RU Инструкция по эксплуатации 2
UK Інструкція 30

USER MANUAL

Кухонная плита
Плита

ZCK955211W
ZCK955211X

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _ 2
Указания по безопасности _ _ _ _ _ _ _ _ 4
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Перед первым использованием _ _ _ _ _ 9
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Варочная панель - полезные советы _ _ 10
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 10
Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _ _ 12
Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ 14
Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ _ 20
Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ _ _ 28

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. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

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

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- 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

Установка

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

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

Подключение к электросети

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

- Все 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.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены 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 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.
- Данный прибор соответствует директивам E.E.C.

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 риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

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

⚠ **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.
- Образуемые 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 посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
  - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для влажных пирогов используйте глубокий противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

Крышка

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Обязательно примите меры по обеспечению устойчивость прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Уход и очистка

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

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

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, 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 запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

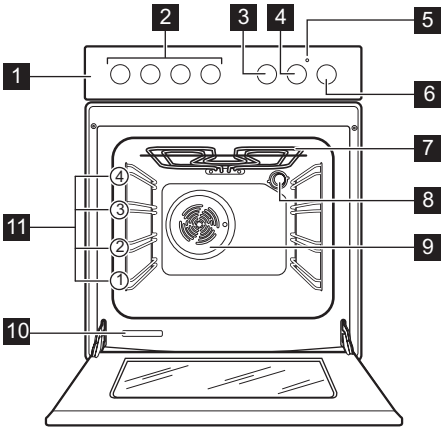
Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем исполь-

зовать только фирменные запасные части.

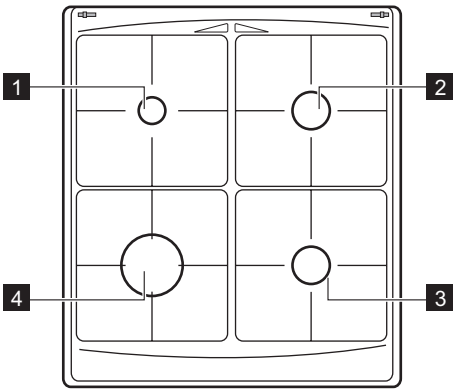
Описание изделия

Общий обзор



1 Панель управления
2 Ручки управления варочной панелью
3 Ручка управления таймером
4 Ручка регулировки температуры духового шкафа
5 Индикатор температуры
6 Ручка выбора режимов духового шкафа
7 Нагревательный элемент
8 Лампа освещения духового шкафа
9 Вентилятор
10 Табличка с техническими данными
11 Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



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

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.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**
  Для пирогов и печенья.
- **Отделение для хранения**
  Под духовым шкафом находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

- **Съемные телескопические направляющие**
  Для установка на них полок или противней.

Перед первым использованием

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

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Установите режим . 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. Главу «Сведения по технике безопасности».

Розжиг горелки

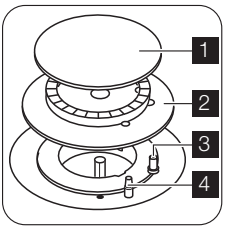
⚠ **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

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

Включение горелки:

1. Нажмите до упора на ручку нужной конфорки и поверните ее вправо до максимальной отметки . При нажатии на ручку автоматически срабатывает розжиг.
2. Держите ручку нажатой еще в течение приблизительно 10 секунд. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Свеча зажигания
4 Термопара

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

ВАЖНО! При отсутствии электропитания горелку можно разжечь без помощи электроподжига; для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Работая на кухне с открытым огнем, соблюдайте предельную осторожность. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

ⓘ Если горелка случайно погасла, поверните ручку управления в положение выключения и подождите, по крайней мере, одну минуту, прежде чем попытаться снова разжечь ее.

ⓘ При подаче электропитания после установки плиты или после его отключения автоматическое срабатывание свечи зажигания является нормальным.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в верхнее положение.

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

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

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

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

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

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

Варочная панель - уход и чистка

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

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

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

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

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

Духовой шкаф - ежедневное использование

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

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
   При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

ⓘ Предохранительный термостат – это термопредохранитель, расположенный внутри термостата прибора.

Для предотвращения ущерба, который может причинить духовому шкафу опасный перегрев, духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Предохранительный термостат срабатывает только в случае неисправности термостата духового шкафа. При этом температура духового шкафа может быть настолько высокой, что все блюда могут сгореть. Вам необходимо обратиться в сервисную службу для замены термостата духового шкафа.

Режимы работы духового шкафа

	Режимы духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.

Режимы духового шкафа		Применение
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Режим «Полный гриль»	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
	Нижний нагревательный элемент	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Режим принудительной конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Режим «Пицца» (экономичный)	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.

Таймер

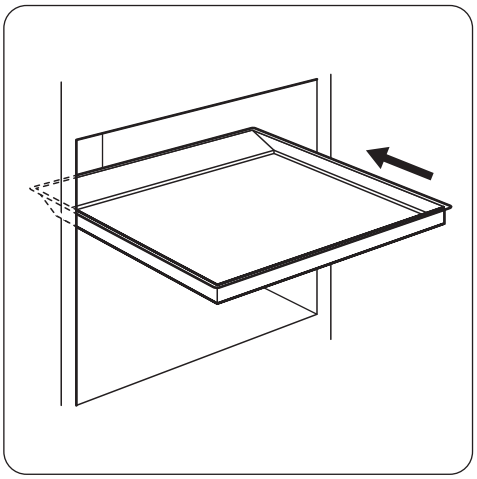
Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.
Сначала поверните ручку таймера (см. Раздел «Описание изделия») по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее против часовой стрелки, выбрав нужный период времени. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.
Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Духовой шкаф - Аксессуары

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

Вставьте противень для выпечки

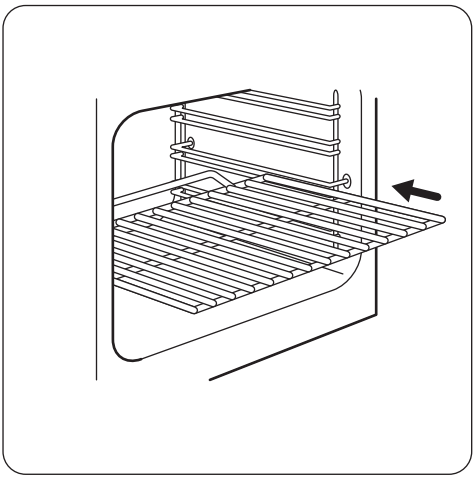
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



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

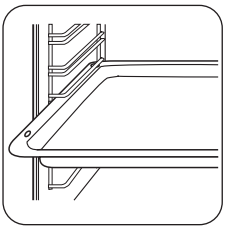
Установка решётки духового шкафа

Поместите полку духового шкафа в центр камеры духового шкафа между передней и задней стенками. С задней стороны полке духового шкафа придана особая форма, что помогает установить принадлежность в правильное положение.
Убедитесь, что полка духового шкафа расположена так, как показано на рисунке.

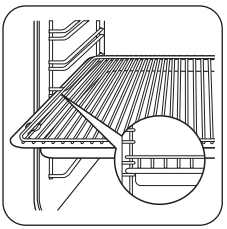


Установка принадлежностей для духового шкафа

Вставляйте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставляйте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

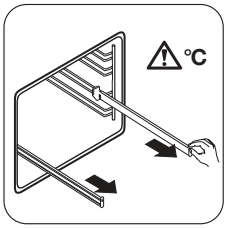


Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

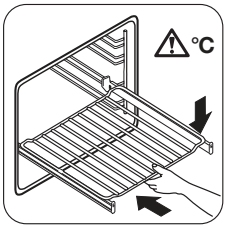
Телескопические направляющие

ВАЖНО! Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок. Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Использование телескопических направляющих



❶ Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



❷ Установите решетку на телескопические направляющие и аккуратно задвиньте их внутрь прибора. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

Духовой шкаф - полезные советы

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

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты

приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется приготовлять мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

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

Верхний + нижний нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	-	150	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 170	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 190	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 180	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	160 - 170	25 - 30
Пирог на противне (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	160 - 170	45 - 55[1)]

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Цыпленок, целиком (1 кг 350 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	200 - 220	60 - 70
Цыпленок, половинка (1,3 кг)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Свиные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	20	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65[2)]
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	18[3)]	180 - 200	60 - 70
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 1	10	150 - 170	15 - 20

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	40 - 50
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	160 - 170	25 - 35
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	180 - 200	20 - 25

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Режим принудительной конвекции

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 35
Низкий пирог (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	35 - 45
Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 **1)**	10	155 - 165	40 - 50
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	165 - 175	50 - 60

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	20 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 **1)**	10	150 - 160	35 - 45
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	150 - 160	20 - 30
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 160	30 - 35 **2)**
Цыпленок, целиком (1,3 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	40 - 50
Жареная свинина (800 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	45 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	30 - 40
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	35 - 40 [2]
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15 - 20 [3]	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	150 - 160	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	15	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 [1]	-	115 - 125	55 - 65
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	160 - 170	25 - 35

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	25 - 35
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	160 - 170	25 - 35

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.
2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Режим «Пицца» (экономичный)

Продукты	Тип и положение противня	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 1	200 - 210	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровне 2, алюминиевый противень на уровнях 1/2**1)**	180 - 200	30

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

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

Духовой шкаф - уход и чистка

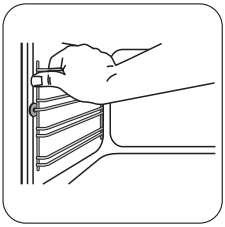
ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

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

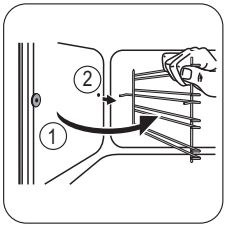
Направляющие для противней

Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Извлечение направляющих для противней



❶ Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



❷ Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед.

Чистка дверцы духового шкафа

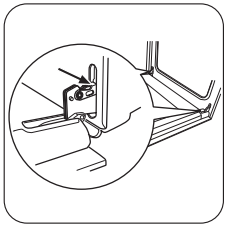
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

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

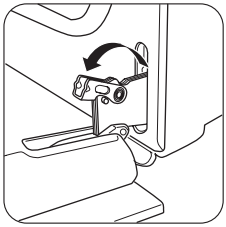
ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем приступать к чистке стеклянной дверцы. Существует опасность растрескивания стекла.

ВНИМАНИЕ! Когда на стеклянных панелях дверцы есть повреждения или царапины, стекло становится хрупким и может треснуть. Чтобы избежать этого, панели необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

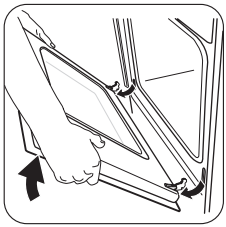
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



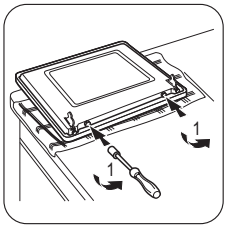
❶ Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

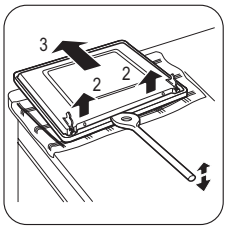


❸ Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



❹ Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь 2 винта с нижнего края дверцы.

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



❺ Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.
Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

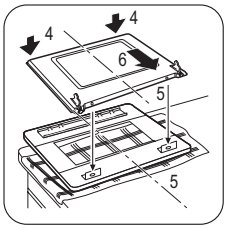
❻ Поднимите внутреннюю дверцу.

❼ Очистите внутреннюю сторону дверцы.
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее насухо.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Для очистки стеклянной панели используйте только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После завершения очистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



Лампа освещения духового шкафа

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Перед заменой лампы всегда выключайте прибор. Существует опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения комнат дома или для точечного освещения в комнате. При необходимости замены лампы она должна быть заменена лампой той же мощности, а также должна быть предназначена для эксплуатации только в бытовых приборах.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

Замена лампы освещения духового шкафа:

1. Найдите плафон лампы: он находится в задней части камеры.
   Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
   Используйте только лампу освещения духового шкафа такого же типа и номинала. Она должна быть предназначена для применения только в бытовых приборах, а ее мощность должна совпадать с мощностью заменяемой лампы.
4. Установите плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При розжиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При розжиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При розжиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15–20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

PNC (номер изделия) .....

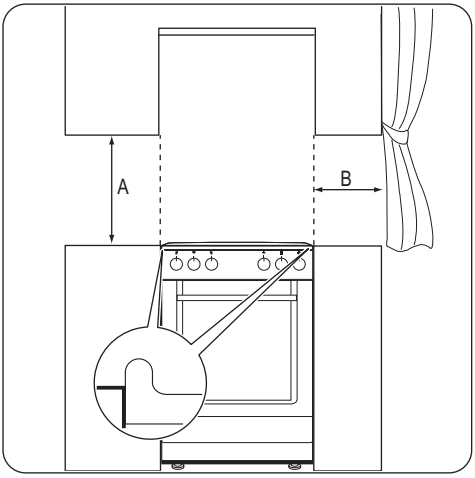
Серийный номер (S.N.) .....

Установка

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

Место для установки прибора

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



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм

Габаритные размеры	
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	2685 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	30
Ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ G20	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,7

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,9	0,45	Природный газ G20	20	0,96	-
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	3	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3	0,75	Природный газ G20	20	1,19	-
	3	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,6	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68

Подсоединение к системе газоснабжения

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

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку. Для установки используйте трубодержатель. Убедитесь, что трубодержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

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

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

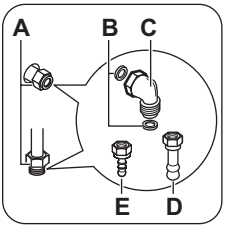
– На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
– На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
– На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
– На предмет срока годности подводки.

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

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

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



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

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

Переоборудование на другие типы газа

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

Этот прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

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

Замена инжекторов

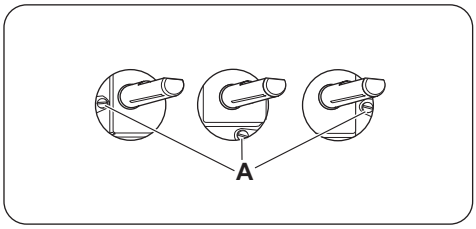
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

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



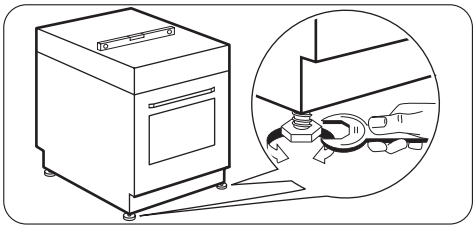
- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.

- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Выравнивание по высоте

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

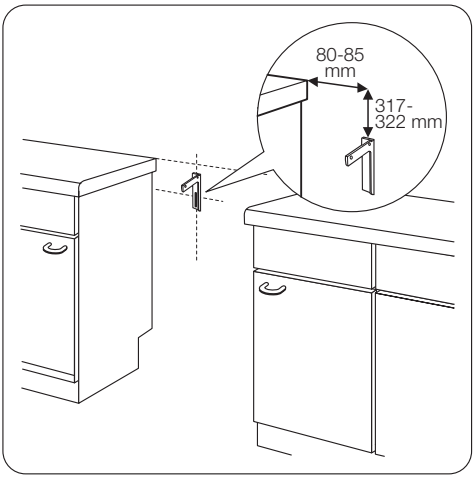


Защита от опрокидывания

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Установка защиты от опрокидывания обязательна. Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки.

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

ВАЖНО! Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



Установка защиты от опрокидывания

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.
3. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края 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.

4. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию
5. При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.

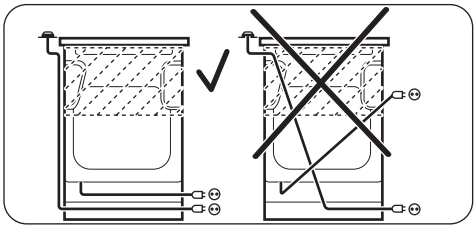
ВАЖНО! Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

Электрическая установка

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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.

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

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

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

Зміст

Інформація з техніки безпеки _ _ _ _ _ _ 30
Інструкції з техніки безпеки _ _ _ _ _ _ _ 32
Опис виробу _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
Перед першим користуванням _ _ _ _ _ 37
Варильна поверхня — щоденне користування _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Варильна поверхня — корисні поради _ 38
Варильна поверхня — догляд та чищення _ 38
Духовка — щоденне користування _ _ _ 39
Духова шафа - Використання приладдя _ 40
Духовка — корисні поради _ _ _ _ _ _ _ 42
Духовка — догляд та чищення _ _ _ _ _ 47
Що робити, коли ... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 49
Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 50
Охорона довкілля _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 54

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 або 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.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.

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

Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- 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.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорної рейки виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-які розлиття. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи

іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

⚠ Інструкції з техніки безпеки

Установка

⚠ **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- 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.

Підключення до електромережі

⚠ **Попередження!** Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався 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 у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Вимкнення з розетки завжди здійснюйте, витягаючи за 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 і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

Експлуатація

⚠ **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і вимаючи посуд чи приладдя духовки, одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- 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.
- Пильнуйте, щоб посуд був розташований по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.
- 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.

⚠ **Попередження!** Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усе-

редину приладу, поряд з ним або на нього.

- Відчиняючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів, що містять алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря.

⚠ **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
  - Не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу.
  - Не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
  - Після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
  - Будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом з точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із високим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які 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.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духова шафа повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).

⚠ **Попередження!** Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Зверніться до розділу «Установка».

Догляд та чистка

⚠ **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.

- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

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 відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Утилізація

⚠ **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

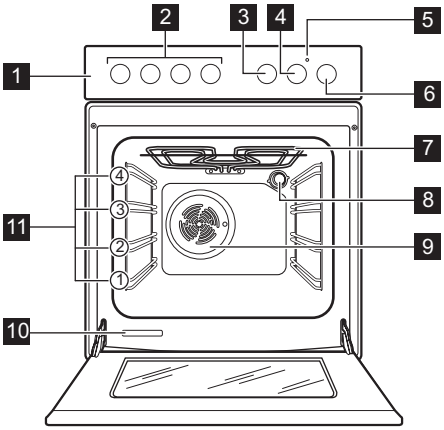
Сервісне обслуговування

- Для ремонту приладу звертайтеся у сервісний центр. Рекомендується використовувати тільки оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

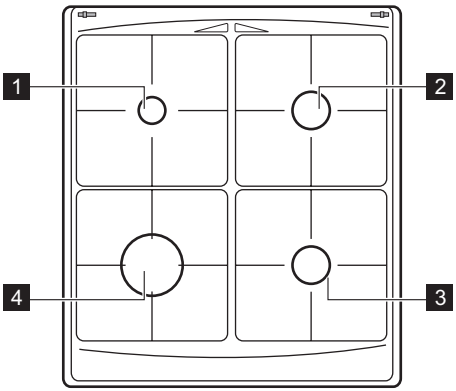
Опис виробу

Загальний огляд



1 Панель керування
2 Ручки керування варильною поверхнею
3 Ручка керування таймером
4 Перемикач температури духової шафи
5 Індикатор температури
6 Перемикач функцій духовки
7 Нагрівальний елемент
8 Лампочка духовки
9 Вентилятор
10 Табличка з технічними даними
11 Рівні поличок

Оснащення варильної поверхні



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

Аксесуари духової шафи

- **Поличка духовки**
  Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
  Для випікання пирогів та печива.
- **Пласке алюмінієве деко**
  Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**

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

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

- **Знімні телескопічні рейки**

Для встановлення поличок або дек.

Перед першим користуванням

Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

Перше чищення

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

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

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.
3. Встановіть функцію . 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 та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Варильна поверхня — щоденне користування

Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки

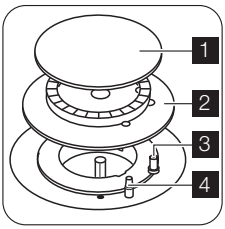
Попередження! Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

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

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Натисніть до кінця перемикач потрібно конфорки та поверніть його в положення «максимум» . Під час натискання ручки керування автоматично вмикається запалювач іскри.
2. Тримайте ручку керування натиснутою приблизно 10 секунд. Завдяки цьому термопара встигне нагрітися. У іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

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



1 Кришка конфорки
2 Корона конфорки
3 Свічка запалювання
4 Термопара

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

Важливо! За відсутності електроживлення розпалювання конфорки можна здійснити без електричного пристрою; у цьому випадку піднесіть до пальника полум'я, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки у положення «максимум».

Попередження! Слід бути дуже обережним при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення "вимкнуто" і почекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову спробувати запалити її.

Коли живлення включається вперше після встановлення плити чи припинення подачі електроенергії, цілком нормально, якщо генератор запалювання увімкнеться автоматично.

Вимкнення конфорки

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку у верхнє положення.

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

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

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

Попередження! Використовуйте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.
Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160 - 220 мм
Конфорка середньої швидкості	140 - 220 мм
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення

Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

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

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

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

Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

Духовка — щоденне користування

⚠ **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Активація і деактивація приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата.
   Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Запобіжний термостат

ⓘ Запобіжний термостат – це засіб температурного регулювання працюючого термостата.

Щоб запобігти пошкодженню термостата духової шафи через небезпечний перегрів, духова шафа містить запобіжний термостат, який припиняє постачання живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

⚠ **Попередження!** Запобіжний термостат працює, лише якщо термостат духової шафи не функціонує належним чином. У цьому випадку температура духової шафи стає занадто високою, що може призвести до підгоряння всіх страв. Слід негайно звернутися до служби підтримки, щоб замінити термостат духової шафи.

Функції духовки

Функції духової шафи		Застосування
0	Положення «вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Традиційне приготування	Смаження та випікання на одному рівні духовки. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Повний гриль	Для готування на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування грінок. Гриль вмикається повністю. ⚠ **Попередження!** Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.

Функції духової шафи		Застосування
	Нижній нагрівальний елемент	Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Готування в режимі конвекції	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох поличках без змішування запахів.
	Економне приготування піци	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою. Гриль і нижній нагрівальний елемент генерують тепло, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки для піци чи пирогів. ⚠ **Попередження!** Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.

Таймер зворотного відліку

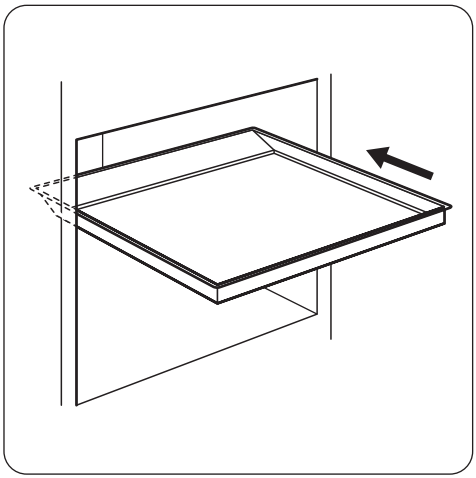
Служить для зворотного відліку часу. Спершу поверніть ручку таймера (див. розділ «Опис виробу») до упору за годинниковою стрілкою. Потім встановіть потрібний час, повертаючи ручку проти годинникової стрілки. Після сплину встановленого періоду часу лунає звуковий сигнал.
Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

Духова шафа - Використання приладдя

⚠ **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вставлення дека для випікання

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

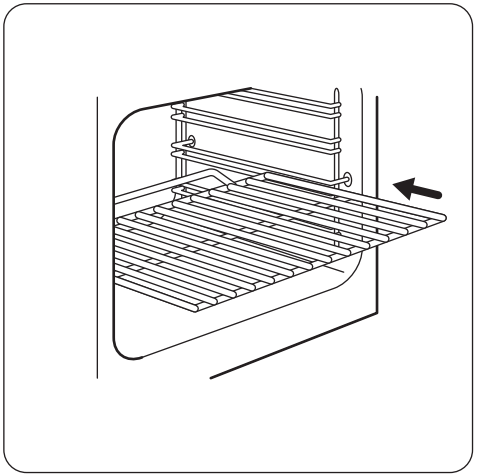


⚠ **Попередження!** Не просовуйте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духовки. Розміщення впритул заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

Встановлення решітки

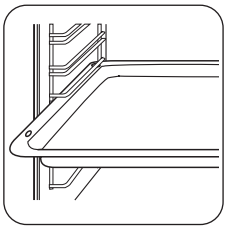
Розмістіть поличку духовки посередині камери духової шафи між передньою та задньою стінками. Поличка духовки має спеціальну форму на задній частині, яка допомагає встановити аксесуар у правильне положення.

Поличка духовки має бути обов'язково в положенні, показаному на малюнку.

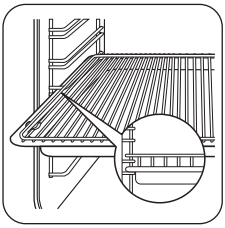


Вставлення приладдя у духовку

Вставте всувне приладдя таким чином, аби подвійні краї знаходились ззаду духовки та були направлені донизу. Проштовхніть всувне приладдя між напрямними рейками одного з рівнів духовки.



Вставлення полички духовки і глибокої жаровні разом

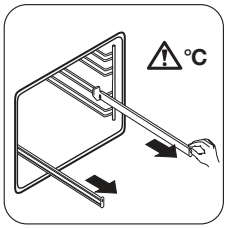


Покладіть поличку духової шафи на глибоку жаровню. Проштовхніть глибоке деко для смаження між напрямними рейками одного з рівнів духовки.

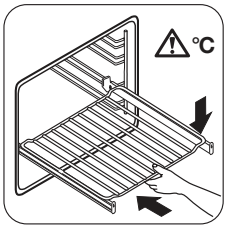
Телескопічні опорні рейки для дека

Важливо! Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полички. Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.

Використання телескопічних рейок



❶ Витягніть праву та ліву телескопічну направляючу.



❷ Розмістіть комбіновану решітку на телескопічних направляючих і обережно штовхніть їх у прилад. Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

⚠ **Обережно!** Телескопічні рейки можна встановлювати на різних рівнях поличок, крім рівня 4.

⚠ **Обережно!** Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні для встановлення поличок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

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

Тривалість готування

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

Традиційне приготування

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Шматки тіста (250 г)	емальоване деко на рівні 3	-	150	25 - 30

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Плаский пиріг (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 170	30 - 35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 190	40 - 50
Пиріг із яблуками (1200+1200 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькі тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 180	25 - 30
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюміноване деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	160 - 170	25 - 30
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	емальоване деко на рівні 2	-	160 - 170	45 - 55[1)]
Курка, ціла (1350 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випічки на рівні 1	-	200 - 220	60 - 70
Курка, половина (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Котлети зі свинини (600 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Флан (800 г)	емальоване деко на рівні 2	20	230 - 250	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Пиріг із сиром (2600 г)	емальоване деко на рівні 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Різдвяний пиріг (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65[2)]
Кіш лорен (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Житній хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	18[3)]	180 - 200	60 - 70
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінованих дека (довжина: 25 см) на рівні 2	10	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний (600 + 600 г)	2 круглих алюмінованих дека (довжина: 20 см) на рівні 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки з дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарська булочка (500 г)	емальоване деко на рівні 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	100 - 120	40 - 50
Пиріг із крихтами (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 3	10	160 - 170	25 - 35
Пиріг із маслом (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.
3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Готування з використанням вентилятора

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване деко на рівні 3	10	140 - 150	20 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 + 250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 3	10	150 - 160	30 - 40
Корж (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	30 - 35

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Корж (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 160	35 - 45
Корж (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 **1)**	10	155 - 165	40 - 50
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	165 - 175	50 - 60
Тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	20 - 30
Тістечка (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 160	30 - 40
Тістечка (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 **1)**	10	150 - 160	35 - 45
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюміноване деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	150 - 160	20 - 30
Млинці, печені в духовці (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	-	150 - 160	30 - 35 **2)**
Курка, ціла (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випікання на рівні 1	-	170 - 180	40 - 50
Печеня зі свинини (800 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випікання на рівні 1	-	170 - 180	45 - 50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	180 - 200	30 - 40
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	-	190 - 200	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	емальоване деко на рівні 1	-	160 - 170	40 - 50

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Різдвяний кекс (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	35 - 40 **2)**
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15 - 20 **3)**	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	150 - 160	30 - 40
Булочки із дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки із дріжджового тіста (800 + 800 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	15	180 - 200	15 - 20
Рулет (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 + 400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 **1)**	-	115 - 125	55 - 65
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	-	160 - 170	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	25 - 35
Масляний пиріг (600 + 600 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Після того як страва на рівні 4 буде готова, вийміть її, а на звільнене місце покладіть страву з рівня 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.

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

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Економне приготування піци

Страва	Тип дека і рівень полиці	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 1	200 - 210	20 - 30
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 2, алюміноване деко на рівні 1/2 **1)**	180 - 200	30

1) Через 20 хвилин поміняйте дека місцями.

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

Духовка — догляд та чищення

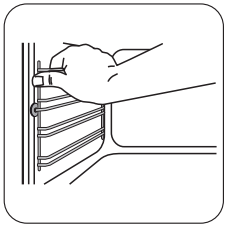
Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

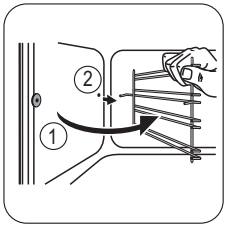
Опорні рейки для поличок

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



❶ Спочатку потягніть передню частину опорної рейки полички від бічної стінки духовки.



❷ Потім потягніть задню частину опорної рейки полички від бічної стінки духовки і зніміть її.

Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед!

Чищення дверцят духової шафи

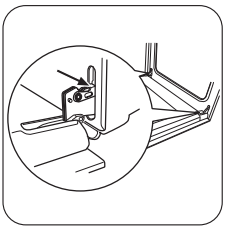
Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити чищення, зніміть дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель.

⚠ **Попередження!** Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

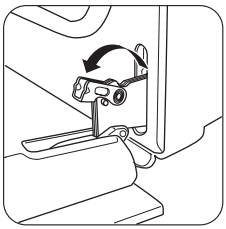
⚠ **Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Існує ризик пошкодження скла.

⚠ **Попередження!** Коли скляні панелі дверцят пошкоджені або подряпані, скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, замініть їх. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

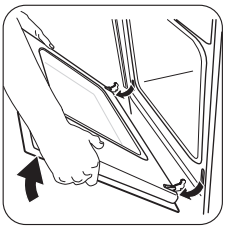
Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі



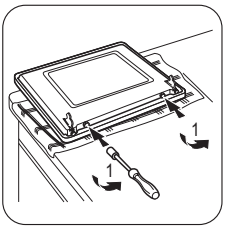
❶ Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



❷ Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

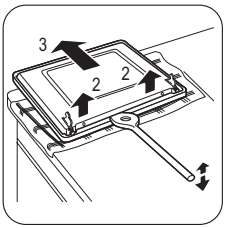


❸ Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед і вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.



❺ Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішню панель і посуньте внутрішню панель до верхньої кромки дверцят.

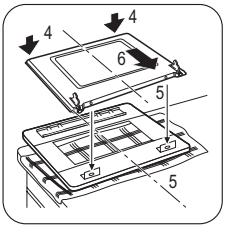
❻ Підніміть внутрішню панель.

❼ Почистіть дверцята всередині. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть її.

⚠ **Попередження!** Мийте скляну панель тільки теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення встановіть дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані дії в зворотному порядку.



Лампочка духової шафи

⚠ **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи. Завжди вимикайте прилад, перш ніж замінювати лампочку. Існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **Попередження!** Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Не використовуйте їх для освітлення приміщень у домі. Якщо потрібно замінити лампочку, запасна лампочка повинна підтримувати таку саму потужність і використовуватися лише в побутових приладах.

Перш ніж замінювати лампочку духової шафи, виконайте такі дії.

- Вимкніть прилад.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.
- Покладіть рушник на дно духової шафи. Завдяки цьому ви не пошкодите лампочку духової шафи та скляний плафон.

Заміна лампочки духової шафи:

1. Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °C.
   Для заміни слід використовувати лампочки для духових шаф того самого типу. Вона має підтримувати таку саму потужність і використовуватися лише в побутових приладах.
4. Установіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Рішення
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Перевірте запобіжник в домашній електромережі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка та корона конфорки розміщені нерівно	Переконайтеся, що кришка і корона конфорки встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	Корона конфорки забита залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до корони конфорки.
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається	Не встановлено необхідні налаштування	Перевірте параметри.
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка духової шафи перегоріла	Замініть лампочку духової шафи.
Страва залишалася у духовці надто довго	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

Номер виробу (PNC) .....

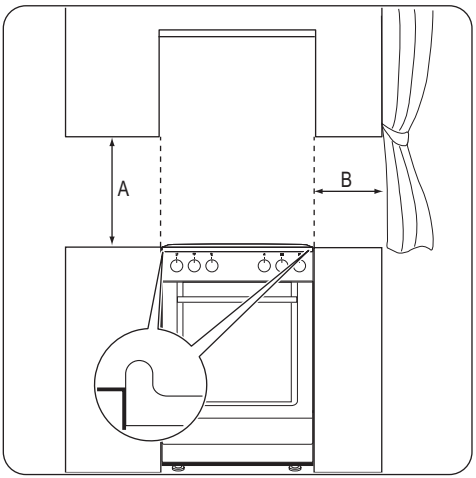
Серійний номер (S.N.) .....

Установка

⚠ **Попередження!** Див. 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.



Мінімальна відстань

Габарити	мм
A	690

Габарити	мм
B	150

Технічні дані

Габарити	
Висота	855 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	2685 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц
Категорія газу	II2H3B/P

Подача газу	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	30
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42

Газові конфорки

Конфорка	Номінальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Використання г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,70
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
Швидка конфорка	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природний газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68

Підключення газу

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

такті з рухомими частинами і не були передавлені.

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

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

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

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

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

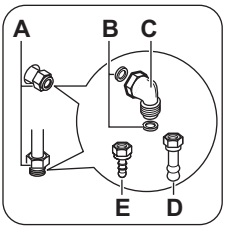
– Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
– Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
– Затискачі не вкрилися іржею.
– Термін дії ще не сплинув.

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

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

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

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



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

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

Переобладнання на інші типи газу

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

ⓘ Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними інжекторами він також може працювати на скрапленому газі.

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

Заміна інжекторів

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорок кришечки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа на 7 мм зніміть інжектори та встановіть замість них інжектори, що відповідають типу використовуваного газу.

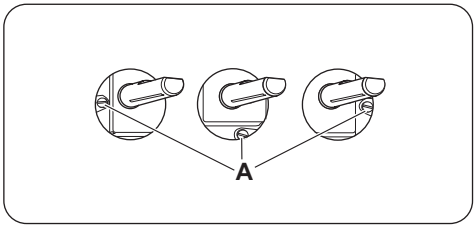
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

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 регулювання мінімального рівня полум'я виконайте нижченаведені дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана (A).

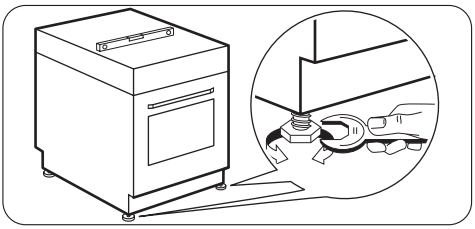


- Якщо природний газ змінюється на скраплений газ, повністю затягніть регулювальний гвинт.
- При переході зі скрапленого газу на природний газ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.

⚠ **Попередження!** Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

Вирівнювання

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

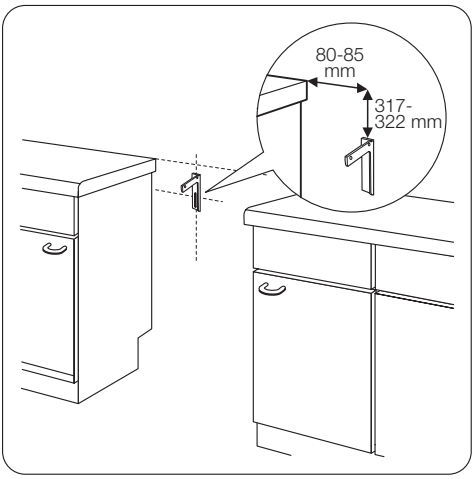


Захист від перекидання

⚠ **Попередження!** Необхідно встановити захист від перекидання. Встановіть захист від перекидання, щоб запобігти перекиданню приладу, коли його буде неправильно навантажено.

⚠ **Попередження!** На приладі є символ, показаний на малюнку (якщо передбачено), для нагадування про необхідність встановлення захисту від перекидання.

Важливо! Обов'язково виберіть правильну висоту для встановлення захисту від перекидання.



Інструкції щодо встановлення захисту від перекидання

1. Виберіть правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.
2. Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.
3. 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 у твердий матеріал або використайте відповідне кріплення (стіну).
4. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Див. малюнок.
5. Якщо розміри плити було змінено, вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню, відповідним чином.

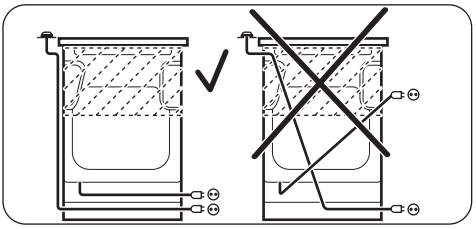
Важливо! Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв по центру.

Підключення до електромережі

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Кабель живлення не повинен торкатись 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.

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

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

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

www.zanussi.com/shop

892959284-A-312013