

RO	Manual de utilizare	2
RU	Инструкция по эксплуатации	20

Супер
Духовой шкаф

USER MANUAL

ZLB331

RO RU

ZANUSSI

Cuprins

Informații privind siguranța	2	Funcții suplimentare	9
Instrucțiuni privind siguranța	3	Sfaturi utile	9
Descrierea produsului	6	Îngrijirea și curățarea	12
Înainte de prima utilizare	6	Ce trebuie făcut dacă...	14
Utilizarea zilnică	7	Date tehnice	14
Funcțiile ceasului	8	Instalarea	15
Utilizarea accesoriilor	8	Protejarea mediului înconjurător	19

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

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

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.



Instrucțiuni privind siguranța

Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



Avertizare Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigura-


ți-vă că priza poate fi accesată după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Racordul la gaz


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

Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fanțele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.

- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

Îngrijirea și curățarea



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

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

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Bec interior

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



Avertizare Risc de electrocutare.

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

Aruncarea la gunoi

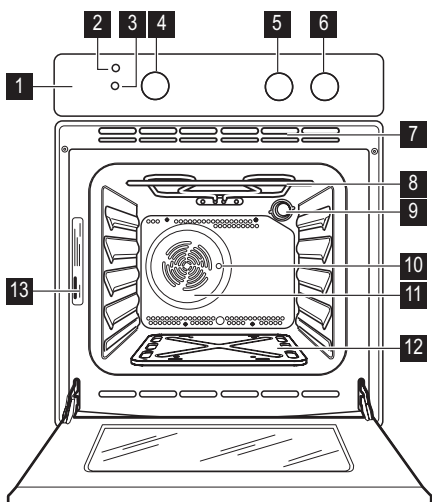


Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

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

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Panoul de comandă
- 2 Indicator alimentare electrică
- 3 Indicator gril
- 4 Buton de comandă a cuptorului cu gaz
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Ceasul avertizor
- 7 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Grătar
- 9 Becul cuptorului
- 10 Orificiul pentru țepușa rotativă
- 11 Ventilator
- 12 Placa inferioară a cavității cuptorului
- 13 Plăcuța cu datele tehnice

Accesoriiile cuptorului

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

• Tavă de prăjire adâncă

Pentru a coace și a frige sau ca tavă pentru a aduna grăsimea.

• Rotisor

Pentru prăjirea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

Înainte de prima utilizare


⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".


Prima curățare

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

Important Consultați capitolul "Curățarea și întreținerea".


Preîncălzire

Selectați o funcție a cuptorului la program de gătit cu ventilator  și temperatura maximă și lăsați-l să funcționeze gol timp de aproxima-






mativ 60-90 de minute, pentru a arde toate reziduurile de pe suprafața cavității. Repetați această operație cu funcția grătar electric și țepușă rotativă  timp de aproximativ 5-10 minute. Accesoriile se pot încălzi mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este bine aerisită.

i Lăsați cuptorul să se răcească. Umeziți o cârpă moale cu apă caldă și puțin detergent slab și curățați cavitatea cuptorului.

Utilizarea zilnică

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".


Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția oprit	Aparatul este oprit.
 Gătit cu ventilator	Vă permite să frigeți sau să frigeți și să coaceți alimente care necesită aceeași temperatură de gătire, utilizând mai mult de un raft, fără transfer de miros.
 Reglare interval de temperatură	Pentru a regla temperatura pentru grătarul electric (de la un minim de circa 50 °C la un maxim de circa 200 °C).
 Țepușa rotativă	Pentru a prăji carne la frigăruie sau pentru bucățile mai mici de carne.
 Becul cuptorului	Se aprinde fără nicio funcție de gătit.

Indicator gril


Indicatorul pentru gril se aprinde la selectarea funcției de gătire la grătar (consultați secțiunea „Descrierea produsului”). Acesta se stinge când cuptorul ajunge la temperatura setată. Se va aprinde și se va stinge ciclic pentru a indica faptul că temperatura este menținută.


Buton de comandă a cuptorului cu gaz

Simbol	Funcție
	Arzătorul cuptorului este stins
min-24 0	Domeniul de reglare a temperaturii pentru Caldura de sus + jos

Gătitul în cuptorul cu gaz

Pentru a aprinde arzătorul cu gaz al cuptorului:

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Apăsați butonul de control al cuptorului cu gaz și rotiți-l la . Țineți-l apăsat pentru câteva secunde, dar nu mai mult de 15 secunde. Nu eliberați butonul până la apariția flăcării.


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

1. Eliberați butonul de control al gazului și rotiți-l pe poziția „oprit”.
2. Deschideți ușa cuptorului.
3. După un minut, încercați să reaprindeți arzătorul de gaz.

Aprinderea manuală:

Dacă, temporar, nu există alimentare electrică.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Țineți flacăra lângă orificiul din partea inferioară a cavității cuptorului.
3. Simultan, rotiți butonul de comandă a cuptorului cu gaz în sens antiorar până când se atinge temperatura maximă.
4. Când flacăra se aprinde, mențineți butonul de comandă a gazului apăsat timp de aproximativ 15 secunde.

 Verificați flacăra prin orificiile din partea inferioară a cuptorului.

După aprindere:

1. Eliberați butonul de comandă a gazului.

- Închideți ușa cuptorului.
- Rotiți butonul de comandă a gazului pe temperatura corespunzătoare.

Dispozitivul de siguranță al cuptorului:


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

- i** Nu puteți utiliza simultan cuptorul cu gaz și grătarul electric.

Pentru a utiliza cuptorul cu gaz cu ventilator

- !** **Avertizare** Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.

- i** Arzătorul pe gaz încălzește aerul din interiorul cuptorului. Ventilatorul circulă aerul fierbinte pentru a menține temperatura egală.

- Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz (consultați „Gătitul în cuptorul cu gaz”).
- După aprindere, rotiți butonul de comandă pentru funcția cuptorului pe poziția .

Funcțiile ceasului

Ceasul avertizor

Utilizați-l pentru a regla o numărătoare inversă.

Mai întâi rotiți butonul de control al ceasului avertizor (vedeți "Descrierea produsului") în sens orar cât de mult posibil. Apoi rotiți-l îna-

Utilizarea accesoriilor

- !** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- i** Ventilatorul cuptorului pornește după aproximativ 10 minute de gătit.

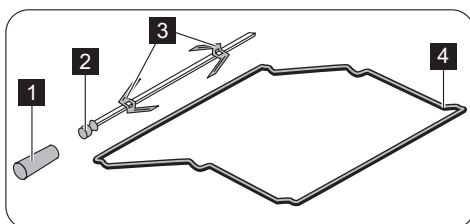
Frigerea la grătar

- Trebuie să așezați majoritatea alimentelor pe grătarul din tava de grătare pentru a permite circulația maximă a aerului și pentru a ridica alimentul din grăsimi și sucuri naturale. Dacă preferați, puteți să așezați peștele, ficatul și rinichii direct în tava de grătare.
- Pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi, alimentele trebuie uscate foarte bine înainte de a le pune pe grătar. Carnea macră și peștele se ung cu puțin ulei sau unt topit pentru a le păstra umede în timpul coacerii.
- Garniturile, cum ar fi roșiile și ciupercile, pot fi așezate sub grătar, când faceți carne la grătar.
- Poziția cea mai de sus o veți folosi la prăjirea pâinii.
- Alimentele trebuie întoarse pe durata gătirii, după caz.

poi la valoarea perioadei de timp necesare. Se aude un semnal după ce a trecut intervalul de timp.

Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

Țepușa rotativă



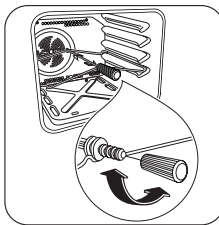
- 1 Măner
- 2 Țepușă
- 3 Furculițe
- 4 Cadrul țepușei rotative

⚠ Avertizare Furculițele și frigăruia țepușei rotative sunt ascuțite (dacă sunt livrate).

Trebuie să aveți grijă când o puneți în funcțiune.

1. Puneți tava pentru coacere intensă pe prima poziție a raftului, numărat începând de jos.
2. Puneți cadrul rotisorului în poziția celui de-al doilea raft, numărat începând de jos.
3. Montați prima furculiță în frigăruie.
4. Puneți carnea care trebuie preparată în rotisor.

5. Montați cea de-a doua furculiță.
Pentru a strânge furculițele, strângeți de șuruburi.
6. Introduceți vârful frigăruii în locașul ei (consultați „Descrierea produsului”).
7. Puneți partea frontală a frigăruii pe cadrul frigăruii.
8. Scoateți mânerul.
9. Setați funcția și temperatura cuptorului (consultați tabele de gătit).



Funcții suplimentare

Ventilatorul de răcire

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece se activează automat la câteva minute după începerea gătirii. Suflanta menține rece suprafața aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul devine rece.

Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a

componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

Sfaturi utile

⚠ Avertizare Întotdeauna închideți ușa cuptorului atunci când gătiți, chiar și atunci când folosiți grătarul.

i Nu puneți tăvi de copt, oale etc. pe partea inferioară a cuptorului, pentru a preveni deteriorarea emailului cuptorului.

i Aveți grijă când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea emailului cuptorului.

- Cuptorul are patru niveluri de rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei cuptorului.
- Puteți găti feluri de mâncare diferite pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelul 1 și 3.
- Cuptorul este echipat cu un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Acest sistem face posibil gătitul în aburi și păstrarea preparatelor moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minim durata de gătit și consumul de energie.

- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa cuptorului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.

Coacerea prăjiturilor

- Cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150°C și 200°C
- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și succulentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.

- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, adăugați puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătit


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


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

Gătitul în cuptorul cu gaz

i Duratele nu includ timpul necesar la preîncălzire.

Cuptorul gol trebuie preîncălzit întotdeauna timp de 10 minute.

Greutate (kg)	TIP DE MÂNCARE	Gătitul în cuptorul cu gaz		Durate de coacere în minute	Notițe
		Temp. (°C)	nivel 		
CARNE ȘI PUI					
1	Vită cu os	160	2 sau 3	40	
1	Vită fără os	190	2 sau 3	50	
1	Miel	160	2 sau 3	40 - 50	
1	Porc	175	2 sau 3	50	
1,2	Pui / Iepure	210	2 sau 3	70 - 80	
1	Rață	190	2 sau 3	80	
1	Curcan	180	2 sau 3	60	
0,5	Tocănițe	135	2 sau 3	150	
1	Legume coapte	150	2	/	variază în funcție de tipul de legume

Greutate (kg)	TIP DE MÂNCARE	Gătutul în cuptorul cu gaz		Durate de coacere în minute	Notițe
		Temp. (°C)	nivel 		
	PRODUSE DE PĂISERIE				
	Tartă cu fructe	165	2	35	
	Plăcintă cu fructe	160	2 sau 3	35	
	Pateuri cu carne	180	2 sau 3	20	
	Gogoși umplute	190	2 sau 3	25 - 30	
	Foietaj pufos	175	2 sau 3	15	
	Tartă cu gem	180	2 sau 3	30 - 40	formă din aluminiu, 26 cm, pe raftul cuptorului
	BUDINCI				
	Cremă de ouă și lapte în bain marie	135	2 sau 3	60 - 75	
	Bezele (cu fructe și frișcă)	135	2 sau 3	90	
	Bezele	135	2 sau 3	70 - 90	în tava de copt plată, din aluminiu
	PRĂJITURI				
	Tort cu multe fructe	150	2 sau 3	150 - 170	în formă de 20 cm pe raftul cuptorului
	Tort simplu cu fructe	160	2 sau 3	150	
	Prăjitură Madeira	160	2 sau 3	105 - 120	
	Prăjituri mici	160	3	30 - 40	
	Turtă dulce	160	3	35 - 45	
	PÂINE				
0,5	Pâine	190	2 sau 3	40 - 50	în tava de copt plată, din aluminiu
1	Pâine	190	2 sau 3	50 - 60	în tava de copt plată, din aluminiu
	Cornuri și chifle	180	2 sau 3	15 - 20	
	Biscuiți	180	2 sau 3	25 - 35	


Frigerea la grătar



Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 🕒	
	Bucăți	g	nivel 📏	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftec	4	600	3	250	10-12	6-8
Cârnați	8	/	3	250	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
File de pește	4	400	3	250	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	/	3	250	5-7	/
Pâine prăjită	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Rotisor

 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.


TIP DE MÂNCARE	Cantitate	📏	temp. °C	Durata de gătit în minute
Carne de pasăre	1000	2	250	50-60
Friptură	800	2	250	50-60

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.

- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

Curățarea garniturii ușii

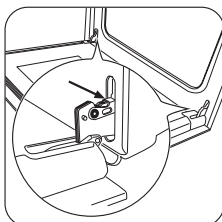
- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului de la ușa cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați Centrul de Service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Curățarea ușii cuptorului

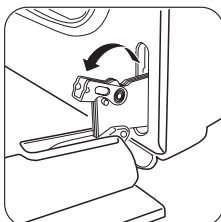
Înainte de a curăța ușa cuptorului, scoateți-o din cuptor.

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

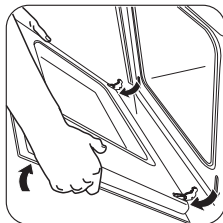
! **Avertizare** Când panourile de sticlă ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.



1 Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale ale ușii.



2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Trageți apoi ușa înainte și scoateți-o din locul său. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o cârpă moale.

Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.

După terminarea procedurii de curățare, introduceți ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, efectuați pașii în sens invers.

i **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed. Uscați cu o cârpă moale.

Nu utilizați bureți de sârmă, acizi sau materiale abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă cu aceeași precauție.

Bec cuptor

! **Avertizare** Procedați cu atenție când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.


i Puneți o lavetă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului și a capacului din sticlă.

1. Rotiți capacul din sticlă la stânga și scoateți-l.

2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.

- Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

Ce trebuie făcut dacă...

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este oprit.	Activați aparatul. Consultați "Utilizarea zilnică".
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul aparatului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în aparat.	Nu lăsați vasele cu mâncare să stea în aparat mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătit.

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

PNC (codul numeric al produsului)

Numărul de serie (S-N.)

Date tehnice

Valori nominale ale elementului de încălzire

Arzător cuptor:	2700 W (gaz natural)
	2500 W (gaz lichefiat)
Grătarul electric:	1650 W
Becul cuptorului:	25 W
Ventilatorul de răcire:	25 W

Ventilatorul cuptorului:	25 W
Motorul țepușei rotative:	4 W

Putere nominală totală

Electric:	1700 W
Gaz:	2700 W (gaz natural)


	2500 W (gaz lichefiat)
Tensiune de lucru (50 Hz):	230 V
Clasa aparatului:	3
Alimentare cu gaz aparat:	G20 (2H) 20 mbar
Categoria de gaz a aparatului:	I12H3B/P pentru Rusia și România I12H3+ pentru Portugalia

Dimensiunile spațiului pentru încorporare

Date arzător cuptor cu gaz


Tipul gazului	marcă injektor	Puterea nominală a gazelor kW	Debitul nominal al gazelor		Puterea redusă a gazelor	Indicator by-pass (1/100 mm) (mbar)	Presiunea nominală a gazelor
	1/100 mm		m ³ /h	g/h (kW)			
Gaz natural (G20)	114	2,7	0,257	-	1,0	Reg.	20
Gaz lichefiat (G30/G31)	78	2,5	-	182	1,0	52	30 / 30 28 - 30 / 37
Gaz natural (G20)	124	2,5	0,265	-	1,0	Reg.	13

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Siguranța la instalare

Aceste instrucțiuni de instalare se adresează doar persoanelor autorizate!


 **Avertizare** Instalarea, conectarea și întreținerea aparatului se va face doar de către persoanele autorizate (gaz și electricitate). Dacă nu apelați la o persoană autorizată, garanția devine nulă în cazul în care există defecțiuni. Respectați procedura adecvată și instrucțiunile din acest manual


Înălțime:	sub blat	593 mm
	în coloană	580 mm
Lățime:		560 mm
Adâncime:		550 mm

Dimensiunile cuptorului

Înălțime:	335 mm
Lățime:	405 mm
Adâncime:	410 mm
Capacitatea cuptorului:	56 l

pentru instalarea, operarea și întreținerea aparatelor pe gaz și electrice.

 **Avertizare** Înainte de instalare asigurați-vă dacă condițiile locale de alimentare cu gaz (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile.

 **Avertizare** Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt precizate pe etichetă sau pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Avertizare Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de o instalare care nu respectă instrucțiunile din manual.

Mediul de instalare:

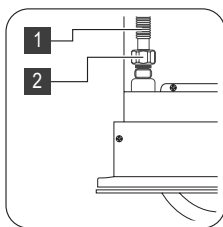
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie.
- Instalați aparatul doar într-o cameră cu ventilație suficientă.
- Țineți deschise orificiile de ventilație naturală sau instalați o hotă.
- Lăsați o deschidere de minim de 130 cm² în mobilierul încorporat.

Racordul la gaz

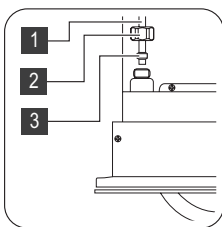
Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

⚠ Avertizare Nu folosiți țevi flexibile din cauciuc!

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



- 1** Țeavă metalică flexibilă
- 2** Garnitură



- 1** Țeavă metalică rigidă
- 2** Piuliță
- 3** Robinet

1. Nu împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat (circa 30 cm). Există două moduri de racord:
 - a) Racord cu o țeavă metalică flexibilă (lungimea maximă 2 m):

- Puneți garnitura furnizată între țeavă și rampa de alimentare cu gaz.
 - Rotiți țeava la 1/2" din rampa de alimentare cu gaz.
- b) Racord cu țeavă metalică rigidă (cupru moale, diametru minim: 8 mm):
 - Folosiți un adaptor mamă/tată (nu este furnizat) pentru a instala piulița și robinetul la rampa de alimentare cu gaz.
 - Introduceți țeava în rampa de alimentare cu gaz.

2. Folosiți o cheie de 22 mm pentru a strânge piulițele.
Mențineți rampa de alimentare cu gaz în poziția corectă, nu forțați circuitul de alimentare cu gaz.

⚠ Avertizare Nu folosiți flacără pentru a verifica dacă există pierderi!

3. Împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat. Respectați instrucțiunile din secțiunea "Încorporarea aparatului".
4. Etanșezați corect racordul. Folosiți un aparat de detectare a scurgerilor de gaz pentru verificare.

⚠ Avertizare Nu presăți rampa de alimentare cu gaz și țeava atunci când împingeți cuptorul în mobilierul încorporat.

Atenție: Acest aparat nu funcționează cu setările pentru gaz cu care este livrat. Înainte de a realiza racordul la gaz, este important să reglați injectorul/injectoarele la tipul de gaz folosit. Consultați instrucțiunile din secțiunea "Adaptarea la diferitele tipuri de gaz".

Adaptarea la diferitele tipuri de gaz

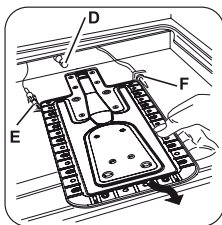
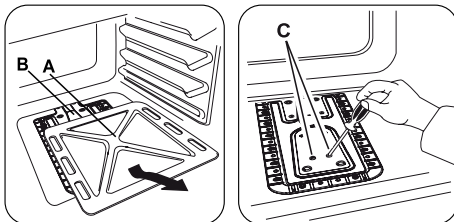
⚠ Avertizare Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.

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

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

Debitul de gaz se va regla corespunzător.

Înlocuirea injectorului arzătorului cu gaz:



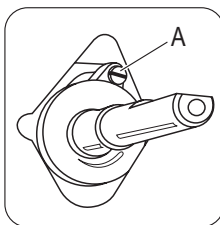
1. Pentru a avea acces la arzătorul de gaz al cuptorului (B) înlăturați podeaua interioară a cuptorului (A).
2. Desfaceți cele două șuruburi (C), care fixează arzătorul cuptorului.
3. Scoateți cu grijă arzătorul cuptorului cu gaz din suportul injectorului (D). Deplasați-l încet spre stânga. Asigurați-vă că bușca arzătorului rămâne pe muștiucul arzătorului. Nu apăsați cablul de conectare a generatorului de scântei (E) și conductorul termocuplului (F).
4. Eliberați injectorul pentru arzătorul de gaz (D) cu o cheie tubulară de 7 mm și scoateți-l. Înlocuiți-l cu cel corespunzător (consultați tabelul „Date arzător cuptor cu gaz”).
5. Asamblați arzătorul cuptorului cu gaz în ordine inversă.
6. Înlocuiți eticheta cu tipul de gaz, aflată lângă racordul de alimentare cu gaz, cu cea corespunzătoare noului tip de gaz

(furnizată împreună cu trusa de injectoare).

! **Avertizare** Nu este necesară reglarea anterioară a volumului de aer pentru arzător.

Reglarea la nivelul minim a arzătorului cuptorului de gaz:

1. Scoateți ștecherul din priză
2. Scoateți butonul de comandă a gazului.
3. Ajustați șurubul de reglare (A) cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri.



Modificarea tipului de gaz	Ajustarea șurubului de reglare
de la gaz natural la gaz lichefiat	strângeți complet șurubul de reglare
de la gaz lichefiat la gaz natural	desfaceți șurubul de reglare aproximativ 1/2 tură
de la gaz lichefiat la gaz natural 13 mbar	desfaceți șurubul de reglare aproximativ 3/4 tură
de la gaz natural de 20 mbar la gaz natural de 13 mbar	desfaceți șurubul de reglare aproximativ 1/4 tură

4. Atașați butonul de comandă a gazului.
5. Introduceți ștecărul în priză.
- !** **Avertizare** Ștecărul poate fi introdus în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale.
6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz (consultați secțiunea „Gătitul în cuptorul cu gaz - Aprinderea arzătorului cuptorului cu gaz”).
7. Reglați butonul de control al gazului pe 240 și lăsați cuptorul să se încălzească minimum 10 minute.

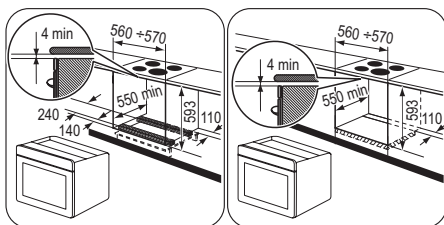
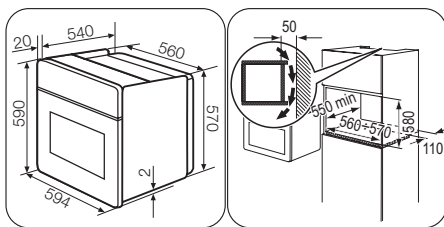
8. Rotiți butonul de comandă a gazului de pe poziția 240 la minim.
Verificați flacăra. Dacă flacăra se stinge, repetați procedurile descrise la punctele 1 - 7. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă.

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

Încorporarea aparatului

Condiții pentru încorporare:

- Instalați aparatul doar într-o bucătărie sau într-o bucătărie-sufragerie.
- Nu instalați aparatul într-o baie sau într-un dormitor.
- Puteți instala aparatul "încorporat" sau "încastrat sub":

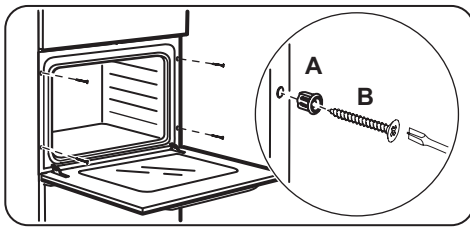


- Diagramele corespunzătoare vă prezintă dimensiunile necesare pentru cuptor și mobilier (în milimetri).
- Dimensiunile pentru mobilierul încorporabil trebuie să respecte diagramele corespunzătoare.
- Trebuie să existe o distanță minimă de 4 mm între suprafața de sus a aparatului și suprafața de sus a interiorului mobilierului.
- Când instalați aparatul "încastrat sub" (sub o hotă), instalați hota înainte de a instala cuptorul.

- Materialele trebuie să reziste la o creștere de temperatură de cel puțin 60 °C peste temperatura ambiantă.
- Trebuie să existe o alimentare cu aer continuă la cuptor pentru a preveni încălzirea prea tare a cuptorului.
- Mobilierul cuptorului trebuie să aibă deschiderea de cel puțin 130 cm².
- Când instalați o hotă deasupra cuptorului, realizați circuite electrice diferite pentru hotă și cuptor.
Folosiți prelungitoare doar cu cabluri adecvate puterii furnizate.

i După instalare, asigurați-vă că un tehnician are acces facil la cuptor, în cazul în care este nevoie de reparare sau de lucrări de întreținere.

Fixarea aparatului de mobilier:



Racordarea electrică

! **Avertizare** Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană competentă și calificată.

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

Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală consumată	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maxim 2300 W	3 x 1 mm ²
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



Protejarea mediului înconjurător

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

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



Materialele de ambalare

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

Содержание


Сведения по технике безопасности _ _	20	Дополнительные функции _ _ _ _ _	27
Указания по безопасности _ _ _ _ _	21	Полезные советы _ _ _ _ _	28
Описание изделия _ _ _ _ _	24	Уход и очистка _ _ _ _ _	31
Перед первым использованием _ _ _ _	24	Что делать, если ... _ _ _ _ _	33
Ежедневное использование _ _ _ _ _	25	Технические данные _ _ _ _ _	34
Функции часов _ _ _ _ _	27	Установка _ _ _ _ _	35
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _	27	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	39

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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


- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- 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 перчатки.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Указания по безопасности


Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

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


- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.

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

Подключение к газовой магистрали


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

Использование

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


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

- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность 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.


Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо мощными средствами.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация

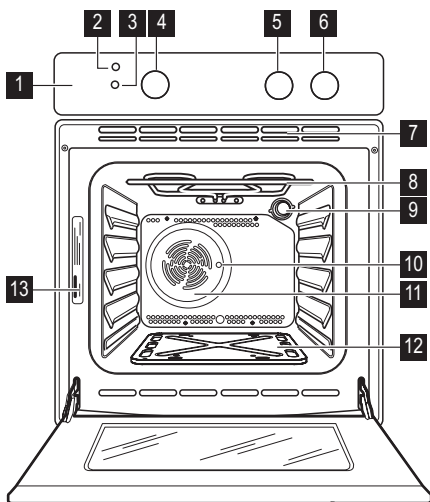
ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.

- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее загибания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор включения
- 3 Индикатор функции гриля
- 4 Ручка управления газовым духовым шкафом
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Таймер обратного отсчета
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампа освещения духового шкафа
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».



Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.


- Перед первым использованием почистите прибор.

ВАЖНО! См. главу «Уход и чистка».


Предварительный нагрев

Выберите режим конвекции , задайте максимальную температуру и включите пустой духовой шкаф примерно на 60–90 минут, чтобы выжечь какие бы то ни было загрязнения на внутренней поверхности камеры. Повторите эту же процедуру с электрическим грилем  в течение примерно 5–10 минут. Принадлежности при этом мо-






гут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

 Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

Ежедневное использование

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


Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Применение
 Положение "ВЫКЛ"	Прибор выключен.
 Мощность в режиме конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
 Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
 Вертел	Для приготовления на вертеле мяса как одним куском, так и небольших кусочков.
 Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.

Контрольная лампа работы гриля

Контрольная лампа работы гриля (см. раздел "Описание изделия") загорается при выборе режима приготовления на гриле. Лампа гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает нужного значения. Затем лампа попеременно загорается и гаснет, показывая, что прибор поддерживает температуру.


Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Режим
	Горелка духового шкафа отключена

Символ	Режим
мин-24 0	Диапазон регулировки температур при обычном приготовлении пищи

Использование газового духового шкафа

Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. нажмите ручку управления и поверните ее в положение  Не нажимайте ручку управления более чем на 15 секунд. Не отпускайте ее, пока горелка не загорится.

i Если горелка не загорается или если она случайно погасла:

1. отпустите ручку управления и поверните ее в положение "Выкл.";
2. откройте дверцу духового шкафа;
3. через минуту попробуйте снова попытаться разжечь горелку.

Ручной розжиг

Если электропитание временно отсутствует:

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа;
3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.
4. после появления пламени поддержите ручку нажатой около 15 секунд.

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

После розжига:

1. отпустите ручку управления газовым духовым шкафом;
2. закройте дверцу духового шкафа;
3. поверните ручку управления на нужную отметку температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа


Газовой духовой шкаф оснащен предохранительной термопарой. Если пламя гаснет, она перекрывает подачу газа.

i Электрический гриль нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Использование режима конвекции

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

i Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Использование газового духового шкафа").
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение .

i Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и избежать стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Функции часов

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

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

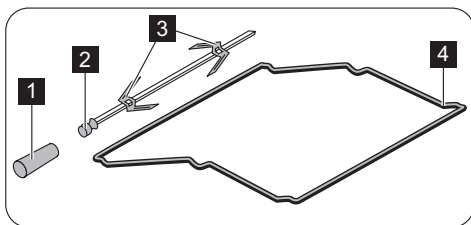
ратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Использование дополнительных принадлежностей

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

Вертел

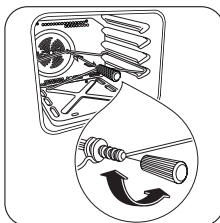


- 1 Ручьятка
- 2 Шпажка вертела
- 3 Вилки
- 4 Рама вертела

! **ВНИМАНИЕ!** Вилка и шпажка вертела остро заточены (если прибор ими укомплектован). Будьте осторожны при обращении с ними.

1. Поставьте сотейник на первый уровень снизу.
2. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.

3. Вставьте первую вилку в шпажку вертела.
4. Нанизайте мясо, которое предстоит приготовить, на вертел.
5. Установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. раздел «Описание изделия»).
7. Положите переднюю часть вертела на держатель.
8. Снимите ручку.
9. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. Таблицы для приготовления пищи).



Дополнительные функции

Охлаждающий вентилятор


Вентилятор охлаждения автоматически включается спустя несколько минут после начала приготовления. Вентилятор охлаждает поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.


Предохранительный термостат


Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости.

При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Полезные советы

 **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

 Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

 Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C.
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне 150°C – 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.


Продолжительность приготовления


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


Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых ва-

ми посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Приготовление в газовом духовом шкафу

-  Установленное время не включает время разогрева духового шкафа. Всегда следует разогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Загруз-ка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень 		
	МЯСО И ДИЧЬ				
1	Говядина с костями	160	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	160	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Курица/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	135	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	150	2	/	изменяется в зависимости от вида овощей
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
	Фруктовый торт	165	2	35	
	Фруктовый пирог	160	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	алюминиевая форма 26 см на полке духового шкафа
	ПУДИНГИ				

Загрузка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень 		
	Заварной крем на водяной бане	135	2 или 3	60 - 75	
	Торт со взбитыми сливками и фруктами	135	2 или 3	90	
	Безе	135	2 или 3	70 - 90	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				
	Торт из сочных фруктов	150	2 или 3	150 - 170	в форме 20 см на полке духового шкафа
	Простой фруктовый пирог	160	2 или 3	150	
	Мадейра	160	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	160	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	160	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	на плоском алюминиевом противне для выпечки
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Сухое печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Приготовление на гриле



Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.


БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Биштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Вертел



Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		темп. °C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает уда-

ление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте

для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Почистите уплотнение дверцы

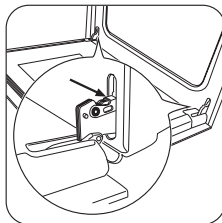
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Чистка дверцы духового шкафа

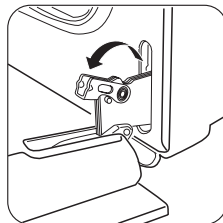
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

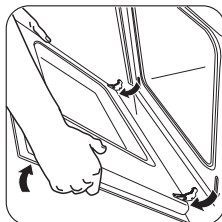
⚠ ВНИМАНИЕ! Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

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

Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор. См. "Ежедневное использование".
Прибор не производит нагрев.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	Не оставляйте блюда в приборе более 15-20 минут после завершения приготовления.

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Горелка духового шкафа:	2700 Вт (природный газ)
	2500 Вт (жидкий газ)
Электрический гриль:	1650 Вт
Лампочка освещения духового шкафа:	25 Вт
Охлаждающий вентилятор:	25 Вт
Вентилятор духового шкафа (конвекции):	25 Вт
Электродвигатель вертела:	4 Вт

Полная мощность

Электрэнергия:	1700 Вт
Газовая:	2700 Вт (природный газ)
	2500 Вт (жидкий газ)
Напряжение питания (50 Гц):	230 В

Класс прибора:	3
Параметры газоснабжения прибора:	G20 (2H) 20 мбар
Категория газоснабжения прибора:	I12H3B/P в России и Румынии I12H3+ в Португалии

Размеры ниши

Высота:	Высота при встраивании под столешницу	593 мм
	высота при встраивании в колонну	580 мм
Ширина:		560 мм
Глубина:		550 мм


Размеры духового шкафа

Высота:	335 мм
Ширина:	405 мм
Глубина:	410 мм
Емкость духового шкафа:	56 л

Горелка газового духового шкафа


Тип газа	Отметка форсунки 1/100 мм	Номинальная мощность газовой горелки кВт	Номинальный расход газа		Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана (1/100 мм) (мбар)	Номинальное давление газа
			м³/ч	г/час (кВт)			
Природный газ (G20)	114	2,7	0,257	-	1,0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/G31)	78	2,5	-	182	1,0	52	30 / 30 28 - 30 / 37
Природный газ (G20)	124	2,5	0,265	-	1,0	Станд.	13


Установка

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


Меры безопасности при установке прибора


Представленные инструкции по установке предназначены только для авторизованных специалистов!

 **ВНИМАНИЕ!** Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, то в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип

и давление газа) совместимы с настройками прибора.

 **ВНИМАНИЕ!** Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

 **ВНИМАНИЕ!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

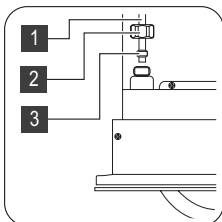
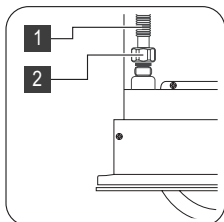
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

Подключение к газовой магистрали:

Труба подачи газа находится на тыльной стороне панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте гибкие резиновые подводки!

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа выньте вилку сетевого шнура из розетки или отключите предохранители в блоке предохранителей. Закройте главный вентиль подачи газа.



1 Гибкая металлическая подводка

2 Прокладка

1 Жесткая металлическая подводка

2 Гайка

3 Уплотнительная линза

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).

Существует два вида подключения.

a) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):

- поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа;
- подключите подводку к трубе подачи газа диаметром 1/2 дюйма.

b) Подключение гибкой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):

- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего

штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит);

- подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.

Не гните трубы подачи газа и не прикладываете силу к элементам системы подачи газа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте пламя для обнаружения утечек!

3. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из раздела "Встраивание прибора".

4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

Внимание! После поставки с завода прибор требует настройки на тип газа. Перед подключением важно отрегулировать инжекторы на тип газа, на котором предстоит работать прибору. Обратитесь к разделу инструкции "Переоборудование на различные типы газа".

Переоборудование на различные типы газа

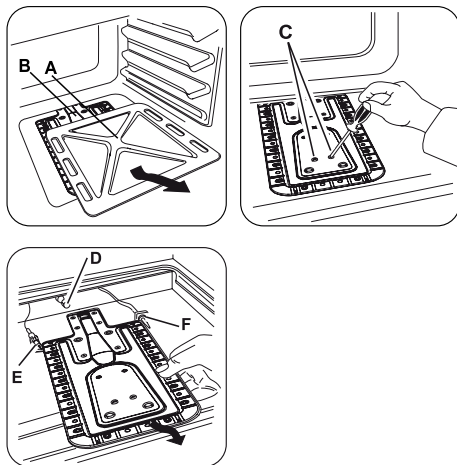
⚠ ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки духового шкафа:

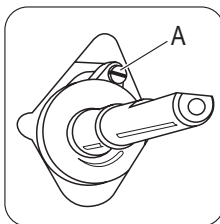


1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E) и к проводу термопары (F).
4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой, согласно таблице «Технические данные горелки газового духового шкафа».
5. Соберите горелку газового духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа у трубы подачи газа той, которая соответствует новому типу используемого газа и поставляется вместе с комплектом инжекторов.

ВНИМАНИЕ! Горелка горелки газового духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа:

1. выньте вилку сетевого шнура из розетки;
2. снимите ручку управления газовым духовым шкафом;
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Настройка регулировочного винта
с природного газа на жидкий газ	полностью завинтите регулировочный винт
с жидкого газа на природный газ	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.
с жидкого газа на природный газ 13 мбар	ослабьте регулировочный винт приблизительно на 3/4 оборота
При переходе с подачи природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	ослабьте регулировочный винт приблизительно на 1/4 оборота

4. Поставьте ручку управления газовым духовым шкафом.
5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку сети электропитания.

⚠ ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
7. Установите ручку управления газовым духовым шкафом на отметку "240" и дайте шкафу прогреться как минимум 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

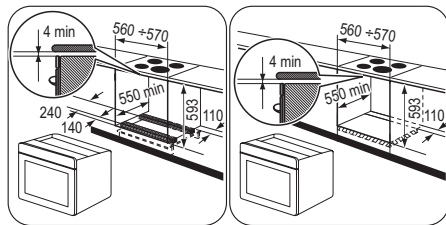
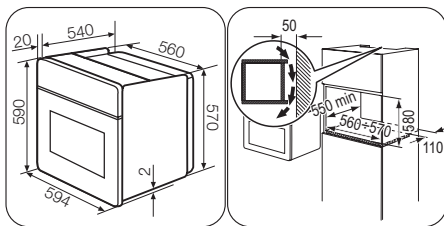
Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Изготовитель отказывается от ответственности в случае несоблюдения пользователем правил техники безопасности.

Встраивание прибора

Условия встраивания:

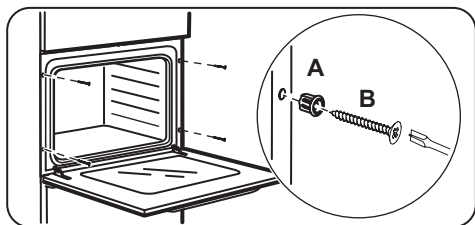
- устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой;
- не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.



- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна иметь прорезь площадью не менее 130 см².
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Удлиняйте сетевые шнуры только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

i Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели:



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным лицом

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желтого/зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

♻ Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

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



www.zanussi.com/shop



356958104-B-B-262012