

RU

Инструкция по
эксплуатации

2

UK

Інструкція

22

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG951011W

RU

UA

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	2	Духовой шкаф - ежедневное	
Указания по безопасности _ _ _ _ _	4	использование _ _ _ _ _	10
Описание изделия _ _ _ _ _	7	Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _	11
Перед первым использованием _ _ _ _ _	8	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	11
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	14
использование _ _ _ _ _	8	Что делать, если ... _ _ _ _ _	16
Варочная панель - полезные советы _ _	9	Установка _ _ _ _ _	16
Варочная панель - уход и чистка _ _ _	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. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

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

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.



Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

Подключение к газовой магистрали

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

горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация



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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольно к возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

ную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

Крышка

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



Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

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

Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

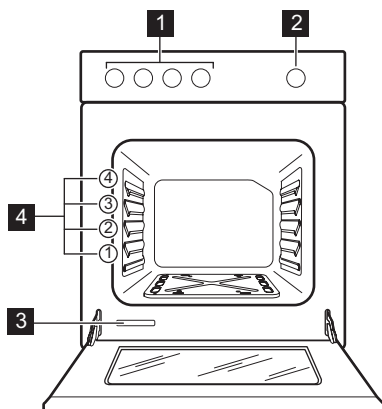
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

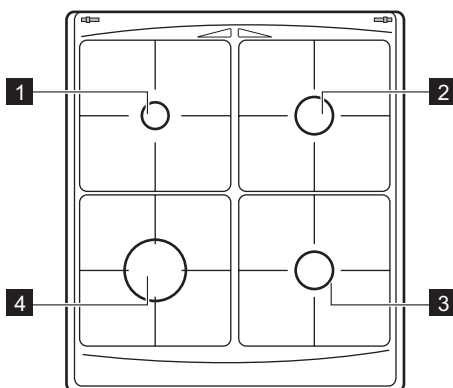
Описание изделия

Общий обзор



- 1** Ручки управления варочной панелью
- 2** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3** Табличка с техническими данными
- 4** Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



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

Принадлежности

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

• Отделение для хранения

Под духовым шкафом находится отделение для хранения.

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

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

Перед первым использованием

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

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие

средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

Варочная панель - ежедневное использование

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

Розжиг горелки

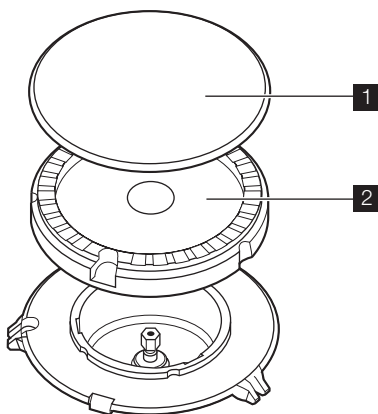
ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

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

Включение горелки:

1. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в позицию максимума .
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки

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

 Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .

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

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

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

 **ВНИМАНИЕ!** Используйте посуду, размеры днаща которой подходит по размеру к используемой конфорке.

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

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

Варочная панель - уход и чистка

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

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

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

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

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.

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

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

Духовой шкаф - ежедневное использование

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

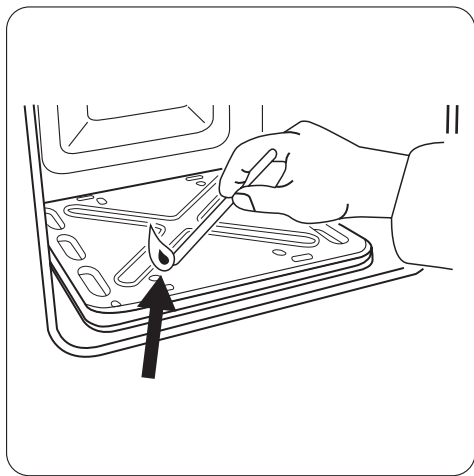
Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
●	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции. (1 – 145°C; 2 – 160°C; 3 – 175°C; 4 – 190°C; 5 – 205°C; 6 – 220°C; 7 – 235 °C; 8 – 250°C)
	Пицца	Приготовление пиццы.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

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



3. В то же самое время нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига

1. Отпустите кнопку.
2. Закройте дверцу печи.
3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в нужное положение.

Предохранительное устройство духового шкафа

Духовой шкаф оснащен термпарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

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

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

Выключение горелки духового шкафа

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

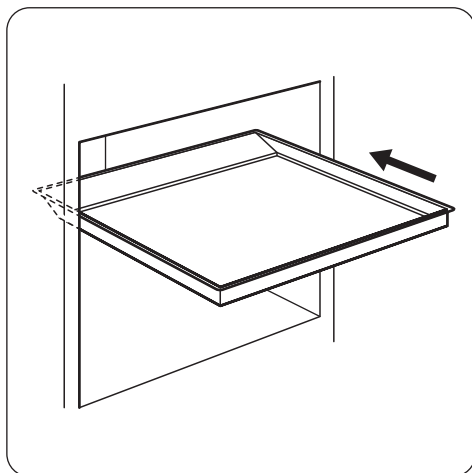
Духовой шкаф - Аксессуары



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

Вставьте противень для выпечки

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



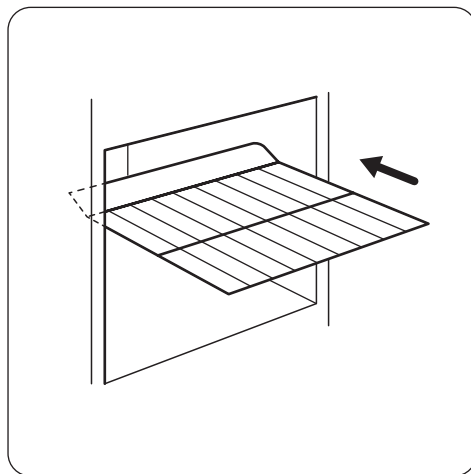
ВНИМАНИЕ! Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры

духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

Установка решётки духового шкафа

Поместите полку духового шкафа в центр камеры духового шкафа между передней и задней стенками. С задней стороны полке духового шкафа придана особая форма, что помогает установить принадлежность в правильное положение.

Убедитесь, что полка духового шкафа расположена так, как показано на рисунке.



Духовой шкаф - полезные советы



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

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при

открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

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

приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут

перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

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

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

Таблица приготовления

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2	25 - 30
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	2	20 - 25
Плоский пирог (1 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	2 - 3	35 - 40
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	50 - 60
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	6	55 - 65
Маленькие пирожные (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2 - 3	25- 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	3	30 - 35

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог на противне (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	-	2 - 3	45 - 55 ¹⁾
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на уровне 3 ²⁾	-	8	50 - 60
Открытый пирог (800 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	20	7	15 - 20
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	4 - 5	40 - 50
Пицца (1 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	5 - 6	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	-	2	70 - 90
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	6 - 7	40 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15 ³⁾	3 - 4	60 ⁴⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	15	5 - 6	50 - 60
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	15 ³⁾	4 - 5	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	50 - 60
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	40 - 50
Швейцарский рулет (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	-	1 - 2	40 - 50

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирожные с кремом (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	3 - 4	30 - 40
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	2	35 - 40
Сливочный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	3	20 - 30

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 5–7 минут.
- 2) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.
- 3) Положение термостата: 8
- 4) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 5–10 минут.

 Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, повер-

ните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

Духовой шкаф - уход и чистка

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой во-

де с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

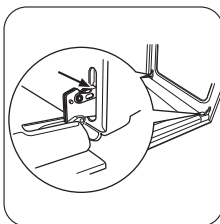
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

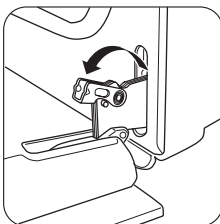
ВНИМАНИЕ! Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

ВНИМАНИЕ! Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

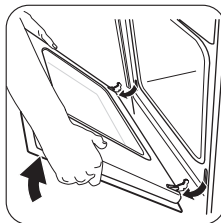
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



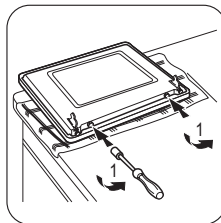
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

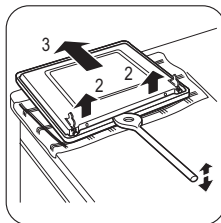


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



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

6 Поднимите внутреннюю дверцу.

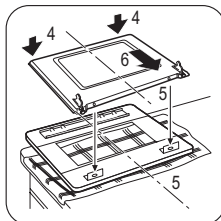
7 Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

ВНИМАНИЕ! Стекланную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стекланной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого вы-

полните описанную выше процедуру в обратном порядке.



Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
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.

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия)

.....

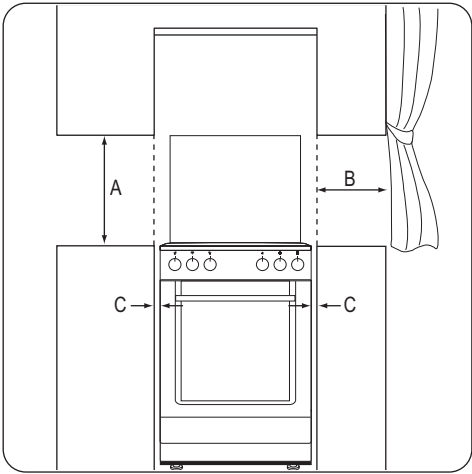
Серийный номер (S.N.)

.....

Установка

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

Место для установки устройства



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	30
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Вспомогательная горелка	1	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,7
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,9	0,45	Природный газ G20	20	0,96	-
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3	0,75	Природный газ G20	20	1,19	-
	3	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунок мм	Использование г/час
Духовой шкаф	2,6	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
	2,7	0,9	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,7	0,9	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,7	0,9	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,8	167,82

Подсоединение к системе газоснабжения

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

Гибкая неметаллическая подводка

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

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

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

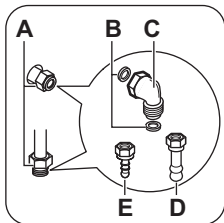
- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
- На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
- На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
- На предмет срока годности подводки.

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

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

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



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

i Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию.

Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку.

Переоборудование на другие типы газа

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

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

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

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их

на те, которые соответствуют используемому типу газа.

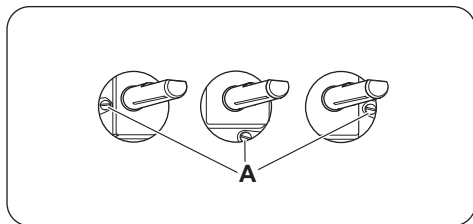
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулирования давления.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

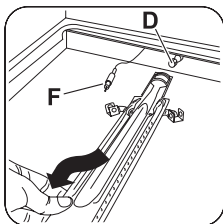
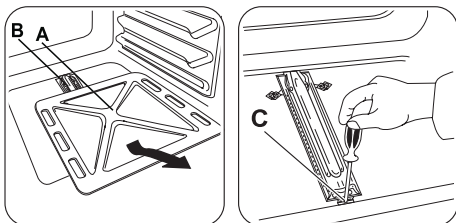
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A). Расположение винта обводного клапана (A) зависит от модели.



- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

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

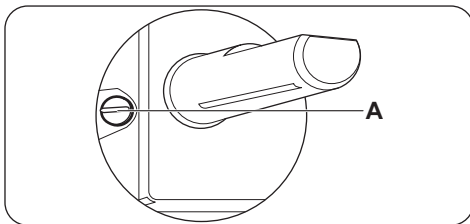
Замена инжектора газового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).
2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте дополнительные усилия к проводу, идущему к проводу термопары (F).
4. Выверните инжектор (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Снимите ручку управления духовым шкафом.
2. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ.	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.

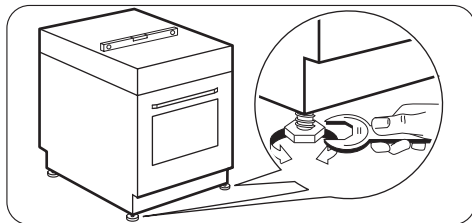
3. Установите ручку управления духовым шкафом.
4. Зажгите горелку духового шкафа. См. "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа".
5. Установите ручку управления газовым духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
6. Поверните ручку управления духовым шкафом из положения максимальной подачи газа в положение минимальной подачи газа.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 6. Над рассека-телем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

Выравнивание по высоте

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



Охрана окружающей среды

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚡.

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной

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



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	22	Духовка — щоденне користування	29
Інструкції з техніки безпеки	23	Духова шафа - Використання приладдя	
Опис виробу	26		30
Перед першим користуванням	27	Духовка — корисні поради	31
Варильна поверхня — щоденне користування	27	Духовка — догляд та чищення	33
Варильна поверхня — корисні поради	28	Що робити, коли ...	35
Варильна поверхня — догляд та чищення	29	Установка	35
		Охорона довкілля	39

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

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-які розлиття. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- 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 прилад, якщо він пошкоджений.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.

- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на 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.

Експлуатація

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

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя духовки, одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.

- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд був розташований по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

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

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнитися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої

температури, ніж олія, яка використовується вперше.

- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, у середину приладу, поряд з ним або на нього.
- Відчиняючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів, що містять алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

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

лад. Це може призвести до пошкодження поверхні.

- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подрпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

Кришка

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



Догляд та чистка

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

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

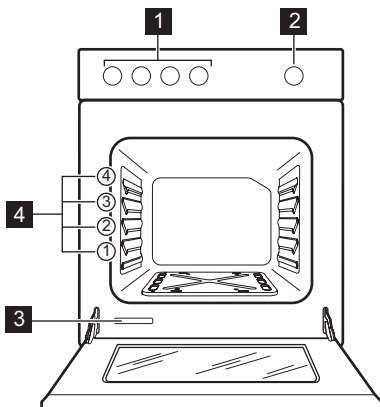
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або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

Утилізація

⚠ Попередження! Існує небезпека травмування або задушення.

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Ручки керування варильною поверхнею
- 2 Перемикач функцій духовки
- 3 Табличка з технічними даними
- 4 Рівні полиць

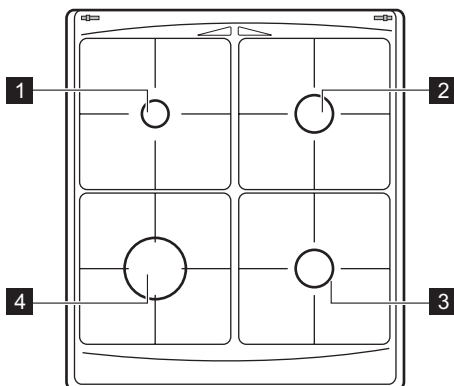
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Сервісне обслуговування

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

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

Оснащення варильної поверхні



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

Аксесуари

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

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



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

Перед першим користуванням



Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

Перше чищення

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



Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попереднє прогрівання

Встановіть у духовці максимальну температуру і дайте їй попрацювати протягом 45 хвилин, щоб спалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітися до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрюйте приміщення.

Варильна поверхня — щоденне користування



Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки

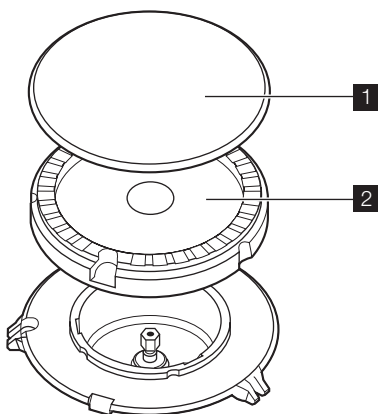
⚠ Попередження! Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

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

Щоб запалити конфорку, виконайте нижчелі наведені дії.

1. Піднесіть вогонь до конфорки.
2. Втисніть відповідну ручку керування і поверніть її проти годинникової стрілки у максимальне положення .
3. Після того, як встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

i Якщо після декількох спроб не вдається запалити конфорку, переконайтеся, що кришка та розсікач знаходяться у правильному положенні.



1 Кришка конфорки

2 Корона конфорки

⚠ Попередження! Не тримайте ручку керування натиснутою довше 15 секунд.

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

i Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

Вимкнення конфорки

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення із символом .

⚠ Попередження! Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

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

⚠ Попередження! Використовуйте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидко	160 - 220 мм
Конфорка середньої швидкості	140 - 220 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення

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

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

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

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

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.

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

Духовка — щоденне користування

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

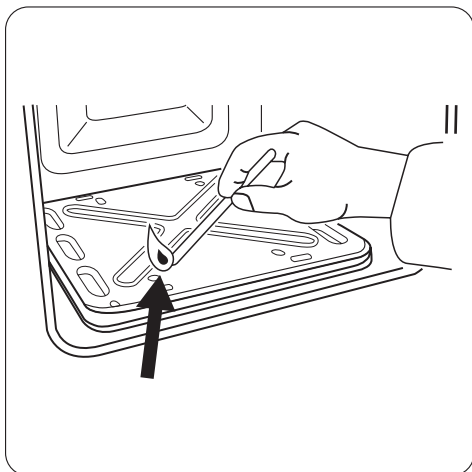
Функції духової шафи

Функція духовки		Застосування
	Положення "вимкнено"	Для вимкнення приладу.
1-8	Діапазон регульованих температурних режимів	Діапазон регульованих температурних режимів для звичайного режиму готування. (1 - 145 °C; 2 - 160 °C; 3 - 175 °C; 4 - 190 °C; 5 - 205 °C; 6 - 220 °C; 7 - 235 °C; 8 - 250 °C)
	Режим піци	Для приготування піци.

Готування у газовій духовій шафі Запалювання пальника газової духової шафи:

- Відкрийте дверцята духової шафи.

- Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духової шафи.



3. Одночасно натисніть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Не відпускайте ручку протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться вогонь.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

Духова шафа - Використання приладдя

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

Вставлення дека для випікання

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

1. Відпустіть ручку.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функцій духової шафи в потрібне положення.

Пристрій безпеки:

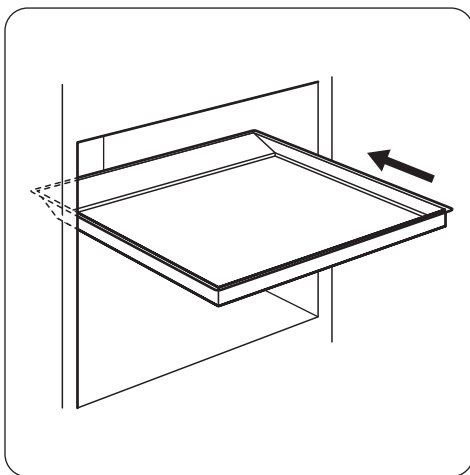
Духова шафа оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу у разі згасання полум'я.

i Якщо газовий пальник духової шафи не загорається або випадково згас, виконайте наступні дії:

1. Відпустіть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її в положення «Вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити пальник.

Вимкнення пальника духової шафи

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення "вимкнено".

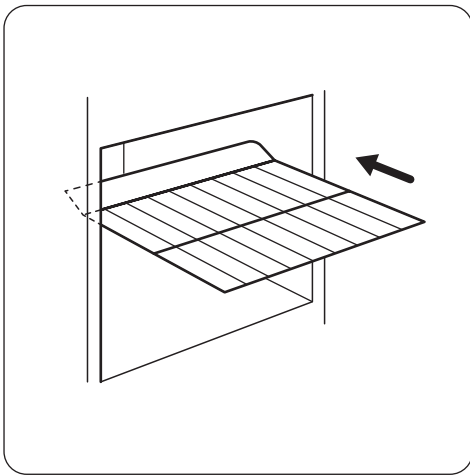


⚠ Попередження! Не просовуйте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духовки. Розміщення впритул заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгоріти, особливо на задній частині дека.

Встановлення решітки

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

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



Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духову шафу впродовж приблизно 10 хвилин.

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

Готування м'яса і риби

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

Тривалість готування

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

Таблиця приготування

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/ випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	2	25 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване деко на рівні 3	10	2	20 - 25
Корж (1000 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	10	2 - 3	35 - 40
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	5	50 - 60
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	6	55 - 65
Тістечка (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	2 - 3	25 - 30
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	3	30 - 35
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	-	2 - 3	45 - 55 ¹⁾
Курка, ціла (1400 г)	поличка духової шафи на рівні 3 ²⁾	-	8	50 - 60
Відкритий пиріг (800 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	20	7	15 - 20
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	15	4 - 5	40 - 50
Піца (1000 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	10	5 - 6	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	-	2	70 - 90
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	15	6 - 7	40 - 60
Різдвяний кекс (2400 г)	алюміноване/емальоване деко на рівні 3	15 ³⁾	3 - 4	60 ⁴⁾
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	15	5 - 6	50 - 60
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	15 ³⁾	4 - 5	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 3	10	2 - 3	50 - 60

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Румунський бісквіт — традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 3	10	2 - 3	40 - 50
Рулет (500 г)	алюмінізоване/емальоване деко на рівні 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	алюмінізоване/емальоване деко на рівні 3	-	1 - 2	40 - 50
Пті шу (500 г)	алюмінізоване/емальоване деко на рівні 3	10	3 - 4	30 - 40
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	алюмінізоване/емальоване деко на рівні 3	15	5 - 6	30 - 40
Бісквіт (600 г)	алюмінізоване/емальоване деко на рівні 3	10	2	35 - 40
Масляний пиріг (600 г)	алюмінізоване/емальоване деко на рівні 3	15	3	20 - 30

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 5 - 7 хвилин.
- 2) Поставте деко для випікання під полицю духової шафи, на рівні 2.
- 3) Положення термостата: 8
- 4) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 5 - 10 хвилин.

 Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть

ручку керування газовою духовою шафою в положення «Піца».

Духовка — догляд та чищення

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

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допо-

могою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.

- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення дверцят духовки

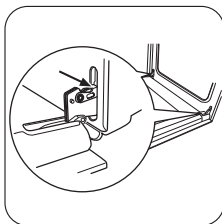
Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

⚠ Попередження! Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

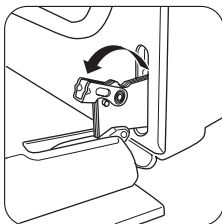
⚠ Попередження! Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

⚠ Попередження! У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

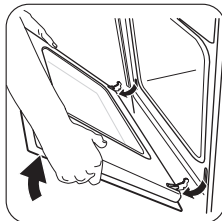
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



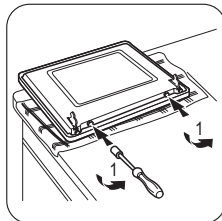
❶ Відкрийте дверцята повністю та візьміться за дві завіси на дверцятах.



❷ Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.

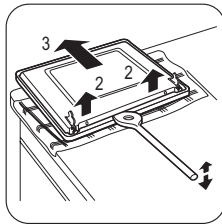


❸ Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.



❺ Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посувайте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

❻ Підніміть внутрішнє скло дверцят.

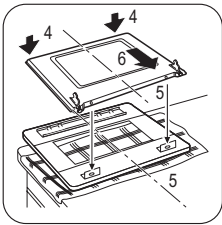
❼ Почистіть внутрішній бік дверцят. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

⚠ Попередження! Мийте скляну панель лише теплою водою з милом.

Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.



Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблоковано інжектор і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.
Духовка не нагрівається.	Духовку не увімкнено.	Увімкніть прилад.
Духовка не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте налаштування.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовці надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовці довше 15-20 хвилин.

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

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

.....

Номер виробу (PNC)

.....

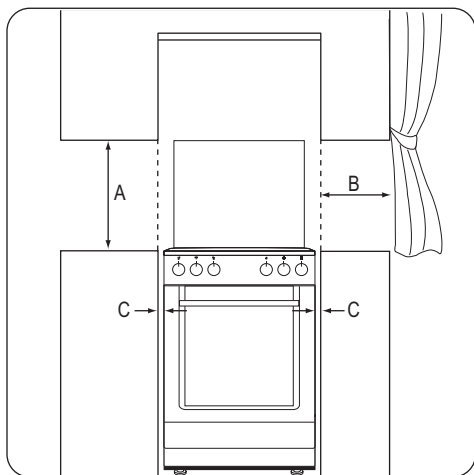
Серійний номер (S.N.)

.....

Установка

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

Розміщення приладу



Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

Технічні дані

Габарити	
Висота	855 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм

Категорія газу	IІ2Н3В/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар
	G20 (2Н) 20 мбар
	G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	30
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духовка	44

Газові конфорки

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

Конфорка	Номінальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Використання г/год
Духова шафа	2,60	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82

Підключення газу

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

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

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

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

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

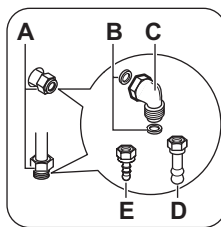
Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

- Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
 - Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
 - Затискачі не вкрилися іржею.
 - Термін дії ще не сплинув.
- Якщо ви виявили один або кілька дефектів, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

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

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

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



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

- D) Труботримач для природного газу
- E) Труботримач для скрапленого газу

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

Переобладнання на інші типи газу

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

i Прилад призначений для роботи на природному газі.

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

! **Попередження!** Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся, що ручки регуляторів подачі газу в положенні «Вимкнено». Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травми.

Заміна інжекторів

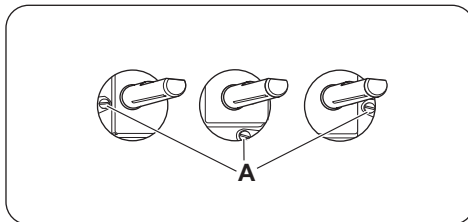
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

Налаштування мінімального рівня

Для налаштування мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

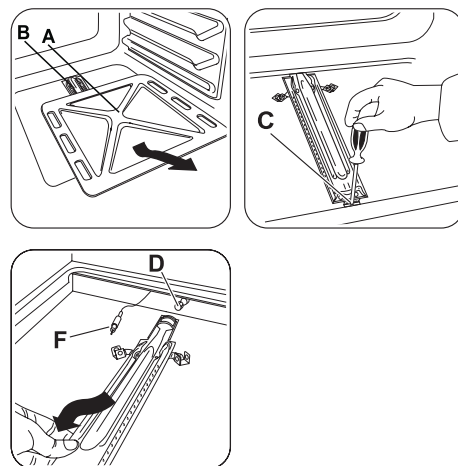
1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана (A). Положення гвинта обвідного клапана (A) залежить від моделі.



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

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

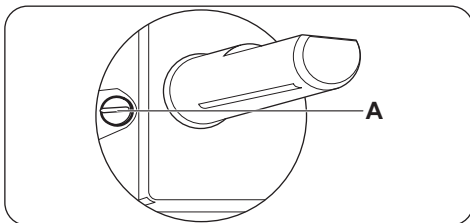
Заміна форсунок духової шафи



1. Зніміть днище камери духової шафи (А), щоб отримати доступ до пальника (В).
2. Послабте гвинт (С), який тримає пальник.
3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D).
Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (F).
4. Відкрутіть форсунку (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
5. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

1. Зніміть перемикач функцій духової шафи.
2. Відрегулюйте регулювальний гвинт (А) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З природного газу на скраплений	Повністю закрутіть регулювальний гвинт.

Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
Зі скрапленого газу на природний	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.

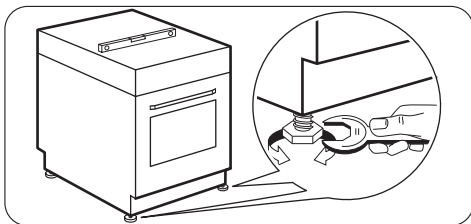
3. Встановіть перемикач функцій духової шафи.
4. Запаліть пальник духової шафи. Див. розділ «Готування у газовій духовій шафі — запалювання пальника газової духової шафи».
5. Встановіть перемикач функцій газової духової шафи на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
6. Поверніть перемикач функцій газової духової шафи з максимального положення у мінімальне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасас, повторіть дії 1-6. Полум'я пальника духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

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

Вирівнювання

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



Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♻. Викидайте упаковку у

відповідні контейнери для вторинної сировини.

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



Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну

переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



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

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

[illegible]

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.

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 appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery designed for writing.



www.zanussi.com/shop



ERC



892959259-A-312013