

RU Инструкция по
эксплуатации

2

UK Інструкція

22

Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

ZOG51411

RU **UA**

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	2	Дополнительные функции _ _ _ _ _	10
Указания по безопасности _ _ _ _ _	3	Полезные советы _ _ _ _ _	10
Описание изделия _ _ _ _ _	6	Уход и очистка _ _ _ _ _	13
Перед первым использованием _ _ _ _ _	6	Что делать, если ... _ _ _ _ _	14
Ежедневное использование _ _ _ _ _	7	Технические данные _ _ _ _ _	15
Функции часов _ _ _ _ _	9	Установка _ _ _ _ _	16
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _	9	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	21

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Указания по безопасности

Установка

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

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

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

Подключение к электросети

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

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

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

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- 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.

Использование



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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Уход и очистка

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

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

Внутреннее освещение

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

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

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.

- Используйте только лампы той же спецификации.

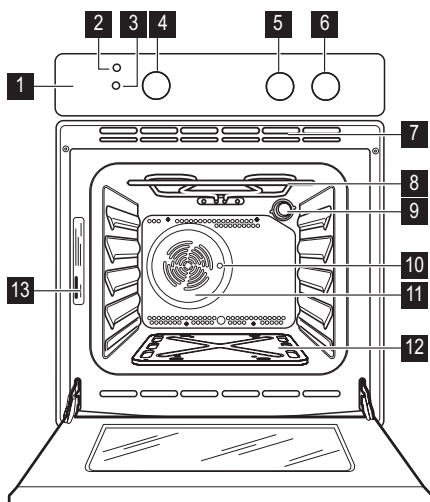
Утилизация

ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

Описание изделия



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

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**

Для тортов и печенья.

- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).

- Перед первым использованием прибор следует очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Предварительный нагрев

Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать 5–10 минут. Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора может появиться неприятный запах или дым. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

Ежедневное использование

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

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
 Электрический гриль с вертелом	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
 Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
 Выпекание в режиме «Горячий воздух»	Одновременное выпекание на более чем одном уровне духового шкафа. Также используется для подсушивания продуктов. Может использоваться в комбинации с горелкой духового шкафа.

Индикатор мощности

Индикатор включения загорается только при повороте ручки выбора режима газового духового шкафа.

Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Функция
	Горелка духового шкафа отключена
мин - 240	Диапазон изменения температуры.

Приготовление в газовом духовом шкафу

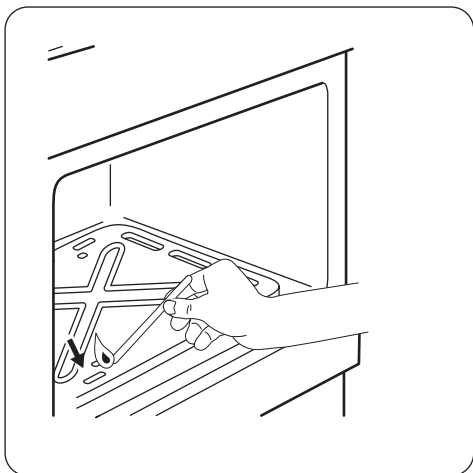
Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на ручку управления и поверните ее в положение . Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.

4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

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

i Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку управления газовым духовым шкафом и поверните ее в положение «Выкл».
2. Оставьте дверцу духового шкафа открытой.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

После розжига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

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

i Электрический гриль с вертелом (если имеется) нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Использование режима конвекции

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

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

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

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

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа по часовой стрелке на . Символ  на ручке выбора режима отражает диапазон температур.
2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - дальше от него.

— Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки, можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.

- При необходимости куски следует переворачивать.

Индикатор функции гриля

Индикатор гриля (см. Раздел «Описание изделия») загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Функции часов

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.

i Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
2. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал.

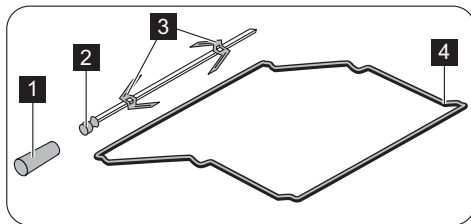
Использование дополнительных принадлежностей

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

Вертел

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

! **ВНИМАНИЕ!** При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.



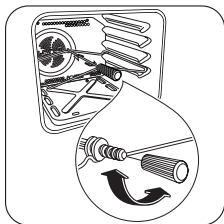
2 Шпалка вертела

3 Вилки

4 Рама вертела

1. Вставьте ручку вертела в шпалку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.

1 Рукоятка



8. Снимите рукоятку вертела.
9. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение . Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру.
См. Таблицы для приготовления пищи.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении

прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- 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.

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

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

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагре-

ва, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Приготовление в газовом духовом шкафу

 Время не включает период разогрева духового шкафа.

Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	МЯСО И ПТИЦА				
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
	ВЫПЕЧКА				
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке
	ПУДИНГИ				
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	Простой фруктовый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Малый гриль

 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Шашлык	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	макс.	50 – 60
Жаркое	800	2	макс.	50 – 60

Уход и очистка

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

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

 **Модели из нержавеющей стали или алюминия:**

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Почистите уплотнение дверцы

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

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

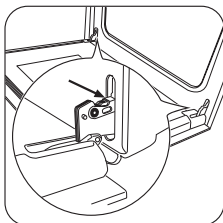
- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.

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

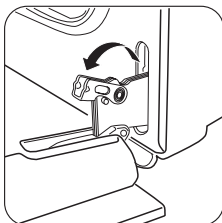
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Очистка дверцы духового шкафа

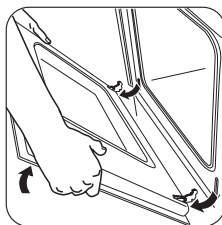
Дверца духового шкафа снимается для чистки.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Сработал автоматический предохранитель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

бличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

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

.....

Технические данные

Полная мощность

Электроэнергия:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (только для России)

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Прибор класса	3

Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки	Номинальная мощность газовой горелки	Номинальный расход газа	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана	Номинальное давление газа
	1/100 мм	кВт	г/час	кВт	(1/100 мм)	мбар
Природный газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Станд.	20

Тип газа	Отмет-ка фор-сунки	Номи-наль-ная мощ-ность газовой горелки	Номиналь-ный расход газа	Пониженная мощность га-зовой горел-ки	Диаметр об-водного кла-пана	Номинальное давление га-за
	1/100 мм	кВт	г/час	кВт	(1/100 мм)	мбар
Сжижен-ный газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природ-ный газ (G20) (только для Рос-сии)	124	2,5	-	1,0	Станд.	13

Установка

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

Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!

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

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

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

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

Среда установки:

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

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или

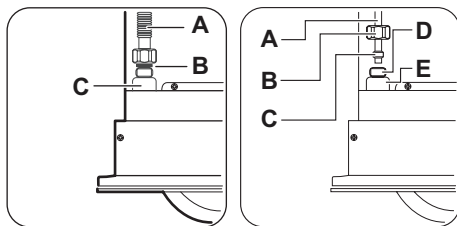
установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более высокий уровень мощности).

Подключение к газовой магистрали

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

ВНИМАНИЕ! Не используйте гибкие резиновые подводки.

ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



A) Гибкая металлическая подводка

B) Прокладка

C) Подвод газа

A) Жесткая металлическая подводка

B) Гайка

C) Уплотнительная линза

D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой

E) Подвод газа

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

Существует два вида подключения.

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

- Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа.
 - Подключите подводку к трубе подачи газа диаметром 1/2 дюйма.
- b) Подключение гибкой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):
- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
 - Подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм. Не гните трубы подачи газа и не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.

3. Полностью задвиньте прибор на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из Раздела «Встраивание прибора».

4. При помощи жидкости для определения утечек убедитесь в герметичности соединения.

ВНИМАНИЕ! Не используйте пламя для обнаружения утечек!

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

ВНИМАНИЕ! Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

Переоборудование на другие типы газа

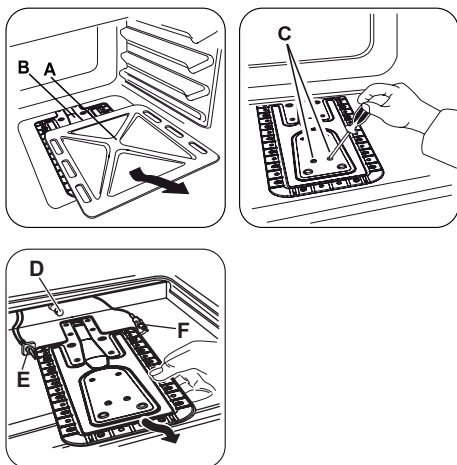
⚠ ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе G20 20 мбар.

Допускается использование другого типа газа при условии установки соответствующих инжекторов (см. Главу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к

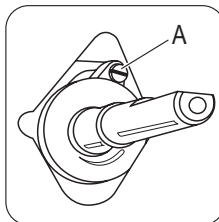
разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).

4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм, затем извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

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

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени, затем снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора

Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.

Только для России:

с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота.

- Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

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

- Зажгите горелку газового духового шкафа (см. Раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение «240» и дайте духовому шкафу прогреться не менее 10 минут.
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 8. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

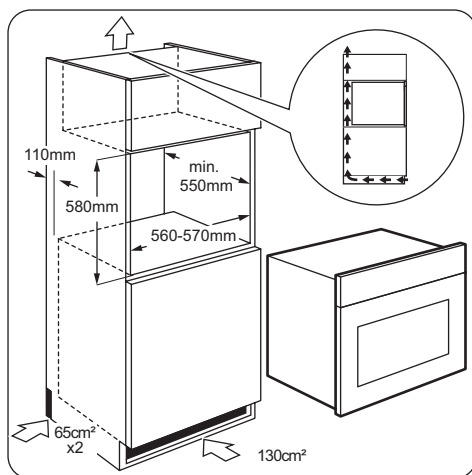
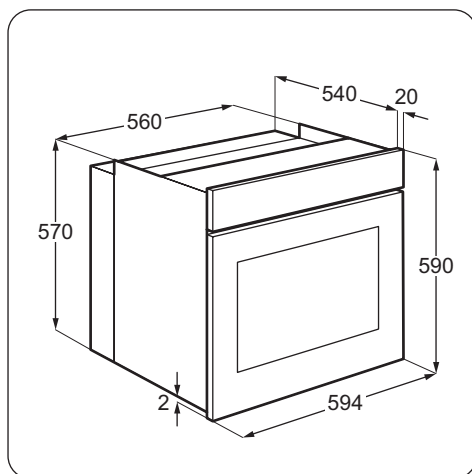
Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший

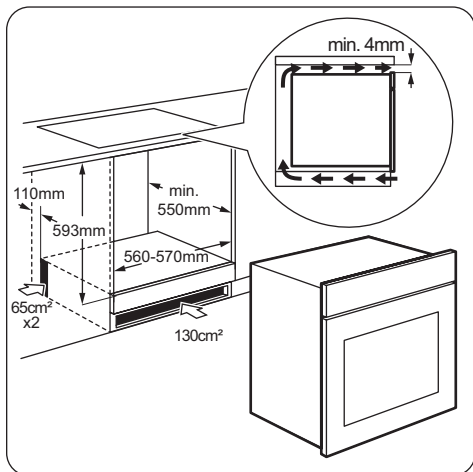
вследствие нарушения данных правил по технике безопасности.

Встраивание

Условия встраивания:

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

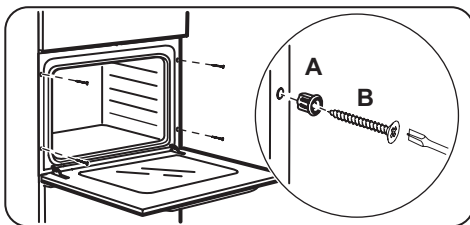




- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть зазор минимум 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум, на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам - при использовании деревянной кухонной мебели.

- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

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



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов

фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



Охрана окружающей среды

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

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



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	22	Додаткові функції	29
Інструкції з техніки безпеки	23	Корисні поради	30
Опис виробу	26	Догляд та чистка	32
Перед першим користуванням	26	Що робити, коли ...	34
Щоденне користування	27	Технічні дані	34
Функції годинника	29	Установка	35
Використання приладдя	29	Охорона довкілля	40

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

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

Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ Попередження! Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

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

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.



Інструкції з техніки безпеки

Установка



Попередження! Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

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

Підключення до електромережі



Попередження! Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Газове підключення

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

Користування



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

- Цей прилад призначений для використання в побуті.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтесь, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу в процесі роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та для зберігання речей.
- Дверцята на працюючому приладі мають бути завжди зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із вмістом спирту може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, у середину приладу, поряд із ним або на нього.



Попередження! Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження і знебарвлення емалі:
— не ставте посуд або інші предмети прямо на дно приладу;

- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
- не ставте воду прямо в гарячий прилад;
- після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи;
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцят духовки завжди повинні бути зачиненими.

Догляд та чистка

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

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні мию-

чі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

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

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

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

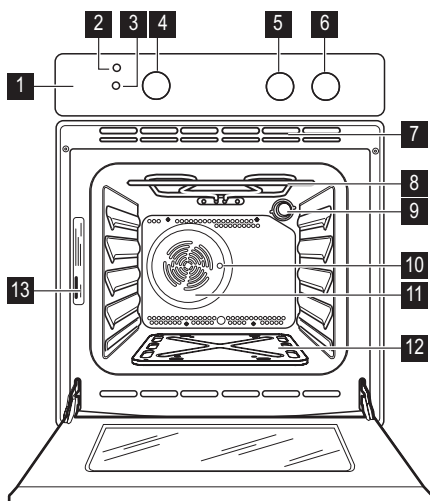
Утилізація

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

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

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



- 1 Панель керування
- 2 Індикатор живлення
- 3 Індикатор гриля
- 4 Ручка керування функціями духовки
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Таймер
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духовки
- 10 Отвір для рожна
- 11 Вентилятор
- 12 Днище внутрішньої камери духовки
- 13 Табличка з технічними даними

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.

- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.
- **Вертел**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням

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

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і зніміть опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте пустий прилад, щоб випалились усі залишки з поверхні його внутрішньої порожнини.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 5-10 хвилин.

Приладдя може нагрітись до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах і дим. Це нормальне явище. Подбайте про те, щоб приміщення добре провітрювалося.

Щоденне користування

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

Функції духовки

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Лампочка духовки	Увімкнення лампочки духової шафи. Не є функцією готування.
	Електричний гриль з рожном	Для смаження на грилі м'яса, в тому числі шашликів, або для смаження менших шматків м'яса.
	Регулювання діапазону температур	Налаштування температури електричного гриля (від мінімальної близько 50°C до максимальної близько 200°C).
	Вентилятор	Для одночасного випікання більше ніж на одному рівні. Для сушіння продуктів. Для використання в поєднанні з пальником газової духовки

Індикатор живлення

Індикатор живлення вмикається лише при обертанні ручки керування функціями духовки.

Перемикач функцій газової духовки

Символ	Функція
	Пальник духовки вимкнений
мін. — 240	Регулювання діапазону температур.

Готування в газовій духовці

Запалювання газового пальника духової шафи:

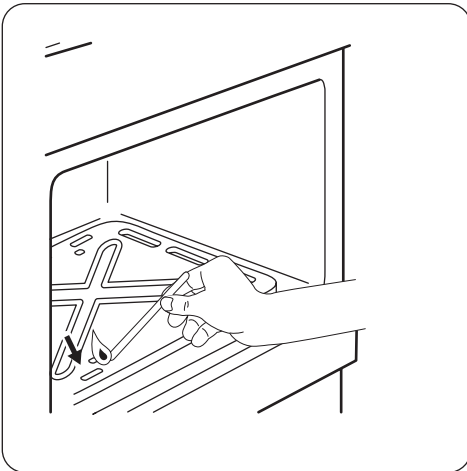
1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Натисніть ручку керування функціями духовки і поверніть її в положення . Утримуйте ручку натиснутою певний час, але не довше 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.

Запалювання вручну:

Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відчиніть дверцята духовки.

2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духовки.



3. Одночасно натисніть ручку керування газовою духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.
4. Не відпускайте перемикач функцій газової духової шафи протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться полум'я.

 Полум'я можна перевіряти через отвори у днищі духової шафи.

 Якщо газовий пальник духової шафи не запалюється або випадково згас, виконайте такі дії:

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою і поверніть її в положення «вимкнено».
2. Залиште дверцята відчиненими.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник духової шафи ще раз.

Після запалювання виконайте нижчезведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою.
2. Зачиніть дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функції газової духовки на потрібну температуру.

Пристрій безпеки духової шафи:

Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

 Користуватися одночасно газовою духовкою і електричним грилем з рожном (за наявності) не можна.

Щоб користуватися газовою духовою шафою з вентилятором

 **Попередження!** Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

 Газовий пальник нагріває повітря всередині печі. Вентилятор переміщує гаряче повітря, щоб підтримувати рівномірну температуру.

1. Запаліть пальник духовки (див. розділ «Готування в газовій духовій шафі»).
2. Після запалення встановіть ручку керування функціями духовки в положення .

 Вентилятор духовки починає працювати приблизно через 10 хвилин після початку готування.

Гриль

1. Встановіть ручку керування функціями духовки у положення . Символ  на ручці керування показує діапазон температур.
2. Відрегулюйте положення решітки та відсіку для гриля відповідно з об'ємом продуктів. Розташовуйте продукти ближче до верхнього елемента для швидшого приготування або далі для повільнішого.
 - Більшість продуктів слід класти на решітку у відсіку для грилю, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря, і можна легко звільнити страву з жиру та соку. Такі продукти, як риба, печінка та нирки, можна за бажанням класти безпосередньо у відсік для гриля.
 - Щоб звести до мінімуму розбризкування, слід ретельно висушити їжу перед готуванням на грилі. Пісне м'ясо чи рибу трохи намастіть олією чи розплавленим коров'ячим маслом, щоб зберегти соки під час готування.
 - Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
 - Під час приготування гринок слід вибирати верхнє положення решітки.
 - Під приготування продукти слід перевертати.

Індикатор гриля

Індикатор гриля (див. розділ «Опис виробу») загоряється, коли обрано функцію приготування на грилі. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикається і вимикається, показуючи, що підтримується задана температура.

Функції годинника

Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.

i Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

1. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.
2. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал.

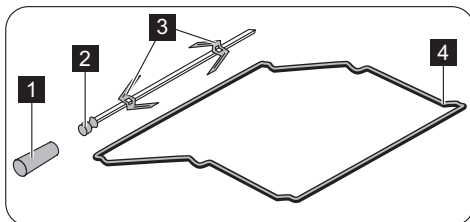
Використання приладдя

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

Рожен

! **Попередження!** Будьте обережні, користуючись рожем. Захвати і сам рожен гострі. Існує ризик отримання травм.

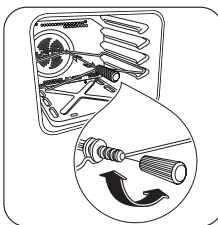
! **Попередження!** Для виймання рожня одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.



- 1** Ручка
- 2** Рожен
- 3** Захвати
- 4** Рама рожня

1. Вставте ручку рожня в рожен.
2. Встановіть глибоку жаровню на найнижчому рівні.

3. Встановіть рамку рожня у положення другої полицки знизу.
4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів затягніть захвати.
6. Вставте кінчик рожня в отвір для рожня. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожня на раму рожня.



8. Зніміть ручку рожня.
9. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення **☞**. Рожен почне обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці готування.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними.

ми. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- 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 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

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

- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

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

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості. На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Готування у газовій духовій шафі

 Час не включає попереднє прогрівання.

Завжди попередньо прогрівайте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвили-нах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина з кістками	мін.	2 або 3	40	
1	Яловичина без кісток	190	2 або 3	50	
1	Баранина	мін.	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готу- вання у хвили- нах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
1,2	Курча/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Каченя	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	Запіканка	мін.	2 або 3	150	
1	Печені овочі	мін.	2	—	залежить від типу овочів
	ВИПІЧКА				
	Фруктове тістечко	165	2	35	
	Пиріг із фруктами	мін.	2 або 3	35	
	Сосиски в тісті	180	2 або 3	20	
	Тістечка з кремом	190	2 або 3	25 - 30	
	Волован	175	2 або 3	15	
	Пиріг з варенням	180	2 або 3	30 - 40	у 26-сантиметровій алюмінієвій формі для випікання на комбі- нованій решітці
	ПУДИНГИ				
	Яєчний заварний крем у пароварці	мін.	2 або 3	60 - 75	
	ПИРОГИ				
	Пиріг із великою кількістю фруктів	мін.	2 або 3	150 - 170	у 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій ре- шітці
	Звичайний фрукто- вий пиріг	мін.	2 або 3	150	
	Бісквіт «Мадера»	мін.	2 або 3	105 - 120	
	Тістечко	мін.	3	30 - 40	
	Імбирний кекс	мін.	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханець хліба	190	2 або 3	40 - 50	на алюмінієвому пласкому де- ку
1	Буханець хліба	190	2 або 3	50 - 60	на алюмінієвому пласкому де- ку
	Рогалики та булоч- ки	180	2 або 3	15 - 20	
	Дрібна випічка	180	2 або 3	25 - 35	

Гриль

i Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Рибне філе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Грінки	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Рожен

i Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	(г)	Рівень полочки	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Домашня птиця	1000	2	макс.	50 – 60
Смажене м'ясо	800	2	макс.	50 – 60

Догляд та чистка

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

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.

- Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. Викори-

стовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.

- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

Дверцята духовки слід чистити лише вол-огою губкою. Протріть їх насухо м'якою тка-ниною.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони мо-жуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової ша-фи діють ті самі, що і вищезазначені, попе-редження.

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташо-ваний навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкод-ження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільню-вача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Лампочка духовки

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

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

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

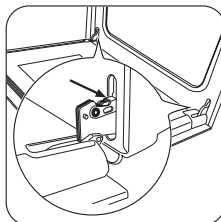
 Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової ша-фи.

1. Поверніть скляний плафон проти го-динникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.

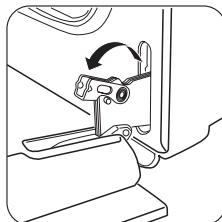
3. Замініть лампочку духової шафи на-лежною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °C. Використовуйте такий самий тип лам-почок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Чищення дверцят духової шафи

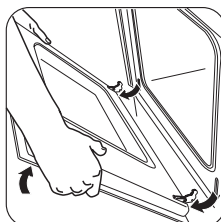
Дверцята духовки можна знімати для чи-щення.



1 Повністю від-крийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2 Підніміть та по-верніть важелі на обох завісах.



3 Закрийте двер-цята духовки до першого фіксовано-го положення (на-половину). Потяг-ніть дверцята уп-еред, виймаючи їх із гнізд. Покладіть дверцята на неру-хому поверхню, вкриту м'якою тка-ниною.

Помийте дверцята духовки теплою водою з милом. Обережно витріть дверцята духов-ки.

Після чищення встановіть дверцята духовки на місце. Щоб встановити дверцята духов-

вої шафи, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Що робити, коли ...

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

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено.	Увімкніть прилад. Див. розділ «Щоденне користування».
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електрощиті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 15 секунд.

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

табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

Технічні дані

Загальна потужність

Електрична:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (тільки для Росії)

Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц
Категорія:	II2H3B/P
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар
Клас приладу	3

Дані пальника газової духовки

Тип газу	Діаметр форсунки	Номинальна газова потужність	Номинальна подача газу	Зменшена газова потужність	Обвідний клапан	Номинальний тиск газу
	1/100 мм	кВт	г/год	кВт	(1/100 мм)	мбар
Природний газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Per.	20
Скrapлений газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природний газ (G20) (лише для Росії)	124	2,5	-	1,0	Per.	13

Установка

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

Техніка безпеки при встановленні

Ці інструкції призначені тільки для уповноважених осіб!

 **Попередження!** Установку, підключення та технічне обслуговування обладнання дозволяється робити тільки уповноваженим особам (фахівцям у галузі газового та електричного обладнання). Якщо цю умову буде порушено, у разі пошкодження приладу гарантія не діятиме. Дотримуйтесь правильних процедур та інструкцій у цьому посібнику користувача під час встановлення, експлуатації та технічного обслуговування газових та електричних приладів.

 **Попередження!** Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.

 **Попередження!** Показники приладу зазначені на етикетці або на табличці з технічними даними.

 **Попередження!** Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну під час встановлення, якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не були виконані належним чином.

Середовище для встановлення:

- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання.
- Встановлюйте прилад лише у приміщенні з достатньою вентиляцією.
- Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть витяжку.
- У вбудованій шафі має бути отвір не менш ніж 130 см².

Користування газовою плитою призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити достатню вентиляцію кухні: звичайні вентиляційні отвори мають

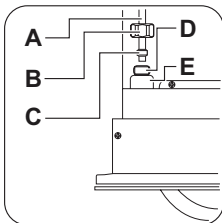
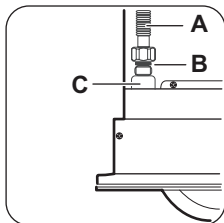
бути відкритими; в іншому разі встановить механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку). У разі тривалого інтенсивного користування приладом може виникнути потреба у додатковій вентиляції, наприклад, відкрити вікно, або ефективніший вентиляції, наприклад, підвищення рівня механічної вентиляції.

Газове підключення

Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.

⚠ Попередження! Не використовуйте гумові гнучкі труби.

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



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| A) Гнучка металева труба | A) Негнучка металева труба |
| B) Прокладка | B) Гайка |
| C) Вузол подачі газу | C) Обтискне кільце |
| | D) Штекерно-гніздовий адаптер |
| | E) Вузол подачі газу |

1. Не переміщайте духовку повністю у вбудовану шафу (близько 30 см). Існує два способи підключення:
 - a) Підключення за допомогою гнучкої металевої труби (максимум 2 м):
 - Встановіть прокладку, що поставляється у комплекті, між трубою та вузлом подачі газу.

- Поверніть трубу на 1/2" газової магістралі.

- b) Підключення за допомогою жорсткої металевої труби (м'яка мідь, мінімальний діаметр: 8 мм):

- Для встановлення гайки і обтискного кільця на вузол подачі газу використайте штекерно-гніздовий адаптер (не входить у комплект постачання).
- Встановіть трубу у вузол подачі газу.

2. Затягніть гайки за допомогою ключа на 22 мм.
Тримайте газову магістраль у правильному положенні, не застосовуйте силу.
3. Повністю вставте прилад у вбудовану шафу. Див. інструкції в розділі «Вбудовування приладу».
4. За допомогою рідини для виявлення протікань перевірте герметичність підключення.

⚠ Попередження! Не використовуйте полум'я для контролю витіку.

⚠ Попередження! Встановлюючи духову шафу у шафу для вбудовування, стежте, аби вузол подачі газу і труба не були перетиснуті.

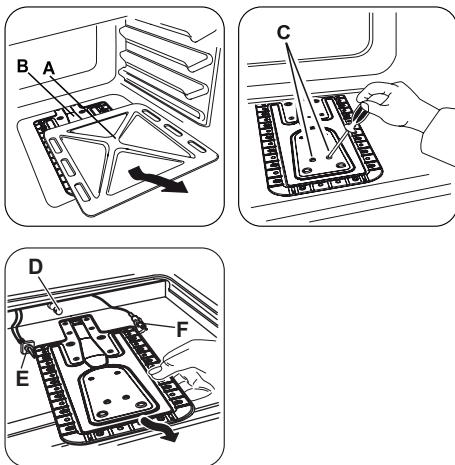
⚠ Попередження! Лише для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 20 мбар. Перш ніж здійснювати газове підключення, важливо переобладнати прилад для роботи на відповідному типі газу (G20 13 мбар). Див. інструкції у розділі «Переобладнання на інші типи газу».

Переобладнання на інші типи газу

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

i Прилад призначений для роботи на природному газі G20 20 мбар. З належними форсунками він також може працювати на газі іншого типу (див. «Дані пальника газової духовки»). Норма подачі газу відповідно змінюється.

Заміна форсунки пальника газової духовки:



1. Зніміть днище з порожнини духовки (A), щоб отримати доступ до пальника (B).
2. Послабте два гвинти (C), які тримають пальник газової духовки.
3. Обережно зніміть пальник газової духовки з тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його ліворуч. Впевніться, що втулка пальника газової духовки залишилась у правильному положенні всередині пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (F) і термопари (E).
4. Відкрутіть форсунку газового пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані пальника газової духовки»).
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.

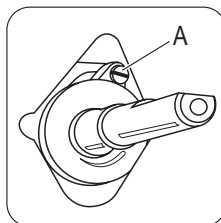
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу (постачається разом із набором для форсунки).



Попередження! Коригування подачі повітря для пальника газової духовки не потрібне.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Поверніть ручку керування в мінімальне положення і зніміть її.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (A) викрутку з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
з природного газу на скраплений газ	повністю закрутіть регулювальний гвинт
зі скрапленого газу на природний газ	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/2 оберту

Тільки для Росії:

з рідкого газу на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту
з природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/4 оберту

4. Встановіть перемикач функцій газової духовки.
5. Вставте вилку в розетку.



Попередження! Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення.

6. Запаліть пальник газової духовки (див. розділ «Готування у газовій духовці - запалювання пальника газової духовки»).
7. Встановіть перемикач функцій газової духовки в положення 240 і прогрійте духовку протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій газової духовки з положення 240 в мінімальне положення.

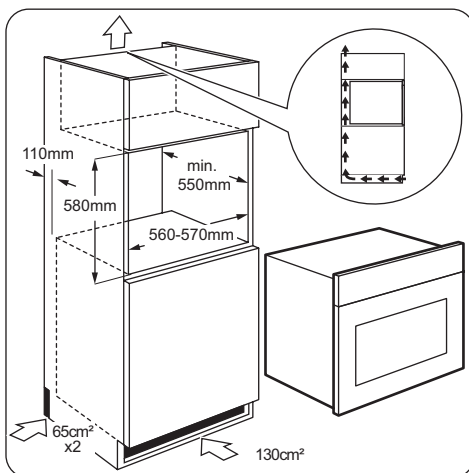
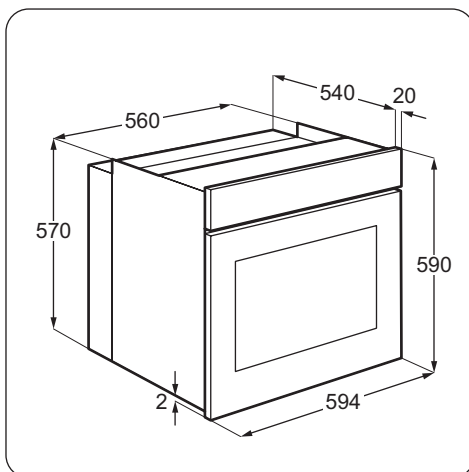
Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1–8. Полум'я пальника газової духової шафи повинне бути рівномірним і невисоким.

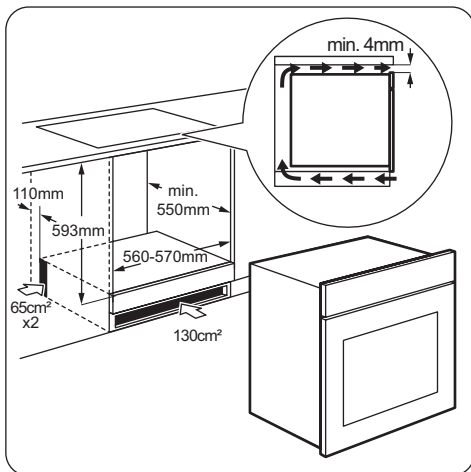
Виробник не несе жодної відповідальності за проблеми, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі

Умови для вбудовування:

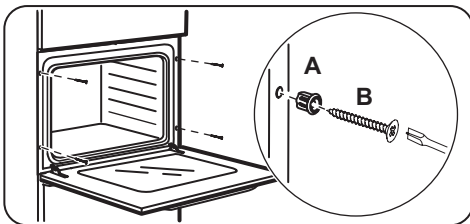
- Налаштовуйте прилад тільки в кухні або їдальні.
- Не налаштовуйте прилад у ванній або спальні.
- Прилад може бути встановлений як «вбудований всередину» або «вбудований знизу»:





- Відповідні ілюстрації показують необхідні розміри духовки й шафи (в міліметрах).
- Розміри вбудованої шафи мають співпадати з відповідними ілюстраціями.
- Необхідно залишити мінімальний зазор 4 мм між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою верхньою частиною шафи.
- Коли прилад встановлюється як «вбудований знизу» (під плитою), встановлюйте плиту перед встановленням духовки.
- Матеріали мають бути стійкими до підвищення температури не менше 60°C вище температури навколишнього середовища.
- Необхідно забезпечити безперервну подачу повітря навколо духовки, щоб вона не була занадто гарячою.
- Для правильної роботи шафа духовки повинна мати отвір не менше 130 см² спереду або з боків (не менше 65 см² для кожного боку). Виробник рекомендує отвір 130 см² спереду для цегляної шафи і отвір 65 см² з кожного боку для дерев'яної шафи.
- Якщо над духовкою встановлюється варильна поверхня, забезпечте різні електричні підключення для варильної поверхні і духовки. Використовуйте лише належні кабелі живлення, що входять у комплект поставки.

i Переконайтеся, що після встановлення фахівець зможе мати вільний доступ до духовки для проведення ремонту чи техобслуговування.



Підключення до електромережі

! **Попередження!** Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

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

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).



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

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.



www.zanussi.com/shop



397308201-B-112013