

- RU** Инструкция по эксплуатации 2
- UK** Інструкція 28

USER MANUAL

Кухонная плита
Плита

ZCK9540G1W

RU **UA**

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности_ _ _	2	Духовой шкаф - ежедневное	
Указания по безопасности_ _ _ _ _	5	использование _ _ _ _ _	13
Описание изделия. _ _ _ _ _	8	Духовой шкаф - использование	
Перед первым использованием. _ _ _ _	9	дополнительных принадлежностей_ _ _	14
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф – Указания и	
использование_ _ _ _ _	10	рекомендации. _ _ _ _ _	14
Варочная панель – Указания и		Духовой шкаф - уход и чистка. _ _ _ _	18
рекомендации. _ _ _ _ _	11	Поиск и устранение неисправностей_ _	20
Варочная панель - уход и чистка. _ _ _	12	Установка. _ _ _ _ _	21

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

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

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

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности 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.
- **ВНИМАНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях стеклянных дверец, так как ими можно поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной поверхности остыть.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

Указания по безопасности

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

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- 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 для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
- Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

Крышка

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



Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте 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.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.

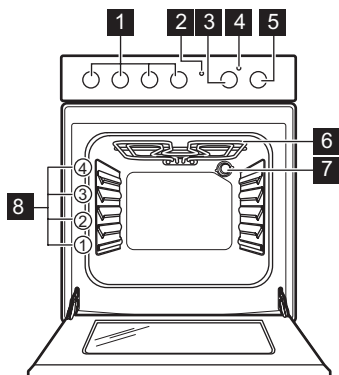
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

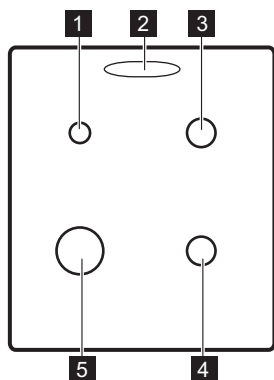
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор/символ температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Положение противней

Функциональные элементы варочной поверхности



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

Принадлежности

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

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



ВНИМАНИЕ!

Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первая чистка

Извлеките все принадлежности из прибора.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить. Установите принадлежности обратно на их места.

Предварительный нагрев

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

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

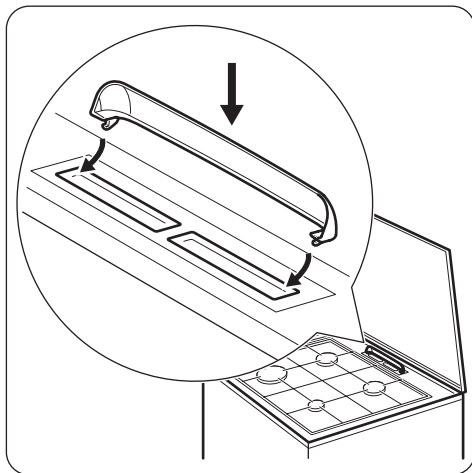
Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Установка крышки отверстия для выхода пара

Только в ряде моделей. Применимо только к моделям варочных панелей, оснащенных крышкой белого цвета.

Горячий воздух, выходящий из отверстия для выхода пара, может стать причиной изменения цвета белой крышки варочной панели. Участок, подвергающийся воздействию, может пожелтеть. Во избежание этого, установите крышку отверстия для выхода пара.

1. Вставьте зацепы крышки под передний край отверстия для выхода пара.
2. Нажмите на задний край для того, чтобы зафиксировать крышку.



Варочная панель - ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Розжиг горелки варочной панели



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



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига .
2. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение , соответствующее максимальной подаче газа, и одновременно нажмите на нее для розжига.
3. Одновременно нажмите на ручку варочной панели и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа .
4. Когда горелка загорится, отпустите кнопку электрического розжига, но

удерживайте ручку в данном положении приблизительно 10 или менее секунд, пока не нагреется термопара. В противном случае подача газа будет прекращена.

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



ВНИМАНИЕ!

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



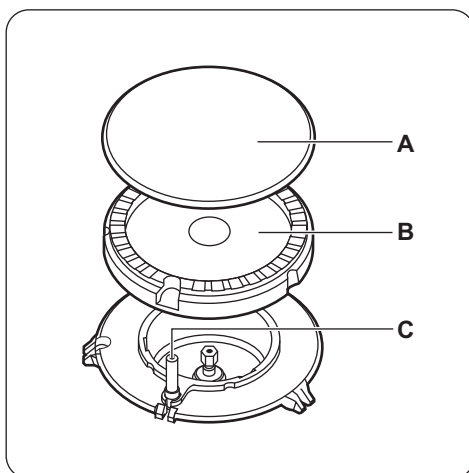
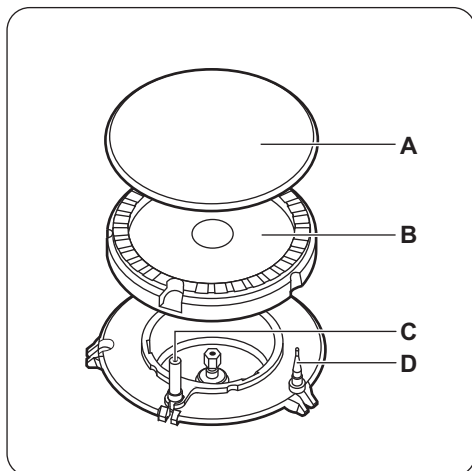
Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



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

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

Общий вид горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термopapa

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.



ВНИМАНИЕ!

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

Варочная панель – Указания и рекомендации



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Кухонная посуда



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Диаметры посуды



ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Быстрого приготовления	160 - 220
Ускоренного приготовления	140 - 220
Вспомогательная	120 - 180

Экономия электроэнергии

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

Варочная панель - уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Общая информация

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

Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

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

Очистка свечи зажигания

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

Подставки для посуды



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

1. Для упрощения очистки варочной поверхности снимите подставки для посуды.
- 
 Чтобы не повредить варочную поверхность, будьте внимательны при установке подставок для посуды.
2. При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы подставки правильно установлены на место.

4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки..

Периодический уход

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

Духовой шкаф - ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Включение и выключение прибора



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

- Лампа загорается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор загорается, когда духовой шкаф нагревается.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

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

Режимы духового шкафа

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

Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей



ВНИМАНИЕ!

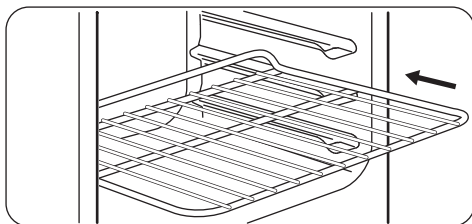
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка аксессуаров

Решетка:



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

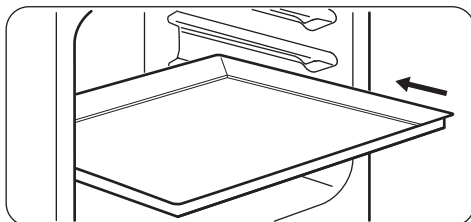


Установите решетку на требуемый уровень. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Противень:



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



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

Духовой шкаф – Указания и рекомендации



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время

приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.

- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен,

удаление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

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

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

Верхний + нижний нагрев

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

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	эмалированный противень
Свинные жареные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	эмалированный противень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	эмалированный противень
Творожный тортик (чизкейк)	2600	170 - 190	60 - 70	2	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	эмалированный противень
Рождественский пирог ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	эмалированный противень
Открытый пирог ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

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

4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.

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

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

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

Пицца



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



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия



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

Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!

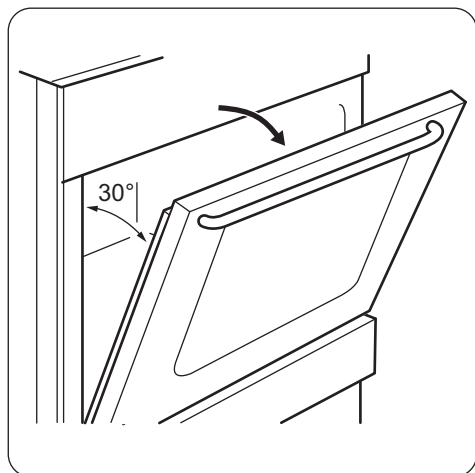
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



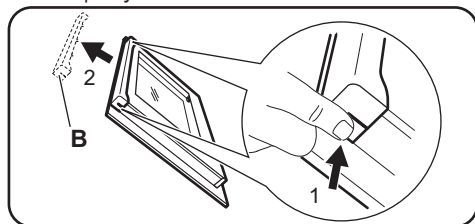
ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового

шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

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

Установка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

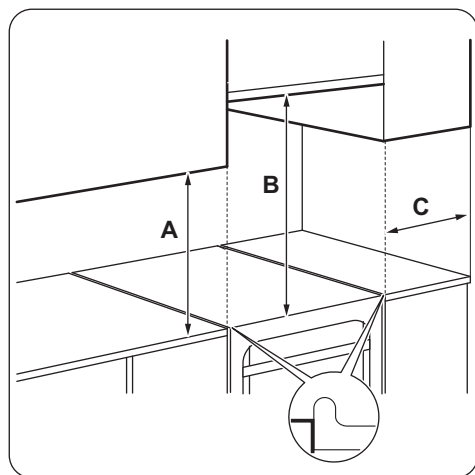
Место для установки прибора

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



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

Для проверки соблюдения минимально
допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 / 60 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Размеры	мм
Высота	855
Ширина	500
Глубина	600

Другие технические данные

Категория прибора:	II2H3B/P
--------------------	----------

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

Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКА	Ø КЛАПАНА ¹⁾ 1/100 мм
Вспомогательная	29 / 30
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42

¹⁾ Тип обводного клапана зависит от модели.

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.78	132
Для ускоренного приготовления	2.0	0.5	111
Вспомогательная	1.0	0.4	82

¹⁾ Тип обводного клапана зависит от модели.

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.72 / 0.75	119
Для ускоренного приготовления	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Вспомогательная	1.0	0.35	70

¹⁾ Тип обводного клапана зависит от модели.

Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕН- НАЯ МОЩ- НОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	3.0	0.72	88	218
Для ускорен- ного пригото- вления	2.0	0.43	71	145
Вспомога- тельная	1.0	0.35	50	73

Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

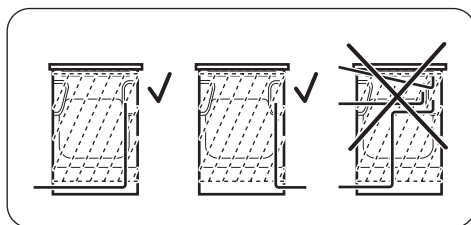
ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 1)	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	2.6	0.63	88	186
Для ускорен- ного пригото- вления	1.7	0.38	71	121
Вспомога- тельная	0.85	0.31	50	61

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

Подключение к газовой магистрали

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

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



ВНИМАНИЕ!

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

Гибкая неметаллическая подводка

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

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

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

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

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

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



ВНИМАНИЕ!

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!

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

Переоборудование на различные типы газа



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



Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

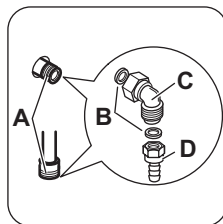


ВНИМАНИЕ!

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



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

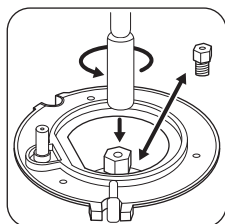


- A. Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B. Прокладка
- C. Регулируемое соединение
- D. Трубодержатель для сжиженного газа

Замена инжектора варочной панели

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

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



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

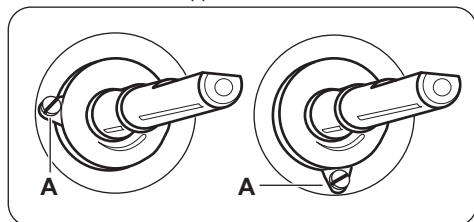


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

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

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

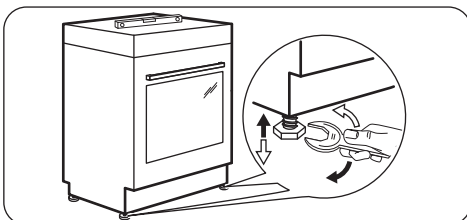


ВНИМАНИЕ!

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

4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

Выравнивание прибора



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

Защита от опрокидывания

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



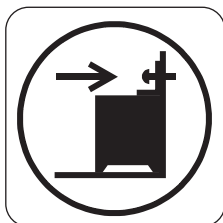
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

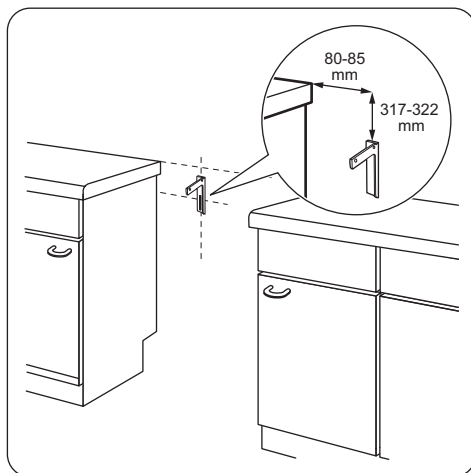
i Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

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

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



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



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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

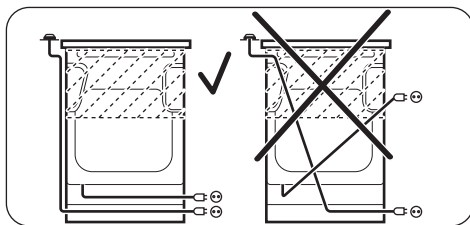
Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.



ВНИМАНИЕ!

Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

С.Ч. Электролюкс Романия С.А.,
Бд. Траян, 23-29 440078 Сату Маре,
Румыния

Зміст

Інформація з техніки безпеки	28	Духовка — щоденне користування	38
Інструкції з техніки безпеки	30	Духова шафа - Використання приладдя	39
Опис виробу	34	Духова шафа. Поради та рекомендації	39
Перед першим користуванням	35	Духовка — догляд та чищення	43
Варильна поверхня — щоденне користування	35	Усунення проблем	44
Варильна поверхня – Поради і рекомендації	37	Установка	45
Варильна поверхня — догляд та чищення	37		

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.

- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте прилад на платформу.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.

- Перш ніж відчиняти кришку, витріть із неї будь-яку розливу рідину. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

Інструкції з техніки безпеки

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

Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів або предметів.

- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди

вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його наладштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній табличці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека отримати ушкодження чи опіки.

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів,

може залишати стійкі плями на емалевому покритті.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на пристрій або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію в приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми. Діаметр посуду має перевищувати діаметр конфорки.
- Переконайтеся в тому, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Користуйтеся лише аксесуарами, що постачаються з приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

Догляд і очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад.
- Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, 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 мийними засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

Кришка

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



Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі,

призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації пристрою зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.
- Сплющіть зовнішні газові труби.

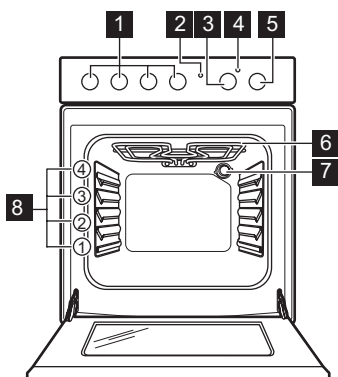
Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

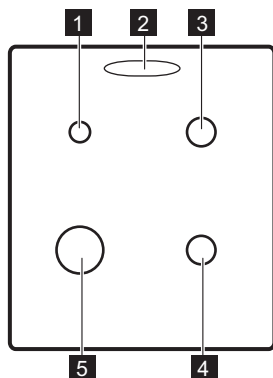
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Кнопка генератора запалювання
- 3 Перемикач температури
- 4 Індикатор/символ температури
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Положення полиць

Схема варильної поверхні



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

Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.
- **Відділення для зберігання речей**
Шухляда розташована під порожниною духовки. Щоб скористатися цим

відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.

Перед першим користуванням



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне очищення

Вийміть усі аксесуари з духової шафи.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.

Покладіть приладдя на місце.

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад для того, щоб спалити залишки жиру.

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 годину.
3. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. Може виділятися запах і дим. Це нормально явище. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

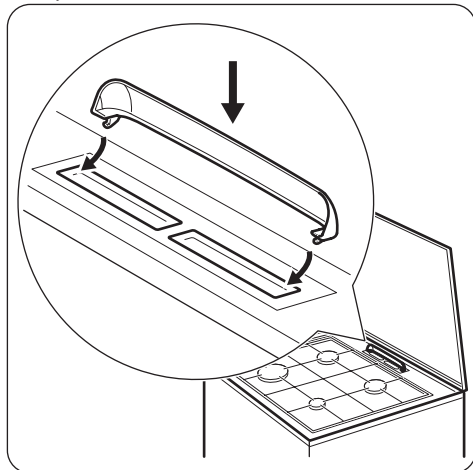
Встановлення кришки отвору для виходу пари

Тільки для окремих моделей.

Застосовується лише для моделей варильних поверхонь із білою кришкою.

Гаряче повітря, що виходить з отвору для виходу пари, може спричинити знебарвлення білої кришки варильної поверхні. Ця зона набуває жовтого кольору. Щоб уникнути цього, встановіть кришку отвору для виходу пари.

1. Помістіть гачки кришки під переднім краєм дірочок отвору для виходу пари.
2. Натисніть на задній край для фіксації кришки.



Варильна поверхня — щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки варильної поверхні



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання ☆.

- Одночасно поверніть ручку варильної поверхні проти годинникової стрілки на максимальне положення  і натисніть її для запалювання конфорки.
- Одночасно натисніть регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки в максимальне положення .
- Коли конфорка загориться, відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте регулятор в цьому положенні протягом приблизно 10 секунд, щоб термопара нагрілася. Інакше подача газу припиниться.
- Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



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

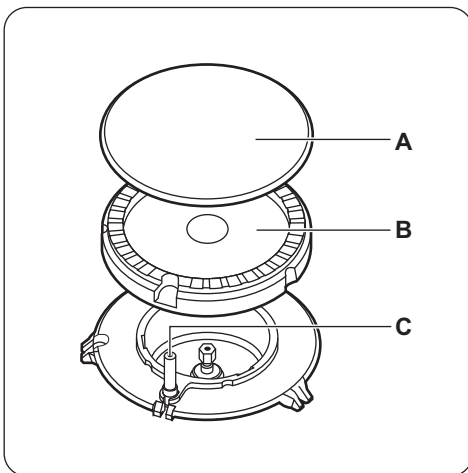
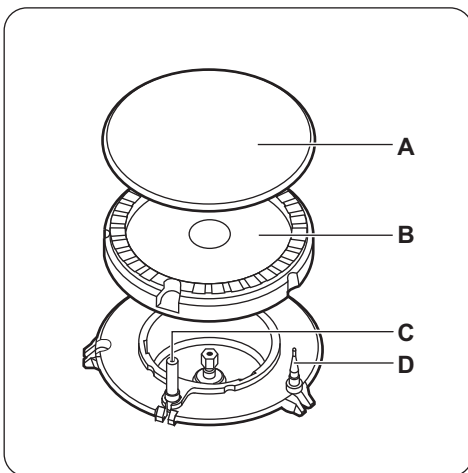


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



Запальнич іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

Огляд конфорки



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свіча запалювання
- D. Термопара

Вимкнення конфорки

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Варильна поверхня – Поради і рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Посуд



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одне деко на дві конфорки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.



УВАГА

Переконайтеся, що ручки каструлі не виступають над переднім краєм верхньої частини кухонної плити.



УВАГА

Переконайтеся, що каструлі розміщено по центру конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.

Діаметр посуду



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Швидка	160–220
Середньої швидкості	140–220
Допоміжна	120–180

Енергозбереження

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

Варильна поверхня — догляд та чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Загальна інформація

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

Чищення варильної поверхні

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

Чищення свічки запалювання

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

Підставки для дека



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

1. Зніміть підставки для дека, щоб зручно чистити варильну поверхню.



Будьте дуже обережні, знімаючи та встановлюючи підставки для дека, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.

2. Будьте обережні під час миття вручну й витирання підставок для дека, оскільки емальоване покриття іноді може мати гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями пастоподібним засобом для чищення.
3. Після очищення підставок для дека встановіть їх у належне положення.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для дека мають знаходитися в центрі конфорки.

Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

Духовка — щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Увімкнення та вимкнення приладу



Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

- Лампочка починає світитися, коли працює прилад.
- Символ указує, чим керує перемикач: однією з зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор вмикається, коли духова шафа нагрівається.

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «Вимк.».

Запобіжний термостат

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

Функції духової шафи

Символ	Функція духової шафи	Використання
0	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнений.

Сим-вол	Функція духової шафи	Використання
	Традиційне приготування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
	Верхній нагрів	Для підрум'янювання сірого хліба, тортів, випічки. Для доведення страв до готовності.
	Гриль	Для приготування на грилі виробів пласткої форми, а також для смаження хліба. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.

Духова шафа - Використання приладдя



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

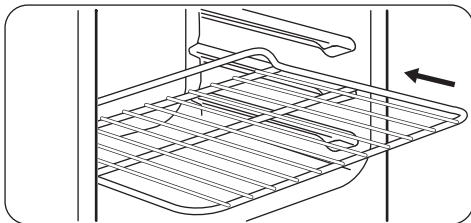
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Установлення аксесуарів

Комбінована решітка:



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

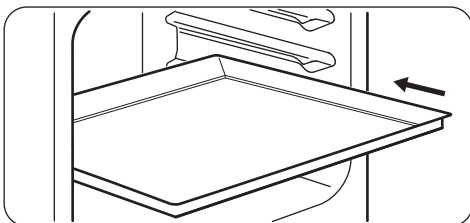


Вставте полицю на місце. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Деко.



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



Поставте деко або глибоку жаровню на полицю. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Духова шафа. Поради та рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

Загальна інформація

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

Випічка

- У духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі приладу. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.
- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту,

скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

- Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Готування м'яса і риби

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

Тривалість приготування

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

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

Традиційне приготування

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби	250	150	25 - 30	3	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температу- ра (°C)	Час (у хв.)	Поло- ження полиці	Приладдя
Коржж 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	деко для випікан- ня
Пиріг з яблуками із дріжджового ті- ста	2000	170 - 190	40 - 50	3	деко для випікан- ня
Яблучний пиріг 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 круглих алюмі- нованих дека (діа- метр: 20 см)
Тістечка 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікан- ня
Бісквіт без жиру 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 кругле алюміно- ване деко (діа- метр: 26 см)
Млинці, печені в духовій шафі	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	деко для випікан- ня
Курка, ціла	1350	200 - 220	60 - 70	2	комбінована ре- шітка
				1	деко для випікан- ня
Половина курки	1300	190 - 210	35 + 30	3	комбінована ре- шітка
				1	деко для випікан- ня
Котлети зі свини- ни	600	190 - 210	30 - 35	3	Комбінована ре- шітка
				1	деко для випікан- ня
Відкритий пиріг 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	деко для випікан- ня
Пиріг із дріжджо- вого тіста з на- чинкою 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	деко для випікан- ня
Піца	1000	200 - 220	25 - 35	2	деко для випікан- ня
Сирний пиріг	2600	170 - 190	60 - 70	2	деко для випікан- ня

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

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

2) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.

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

4) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 20 хвилин.

5) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-15 хвилин.

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

7) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 18 хвилин.

Налаштування для піци

- i** Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть перемикачі функцій і температури духової шафи в положення «Піца».

Духовка — догляд та чищення

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

Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію

- i** Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою.
Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

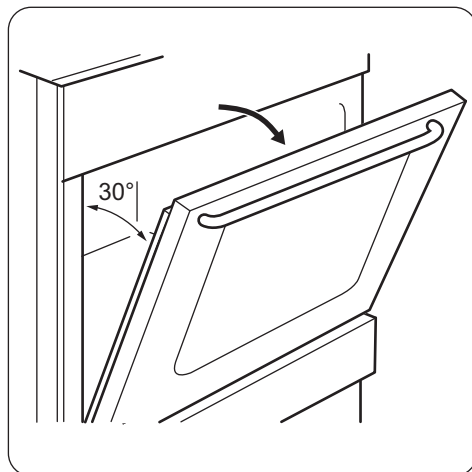
Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

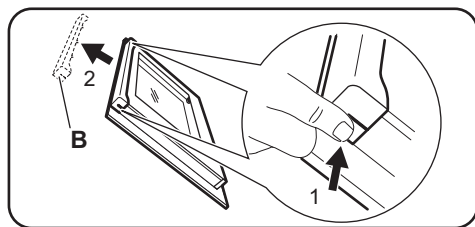
- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочиніть дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



3. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної вгору.
5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.



УВАГА

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят.



УВАГА

Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик.



УВАГА

Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

Заміна лампи

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.

Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

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

Задня лампа

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

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'ягасник розміщено нерівно.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до корони.
Газові конфорки не запалюються.	Збій постачання газу.	Перевірте газове підключення.
Колір вогню помаранчевий або жовтий.		Іноді колір вогню конфорки може бути помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто низька або занадто висока.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад, викладених в інструкції користувача.

Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

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

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

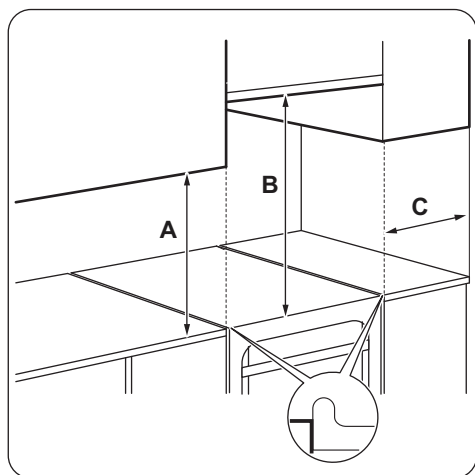
Розміщення приладу

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



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

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	400

Інші технічні дані

Категорія приладу:	II2H3B/P
Вихідний газ:	G20 (2H) 13 мбар
Альтернативний газ:	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

Обвідні діаметри

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

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТО- РА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,78	132

Розмір	мм
B	650
C	150

Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50/60 Гц
Клас енергоефективності	A
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	855
Ширина	500
Товщина	600

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТО- РА 1/100 мм
Середньої швидко- сті	2,0	0,5	111
Допоміжна	1,0	0,4	82

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТО- РА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,72/0,75	119
Середньої швидко- сті	2,0/1,9	0,43/0,45	96
Допоміжна	1,0	0,35	70

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

Газові конфорки для скрапленого газу G30 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	МАРКА ІНЖЕК- ТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	3,0	0,72	88	218
Середньої швидкості	2,0	0,43	71	145
Допоміжна	1,0	0,35	50	73

Газові конфорки для скрапленого газу G31 30 мбар

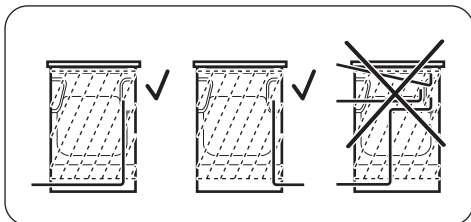
КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІН- ЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	2,6	0,63	88	186
Середньої швидкості	1,7	0,38	71	121
Допоміжна	0,85	0,31	50	61

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

Газове підключення

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг необхідно міцно приєднати за допомогою затискачів.

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

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

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.

- Як на обох кінцях шланга, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння.
- Матеріал не затвердів і зберігає еластичність.

- Затискачі не вкрилися іржею.
 - Не скінчився термін придатності.
- Якщо спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Переобладнання на інші типи газу



Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



Якщо для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Норма подачі газу відповідно змінюється.

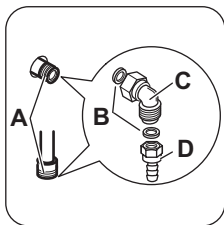


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від джерела живлення. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.



Прилад налаштовано на тип газу за промовчанням. Для зміни налаштування завжди використовуйте ущільнювальні прокладки.

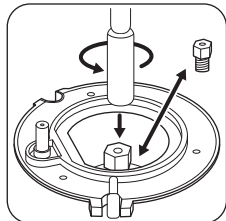


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Фітинг для з'єднання труб
- D. Труботримач для скрапленого газу

Заміна форсунок варильної поверхні

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити форсунки.

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



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



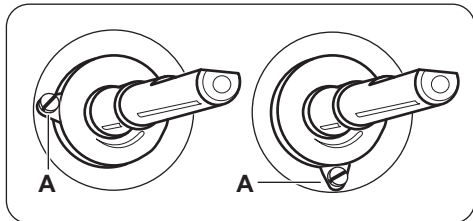
Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

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

Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.

2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.
 3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта A.
- Положення обвідного гвинта A визначається відповідно до моделі.



Заміна природного газу скрапленням

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

Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт A приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.

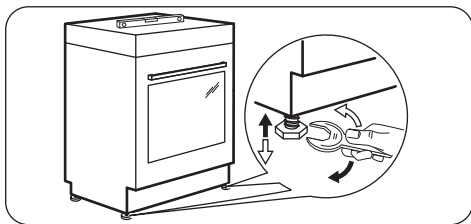


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

4. Запаліть конфорку.
Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

Вирівнювання приладу



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

Захист від перекидання

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



УВАГА

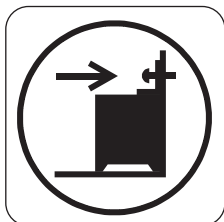
Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.



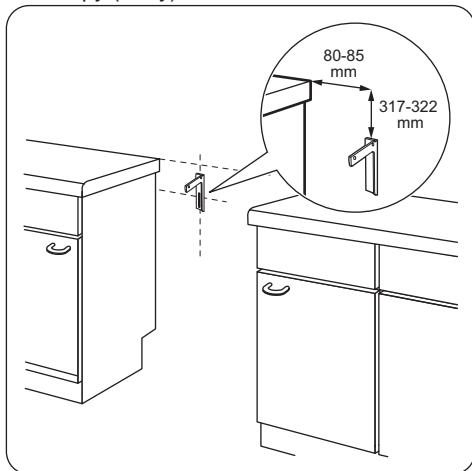
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

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

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



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



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



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



УВАГА

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

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

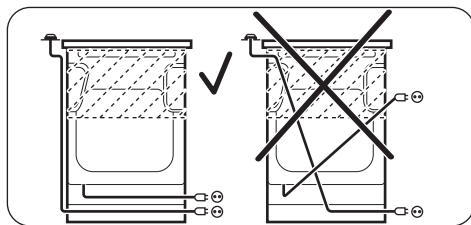
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



www.zanussi.com/shop



EAC CE

867330415-A-502016