

RU

Инструкция по
эксплуатации

2

UK

Інструкція

29

USER MANUAL

Кухонная плита
Плита

ZCK924201W
ZCK924201X

RU

UA

ZANUSSI

Содержание

| | |
|---|--|
| Сведения по технике безопасности_ _ _ 2 | Духовой шкаф - ежедневное |
| Указания по безопасности_ _ _ _ _ 4 | использование _ _ _ _ _ 12 |
| Описание изделия. _ _ _ _ _ 8 | Духовой шкаф - функции часов_ _ _ _ _ 13 |
| Перед первым использованием. _ _ _ _ 9 | Духовой шкаф – принадлежности _ _ _ _ 13 |
| Варочная панель - ежедневное | Духовой шкаф – Указания и |
| использование_ _ _ _ _ 9 | рекомендации. _ _ _ _ _ 14 |
| Варочная панель – Указания и | Духовой шкаф - уход и чистка. _ _ _ _ 18 |
| рекомендации. _ _ _ _ _ 10 | Поиск и устранение неисправностей_ _ 19 |
| Варочная панель - уход и чистка. _ _ _ 11 | Установка. _ _ _ _ _ 21 |

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной панели остыть.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Указания по безопасности

Данный прибор подходит для следующих рынков: **RU** **UA**

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было

невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.

- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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

- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте

инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

Крышка

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



Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа,

предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация



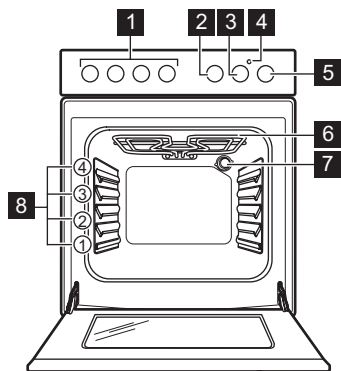
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- Расплющите наружные газовые трубы.

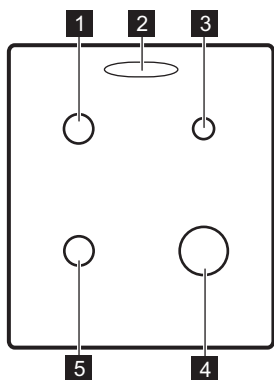
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка управления таймером
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Гриль
- 7 Лампа освещения
- 8 Положение противней

Функциональные элементы варочной панели



- 1 Горелка для ускоренного приготовления
- 2 Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3 Вспомогательная горелка
- 4 Горелка повышенной мощности
- 5 Горелка для ускоренного приготовления

Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и бисквитов.
- **Отделение для хранения**
Отделение для хранения принадлежностей расположено под

камерой духового шкафа. 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. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Первая чистка

Извлеките все принадлежности из
прибора.





См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор
следует очистить.

Установите принадлежности обратно на их
места.

Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы
дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте
максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно
один час.
3. Выберите режим  и задайте
максимальную температуру.
Максимальная температура для этого
режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно
15 минут.

Дополнительные принадлежности могут
нагреться сильнее обычного. Из прибора
могут появиться неприятные запахи или
дым. Это нормально. Убедитесь, что в
помещении имеется достаточная
циркуляция воздуха.

Варочная панель - ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Розжиг горелки




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



ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при
использовании открытого огня
на кухне. Изготовитель не несет
ответственность в случае
неправильного обращения с
огнем.

1. Поверните ручку варочной панели
против часовой стрелки в положение,
соответствующее максимальной
подаче газа,  и нажмите на нее для
розжига горелки.
2. Удерживайте ручку варочной панели
нажатой в течение 10 или менее
секунд; это необходимо, чтобы

термопара нагрелась. В противном
случае подача газа будет прекращена.

3. Отрегулируйте пламя после того, как
оно станет равномерным.



ВНИМАНИЕ!

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



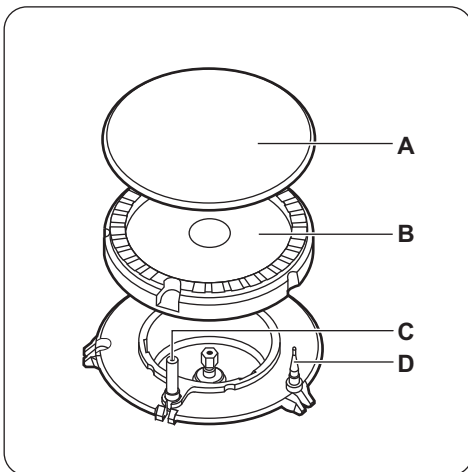
Если после нескольких попыток
разжечь горелку не удалось,
проверьте правильность
положения рассекателя и
крышки горелки.

i При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа. Удерживайте ручку нажатой в течение 10 или более секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась.

i Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.

i Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоя в электропитании. Это нормально.

Общий вид горелки



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

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.



ВНИМАНИЕ!

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

Варочная панель – Указания и рекомендации



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Кухонная посуда



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду во избежания разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



ОСТОРОЖНО!

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.



ОСТОРОЖНО!

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

Диаметры посуды



ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

| Горелка | Диаметры посуды (мм) |
|------------------------|----------------------|
| Быстрого приготовления | 160 - 220 |

| Горелка | Диаметры посуды (мм) |
|---------------------------|----------------------|
| Ускоренного приготовления | 140 - 220 |
| Вспомогательная | 120 - 180 |

Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

Варочная панель - уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели.
- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с

металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

Очистка свечи зажигания


Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

Подставки для посуды



Подставки для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной панели снимите подставки для посуды.

-  Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.
2. При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
 3. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы подставки правильно установлены на место.
 4. Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни

подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.

Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

Духовой шкаф - ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Включение и выключение прибора








Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
 - Лампа включается, когда прибор работает.
 - Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.
1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
 2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
 3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Режимы духового шкафа

| Символ | Режим духового шкафа | Применение |
|--|-------------------------|--|
| 0 | Положение «Выкл» | Прибор выключен. |
|  | Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. Для приготовления пиццы установите ручку термостата в положение  . |
|  | Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов. |
|  | Верхний нагрев | Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд. |
|  | Малый гриль | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C. |

Духовой шкаф - функции часов

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

 Эта функция не влияет на работу прибора.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.

По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

Духовой шкаф – принадлежности



ВНИМАНИЕ!

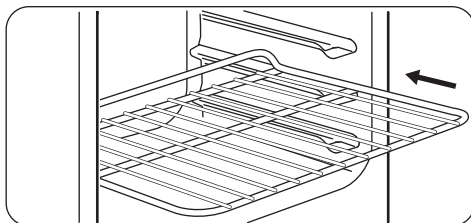
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка дополнительных принадлежностей

Решетка:



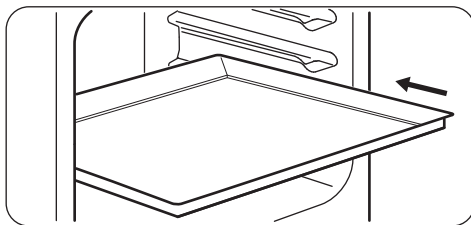
С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.



Установите решетку на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы она не касалась задней стенки духового шкафа.

Противень:

- i** Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Установите противень на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Духовой шкаф – Указания и рекомендации

- !** **ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

- i** Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также, от качества и количества используемых ингредиентов.

Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы 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 закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки 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 жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Верхний + нижний нагрев

| Продукты | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности |
|------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|--|
| Полоски из теста | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | глубокий противень |
| Плоский пирог 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | глубокий противень |
| Дрожжевой пирог с яблоками | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | глубокий противень |
| Яблочный пирог 2) | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) |
| Мелкое печенье 1) | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | глубокий противень |
| Нежирный бисквитный пирог 1) | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) |
| Пирог на противне | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 3) | 2 | глубокий противень |

| Продукты | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности |
|--|----------------|------------------|-------------|--------------------|--|
| Цыпленок, целиком | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | решетка |
| | | | | 1 | глубокий противень |
| Половинка цыпленка | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | решетка |
| | | | | 1 | глубокий противень |
| Свинные жареные отбивные котлеты | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Решетка |
| | | | | 1 | глубокий противень |
| Открытый пирог 4) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | глубокий противень |
| Дрожжевой пирог с начинкой 5) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | глубокий противень |
| Пицца | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | глубокий противень |
| Творожный торт (чизкейк) | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | глубокий противень |
| Швейцарский открытый яблочный пирог 5) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | глубокий противень |
| Рождественский пирог 5) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 6) | 2 | глубокий противень |
| Открытый пирог 5) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см) |
| Крестьянский хлеб 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см) |

| Продукты | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности |
|----------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|---|
| Румынский бисквит 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа |
| Румынский бисквит – традиционный | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на том же уровне духового шкафа |
| Булочки из дрожжевого теста 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | глубокий противень |
| Швейцарский рулет 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | глубокий противень |
| Безе | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | глубокий противень |
| Пирог с обсыпкой 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | глубокий противень |
| Бисквит 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | глубокий противень |
| Сливочный кекс 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | глубокий противень |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.

5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

6) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

7) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

Пицца



При приготовлении пиццы для получения наилучшего результата установите ручки режима духового шкафа и регулятор температуры духового шкафа в положение режима «Пицца».



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия



Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка дверцы духового шкафа

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



ВНИМАНИЕ!

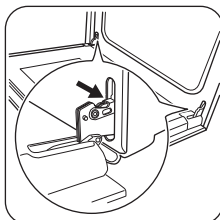
Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

Дверца духового шкафа снимается для чистки.

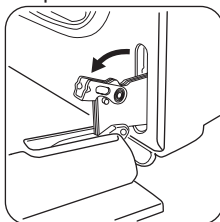


Не потеряйте винты!

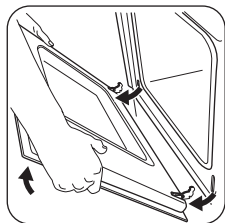
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



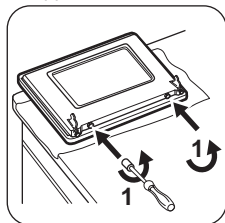
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



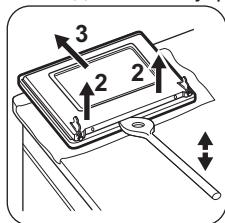
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

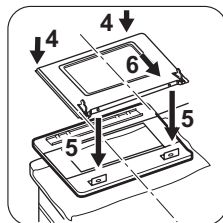


6. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы. Поднимите внутреннюю дверцу.



7. Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Очистите внутреннюю сторону дверцы. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.



Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|--|---|
| При попытке включения устройства розжига газа нет искры. | Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения. |
| При попытке включения устройства розжига газа нет искры. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| При попытке включения устройства розжига газа нет искры. | Крышка и рассекатель горелки установлены неверно. | Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом. |
| Пламя гаснет сразу после розжига. | Термопара недостаточно нагрелась. | После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше. |
| Кольцо пламени неровное. | Рассекатель горелки засорился остатками пищи. | Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый. |
| Конфорки не работают. | Отсутствует подача газа. | Проверьте подачу газа. |
| Оранжевый или желтый цвет пламени. | | В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу освещения. |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |
| На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени. | Слишком высокая или слишком низкая температура. | При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя. |

Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

| | |
|-----------------------|-------|
| Модель (MOD.) | |
| Код изделия (PNC) | |
| Серийный номер (S.N.) | |

Установка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

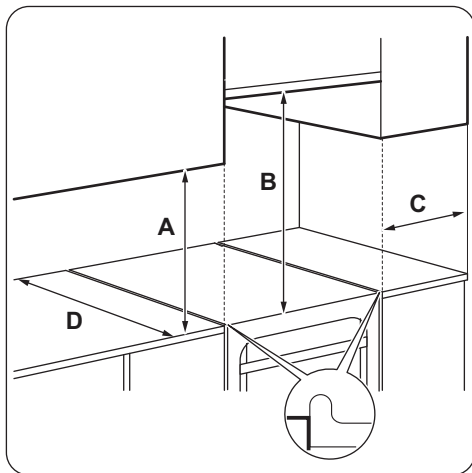
Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Между прибором и задней стенкой обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца могла свободно открываться.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

| Расстояние | мм |
|------------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |
| D | 540 |

Технические данные

| Расстояние | мм |
|----------------------------------|-----------|
| Высота | 850 |
| Ширина | 500 |
| Глубина | 535 |
| Суммарная электрическая мощность | 1815,6 Вт |

| | |
|-------------------------|-------|
| Напряжение | 230 В |
| Частота | 50 Гц |
| Класс энергопотребления | A |
| Прибор класса | 1 |

Другие технические данные

| | |
|---------------------|--|
| Категория прибора | II2H3B/P |
| Газ 1 (Исх.): | G20 (2H) 13 мбар |
| Газ 2 (Перенастр.): | G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар |

Диаметры обводных клапанов

| ГОРЕЛКА | Ø КЛАПАНА ¹⁾ 1/100 мм |
|---------------------------|----------------------------------|
| Вспомогательная | 29 / 30 |
| Ускоренного приготовления | 32 |
| Быстрого приготовления | 42 |

¹⁾ Тип обводного клапана зависит от модели.

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------|
| Быстрого приготовления | 2,6 | 0,78 | 124 |
| Ускоренного приготовления | 2,0 | 0,5 | 111 |
| Вспомогательная | 1,0 | 0,4 | 82 |

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Быстрого приготовления | 2,6 | 0,72 / 0,75 ¹⁾ | 113 |
| Ускоренного приготовления | 2,0 / 1,9 ¹⁾ | 0,43 / 0,45 ¹⁾ | 96 |
| Вспомогательная | 1,0 | 0,35 | 70 |

¹⁾ Тип обводного клапана (Corgesi / BSI) зависит от модели.

Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Быстрого приготовления | 2,5 | 0,72 | 77 | 181,78 |
| Ускоренного приготовления | 2,0 | 0,43 | 71 | 145,43 |
| Вспомогательная | 1,0 | 0,35 | 50 | 72,71 |

Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

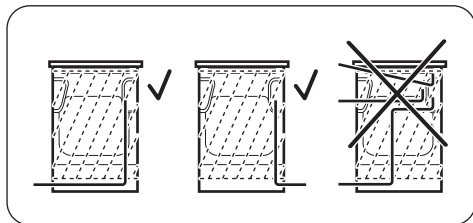
| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Быстрого приготовления | 2,2 | 0,63 | 77 | 157,11 |
| Ускоренного приготовления | 1,7 | 0,38 | 71 | 121,40 |
| Вспомогательная | 0,85 | 0,31 | 50 | 60,70 |

Подключение к газовой магистрали

Перед установкой снимите наклейку, расположенную на трубе подачи газа зади прибора. Удалите с трубы остатки клеящего вещества.

Применяйте фиксированное соединение или используйте гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не

касались подвижных частей и не передавливались.



ВНИМАНИЕ!

Труба подачи газа не должна касаться частей прибора, показанных на рисунке.

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к точке подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубордержатель и уплотняющую прокладку. Использование гибкой подводки допускается, если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- нигде не будет сужений;
- она не будет перекручена или пережата;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее состояние можно легко проверить.

При осмотре гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей ее длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь, что все трубные соединения герметичны. Для проверки используйте мыльный раствор, а не пламя.

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

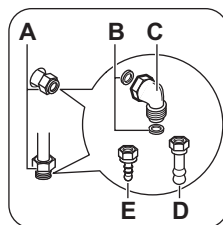


ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа отключите прибор от сети электропитания, либо отключите предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубордержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку.



- A) Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубордержатель для природного газа
- E) Трубордержатель для сжиженного газа

Переоборудование на различные типы газа



ВНИМАНИЕ!

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

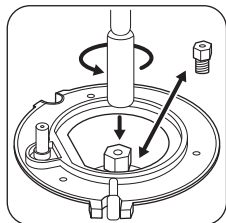
- i** Данный прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

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

Замена инжектора варочной панели

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. Отвинтите инжекторы с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Замените инжекторы соответствующими типу используемого газа.



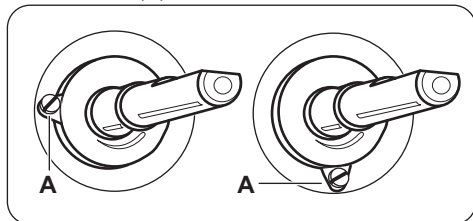
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

i Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

Регулировка минимального уровня пламени у горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Отрегулируйте винт обводного клапана (A) с помощью тонкой шлицевой отвертки. Расположение винта обводного клапана (A) зависит от модели.



Для перехода с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Для перехода с сжиженного газа на природный газ.

1. Ослабьте винт обводного клапана (A) примерно на один оборот.
2. Установите ручку на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

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

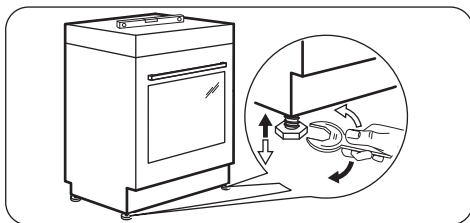
4. Зажгите горелку.

См. Главу «Варочная панель – ежедневное использование».

5. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку на место.
9. Установите ручку управления духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
10. Быстро переведите ручку выбора режимов духового шкафа с положения максимальной подачи газа в минимальное положение.

Регулировка пламени. Убедитесь, что пламя не гаснет при повороте ручки из положения максимальной подачи газа в минимальное положение. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. Если пламя погасло, произведите повторную настройку горелки духового шкафа.

Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.



ОСТОРОЖНО!

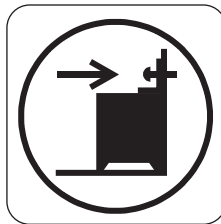
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



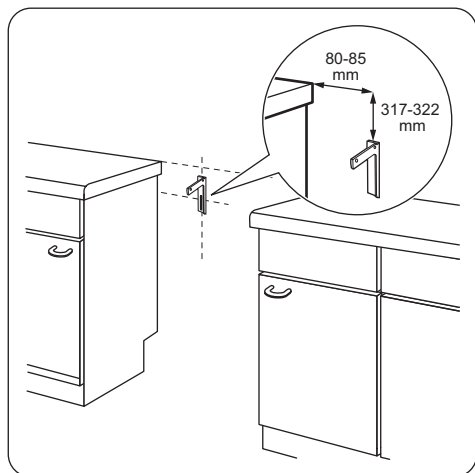
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм - от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

i При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



ОСТОРОЖНО!

Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

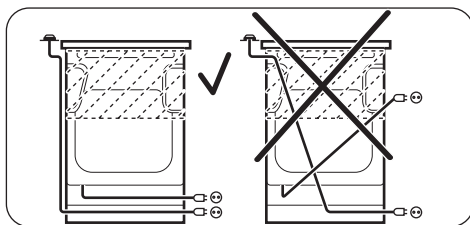
Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.





ВНИМАНИЕ!

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



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: А

С.С. Электролюкс Романия С.А.

Бульвар Траян, 23-29 3900 - Сату Маре

Румыния

Зміст

| | | | |
|---|----|---|----|
| Інформація з техніки безпеки | 29 | Духовка — щоденне користування | 38 |
| Інструкції з техніки безпеки | 31 | Духова шафа - Функції годинника | 39 |
| Опис виробу | 34 | Духова шафа - Використання приладдя | 39 |
| Перед першим користуванням | 35 | Духова шафа – Поради і рекомендації | 40 |
| Варильна поверхня — щоденне користування | 35 | Духовка — догляд та чищення | 43 |
| Варильна поверхня – Поради і рекомендації | 36 | Усунення проблем | 45 |
| Варильна поверхня — догляд та чищення | 37 | Установка | 46 |

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.

- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-які розлиття. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.

Інструкції з техніки безпеки

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: **RU** **UA**

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкції зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Стійкі частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.

- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.

- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека отримати ушкодження чи опіки. Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займісті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- не ставте гарячий посуд на панель керування;
- не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина;
- будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні;
- не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній;
- не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно приладу.
- кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні;
- забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад;
- використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок;

- переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне;
- користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом;
- не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад.
Витягніть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки жиру та їжі можуть спричинити виникнення пожежі.
- Мийте прилад м'якою вологою ганчіркою. Використовуйте тільки нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні матеріали, жорсткі ганчірки, їдкі речовини та металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духовок, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.

- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

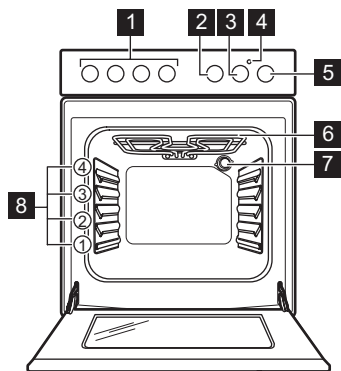
Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть замок із дверцят, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.
- Сплющіть зовнішні газові труби.

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.)

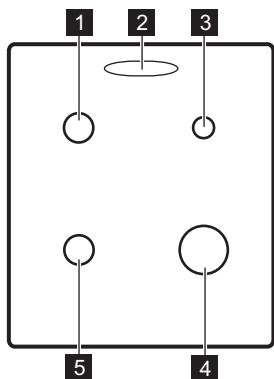
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Ручки керування варильною поверхнею
- 2 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 3 Регулятор температури
- 4 Лампочка/символ/індикатор температури
- 5 Регулятор функцій духової шафи
- 6 Гріль
- 7 Лампочка
- 8 Рівні розташування полиць

План варильної поверхні



- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Отвір для виходу пари – кількість і положення залежать від моделі
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Швидка конфорка
- 5 Конфорка середньої швидкості

Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.
- **Відділення для зберігання речей**
Шухляда розташована під порожньою духовки. 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. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя.





Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням почистьте прилад.

Покладіть приладдя на місце.

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Нехай прилад попрацює протягом 1 години.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру. Максимальна

температура для цієї функції становить 210 °C.

4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах і дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

Варильна поверхня — щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки




Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї каструлю.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Поверніть проти годинникової стрілки регулятор варильної поверхні в

положення  і натисніть його, щоб запалити конфорку.

2. Утримуйте регулятор варильної поверхні натисненим приблизно 10 секунд, щоб термopара встигла прогрітися. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

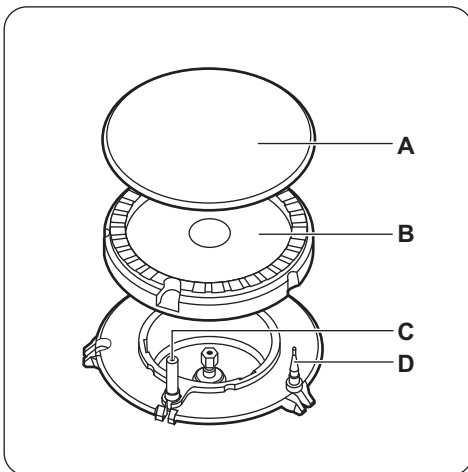


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте регулятор натисненим довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

- i** Якщо після декількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.
- i** У разі відсутності електроенергії можна запалити конфорку без електричного пристрою. Наблизьте полум'я до конфорки, натисніть відповідний регулятор і поверніть його в максимальне положення. Утримуйте ручку натиснутою приблизно 10 секунд, щоб термopара встигла прогрітис'я.
- i** Якщо конфорка раптомо погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.
- i** Запалювач іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

Огляд конфорки



- A) Кришка конфорки
- B) Розсікач конфорки
- C) Свічка запалювання
- D) Термопара

Вимкнення конфорки

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

Варильна поверхня – Поради і рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Посуд



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю чи сковорідку одночасно на дві конфорки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорки нестійкий або деформований посуд.



ОБЕРЕЖНО!

Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.



ОБЕРЕЖНО!

Переконайтеся, що посуд розміщується по центру конфорок, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.

Діаметр посуду



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

| Конфорка | Діаметр посуду (мм) |
|---------------------|---------------------|
| Швидка | 160–220 |
| Середньої швидкості | 140–220 |

| Конфорка | Діаметр посуду (мм) |
|-----------|---------------------|
| Допоміжна | 120–180 |

Енергозбереження

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.

Варильна поверхня — догляд та чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для даної варильної поверхні.
- Деталі з іржостійкої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою ганчіркою.

Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням.


Чищення свічки запалювання

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори корони конфорки.

Підставки під посуд



Підставки для посуду не можна мити в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Підставки для посуду знімаються для зручного миття варильної поверхні.
1.  Будьте дуже обережні, знімаючи й встановлюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.
2. Будьте обережні під час миття вручну та витирання підставок для посуду, оскільки в процесі нанесення емалі іноді залишаються гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Після миття підставок для посуду встановіть їх у належному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставки для посуду мають знаходитися в центрі конфорки.

Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки

подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

Духовка — щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Увімкнення та вимкнення приладу



Це залежить від моделі, якщо прилад має символи кнопок, індикатори або лампочки:


- Індикатор світиться, коли духовка нагрівається.
 - Лампочка світиться, коли прилад працює.
 - Символ вказує, чим саме керує перемикач: однією із зон нагрівання, функціями духовки чи температурою.
1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
 2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
 3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духовка автоматично вмикається, коли температура знизиться.

Функції духової шафи


| Символ | Функція духовки | Використання |
|--------|-------------------------|---|
| 0 | Положення «Вимк.» | Прилад вимкнено. |
| | Традиційне приготування | Для смаження й випікання на 1 рівні духової шафи. Для приготування піци встановіть ручку термостата в положення |
| | Нижній нагрів | Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів. |
| | Верхній нагрів | Для підрум'янювання хліба, тістечок, випічки. Для доведення страв до готовності. |

| Символ | Функція духовки | Використання |
|--|-----------------|---|
|  | Гриль | Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження грінок. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °С. |

Духова шафа - Функції годинника

Таймер


Служить для зворотного відліку часу.

 Ця функція не впливає на роботу приладу.

1. Оберіть функцію духовки та температуру.
2. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.


Після закінчення заданого періоду пролунає звуковий сигнал.

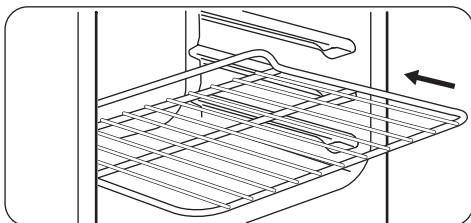
Духова шафа - Використання приладдя

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Встановлення додаткового приладдя


Решітка:

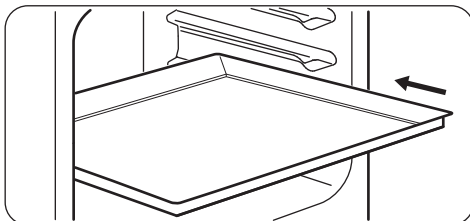
 Комбінована решітка має спеціальну форму в задній частині, що допомагає циркуляції повітря.



Встановіть полицку на її місце.
Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духовки.

Деко:

 Не ставте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духової шафи. Це заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.



Поставте деко або жаровню на полицку.
Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духовки.

Духова шафа – Поради і рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- В середині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання

- Ваша духовна шафа може випікати та смажити відмінно від попередніх моделей. Відредагуйте налаштування (температура, тривалість) та положення полицок відповідно до порад у таблицях.
- Рекомендується спочатку готувати при низьких температурах.
- Якщо ви не можете знайти рецепт страви, яка вас зацікавила, пошукайте подібний.
- Для випікання пирогів на декількох полицках час випікання може збільшитися на 10-15 хвилин.

- Страви на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- При тривалому випіканні ви можете вимкнути духову шафу за 10 хв. до завершення часу приготування. Страва доготується на залишковому жарі. При випіканні заморожених страв піддон деформується. Зачекайте, доки піддон охолоне. Деформації зникнуть.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Традиційне приготування


| Страва | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя |
|---|---------------|------------------|-----------------------|------------------|--|
| Кондитерські вироби | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | деко для випікання |
| Корж ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | деко для випікання |
| Пиріг з яблуками із дріжджового тіста | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | деко для випікання |
| Яблучний пиріг ²⁾ | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см) |
| Тістечка ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | деко для випікання |
| Бісквіт без жиру ¹⁾ | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см) |
| Млинці, печені в духовій шафі | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ³⁾ | 2 | деко для випікання |
| Курка, ціла | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випікання |
| Половина курки | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випікання |
| Котлети зі свинини | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випікання |
| Відкритий пиріг ⁴⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | деко для випікання |
| Пиріг із дріжджового тіста з начинкою ⁵⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання |

| Страва | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя |
|---|---------------|------------------|-----------------------|------------------|---|
| Піца | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання |
| Сирний пиріг | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | деко для випікання |
| Швейцарський яблучний пиріг ⁵⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | деко для випікання |
| Різдвяний кекс ⁵⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ⁶⁾ | 2 | деко для випікання |
| Пиріг з заварним кремом ⁵⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 кругле деко (діаметр: 26 см) |
| Селянський хліб ⁷⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 алюмініованих дека (довжина: 20 см) |
| Румунський бісквіт ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки |
| Румунський бісквіт — традиційний рецепт | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки |
| Булочки з дріжджового тіста ⁵⁾ | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | деко для випікання |
| Рулет із джемом ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | деко для випікання |
| Безе | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | деко для випікання |
| Вироби із крихкого тіста ⁵⁾ | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | деко для випікання |
| Бісквіт ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | деко для випікання |


| Страва | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя |
|-------------------|---------------|------------------|-------------|------------------|--------------------|
| Масляний пиріг 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | деко для випікання |

- 1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
- 2) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.
- 3) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 4) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 20 хвилин.
- 5) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-15 хвилин.
- 6) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.
- 7) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 18 хвилин.

Налаштування для піци

-  Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть перемикачі функцій і температури духовки у положення «Піца».


Духовка — догляд та чищення

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо чищення


- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Чистіть внутрішню камеру приладу після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте усе приладдя. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі

-  Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною. Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

Чищення дверцят духової шафи

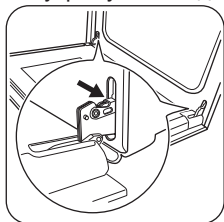
Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, встановлених одна за іншою. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духової шафи.

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Відчинені та не зняті дверцята духової шафи можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

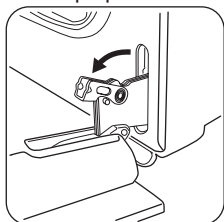
Дверцята духової шафи можна знімати для чищення.

i Не загубіть гвинти.

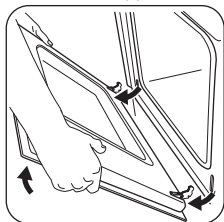
1. Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидві завіси.



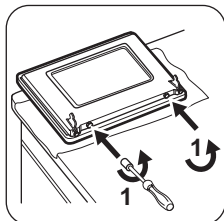
2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



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

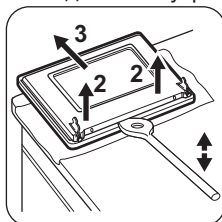


4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.
5. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят.

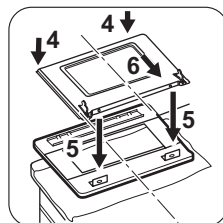


6. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим

подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуньте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят. Підніміть внутрішнє скло дверцят.



7. Помийте дверцята духової шафи теплою водою з милом. Почистіть внутрішній бік дверцят. Обережно витріть дверцята духової шафи. Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Щоб вставити дверцята духової шафи, виконайте описані вище дії в зворотній послідовності.



Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу. Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300°C.
4. Установіть скляний плафон.

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити, якщо...

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|--|---|--|
| Не спрацьовує генератор іскри. | Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно. | Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Скористайтеся схемою електричних з'єднань. |
| Не спрацьовує генератор іскри. | Перевірте запобіжник. | Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник спрацьовує знов і знов, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Не спрацьовує генератор іскри. | Конфорка та розсікач розташовані неналежним чином. | Виправте положення конфорки й розсікача. |
| Полум'я згасає одразу після запалювання. | Термопара нагрівається недостатньо. | Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим протягом приблизно 10 секунд |
| Полум'ягасник розміщено нерівно. | Розсікач конфорки засмічено залишками їжі. | Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до розсікача. |
| Конфорки не запалюються. | Збій постачання газу. | Перевірте газове з'єднання. |
| Колір вогню помаранчевий або жовтий. | | Іноді колір вогню конфорки може бути помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище. |
| Лампа не працює. | Несправність лампочки. | Замініть лампу. |

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|---|--|---|
| Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духовки. | Ви тримаєте блюдо в духовці занадто довго. | Не залишайте їжу в духовці довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування. |
| Духовка не нагрівається. | Необхідні налаштування не обрані. | Переконайтеся, що налаштування правильні. |
| Страви готуються занадто довго або занадто швидко. | Температура занадто висока або занадто низька. | За потреби скоригуйте температуру. Виконуйте рекомендації посібника з експлуатації. |

Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними.

Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

| | |
|-----------------------|-------|
| Модель (MOD.) | |
| Номер виробу (PNC) | |
| Серійний номер (S.N.) | |

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

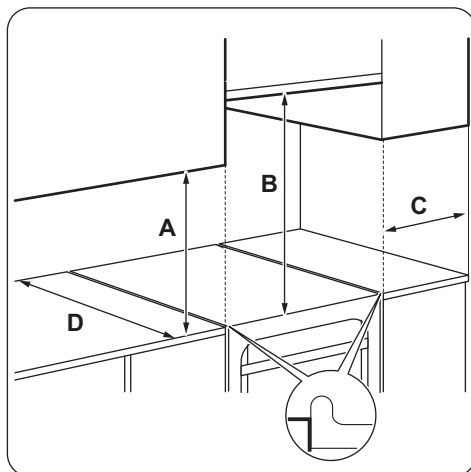
Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Щоб забезпечити можливість відкриття кришки, між приладом і задньою стінкою слід залишити дистанцію приблизно 1 см.

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



Мінімальна відстань

| Розмір | мм |
|--------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |
| D | 540 |

Технічні дані

| Розмір | мм |
|--------|-----|
| Висота | 850 |

| Розмір | мм |
|---------|-----|
| Ширина | 500 |
| Товщина | 535 |

| | |
|-------------------------|-----------|
| Загальна потужність | 1815,6 Вт |
| Напруга | 230 В |
| Частота | 50 Гц |
| Клас енергоефективності | A |
| Клас приладу | 1 |

Інші технічні дані

| | |
|---------------------|--|
| Категорія приладу: | IІ2Н3В/Р |
| Вихідний газ: | G20 (2Н) 13 мбар |
| Альтернативний газ: | G20 (2Н) 20 мбар G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар |

Обвідні діаметри

| КОНФОРКА | Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ ¹⁾ 1/100 мм |
|---------------------|---|
| Допоміжна | 29 / 30 |
| Середньої швидкості | 32 |
| Швидка | 42 |

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20, 13 мбар

| КОНФОРКА | ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм |
|---------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Швидка | 2,6 | 0,78 | 124 |
| Середньої швидкості | 2,0 | 0,5 | 111 |
| Допоміжна | 1,0 | 0,4 | 82 |

Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

| КОНФОРКА | ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм |
|---------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Швидка | 2,6 | 0,72/0,75 ¹⁾ | 113 |
| Середньої швидкості | 2,0/1,9 ¹⁾ | 0,43/0,45 ¹⁾ | 96 |
| Допоміжна | 1,0 | 0,35 | 70 |

¹⁾ Тип обвідного каналу (Copresci/BSI) залежить від моделі.

Газові конфорки для скрапленого газу G30 30 мбар

| КОНФОРКА | ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм | НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год) |
|---------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Швидка | 2,5 | 0,72 | 77 | 181,78 |
| Середньої швидкості | 2,0 | 0,43 | 71 | 145,43 |
| Допоміжна | 1,0 | 0,35 | 50 | 72,71 |

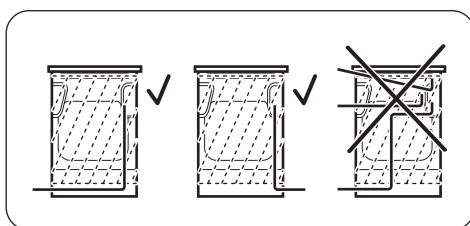
Газові конфорки для скрапленого газу G31 30 мбар

| КОНФОРКА | ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) | МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм | НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год) |
|---------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Швидка | 2,2 | 0,63 | 77 | 157,11 |
| Середньої швидкості | 1,7 | 0,38 | 71 | 121,40 |
| Допоміжна | 0,85 | 0,31 | 50 | 60,70 |

Підключення газу

Перед монтажем зніміть наклейку, розташовану на газовому шлангу ззаду приладу. Очистіть шланг від залишків клею.

Застосовуйте фіксовані кріплення або гнучку трубку з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга стежте, щоб він не контактував із рухомими деталями й не був здавлений.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Шланг подачі газу не повинен торкатися частини приладу, показаної на малюнку.

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг має бути міцно приєднаним за допомогою затискачів.

Під час монтажу слід завжди використовувати тримач для шлангу та ущільнення. Гнучкий шланг можна застосовувати за наступних умов:

- коли він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °С;
- коли його довжина не перевищує 1500 мм;
- коли він не перетискається в будь-якому місці;
- коли він не скручується та не затискається;
- коли він не торкається гострих країв або кутів;
- коли його стан можна легко перевірити.

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся, що:

- на обох кінцях шлангу і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи й ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- термін придатності не скінчився.

За наявності хоча б одного дефекту не ремонтуйте, а замініть шланг.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення установки переконайтеся у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Перевіряти стан ущільнення слід за допомогою мильного розчину, а не вогню.

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці панелі керування.

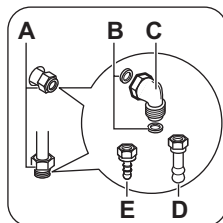


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключення до газової мережі від'єднайте прилад від електричної мережі або вимкніть запобіжник у блоці. Закрийте основний клапан подачі газу.



Прилад налаштовано на тип газу за промовчанням. Щоб змінити налаштування, виберіть тримач шлангу зі списку. Завжди застосовуйте ущільнювальну прокладку.



- A) Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- B) Прокладка
- C) Фітинг для з'єднання труб
- D) Труботримач для природного газу
- E) Труботримач для скрапленого газу

Переобладнання на інші типи газу



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переобладнати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



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



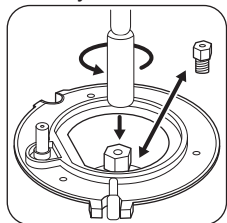
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся, що ручки регуляторів подачі газу в положенні «Вимкнено». Від'єднайте прилад від електричної мережі. Дочекайтеся, доки він охолоне. Існує ризик отримання травм.

Заміна форсунок варильної поверхні

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити форсунки.

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого гайкового ключа 7.
4. Замініть форсунки на потрібні відповідно до використовуваного типу газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися.

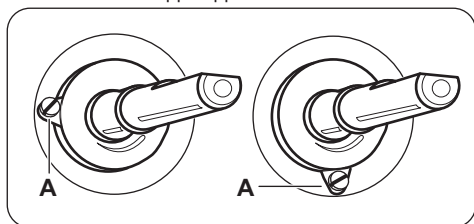


Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

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

Регулювання мінімального рівня для конфорки варильної поверхні

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перш ніж починати регулювання.
3. Відрегулюйте обвідний гвинт (А) викруткою з тонким лезом. Положення обвідного гвинта (А) залежить від моделі.



Перехід з природного газу на скраплений газ

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.

Перехід зі скрапленого газу на природний

1. Відкрутіть обвідний гвинт (А) приблизно на 1 виток.
2. Вставте ручку назад.
3. Увімкніть прилад у розетку.



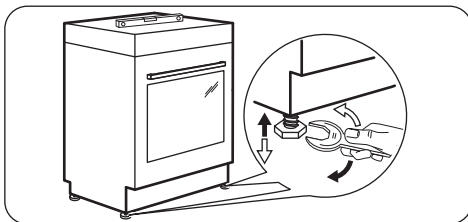
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

4. Запаліть конфорку.
Див. розділ «Варильна поверхня – щоденне користування».
5. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
6. Зніміть ручку.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Вставте ручку назад.
9. Встановіть перемикач функцій духової шафи на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
10. Швидко поверніть перемикач функцій духової шафи з максимального положення в мінімальне.

Перевірте полум'я. Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне. Полум'я пальника духової шафи має бути рівномірним і невисоким. Якщо полум'я згасає, повторіть налаштування пальника духовки.

Вирівнювання приладу



Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

Захист від перекидання

Виизначте правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.



ОБЕРЕЖНО!

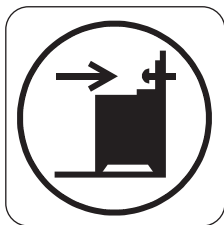
Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.



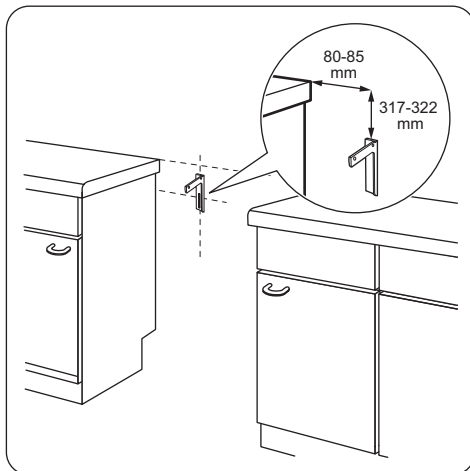
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо цього не зробити, прилад може перекинутися.

На приладі є символ, показаний на малюнку (якщо передбачено), що нагадує про необхідність встановлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 317–322 мм від верхньої поверхні приладу та 80–85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідне кріплення (стіну).



2. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Підніміть передню частину приладу і встановіть його посередині в зоні між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв посередині.



Якщо розміри пічки було змінено, відповідно вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню.



ОБЕРЕЖНО!

Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв посередині.

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

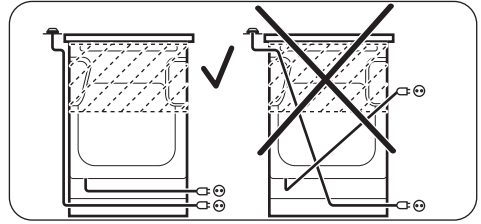
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилюком.




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Кабель живлення не повинен торкатися частини приладу, показаної на малюнку.



ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



www.zanussi.com/shop



EAC 

867306402-A-222014