

KK

Қолдану туралы
нұсқаулары

2

RU

Инструкция по
эксплуатации

24

UK

Інструкція

48

USER MANUAL

Тұмшапеш

Духовой шкаф

Духова шафа

ZOG511217

KZ

RU

UA

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности_ _24	Дополнительные функции _ _ _ _ _32
Указания по безопасности _ _ _ _ _25	Полезные советы _ _ _ _ _33
Описание изделия. _ _ _ _ _28	Уход и очистка _ _ _ _ _38
Перед первым использованием. _ _ _ _29	Поиск и устранение неисправностей _41
Ежедневное использование _ _ _ _ _29	Установка. _ _ _ _ _42
Функции часов _ _ _ _ _31	Технические данные _ _ _ _ _46
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _31	

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

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.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- 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.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Указания по безопасности

Данный прибор подходит для следующих

рынков: KZ RU UA

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 используйте прибор без нижней крышки внутренней камеры. Этот функциональный компонент прибора обеспечивает безопасность.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

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 и поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор только 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.
- 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 как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните 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 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие 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 специально для бытовых приборов. Не используйте его 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.

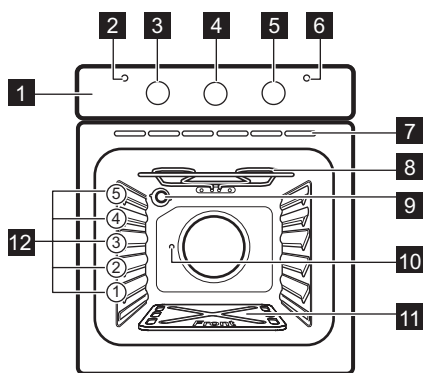
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

Сервис

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор функции гриля
- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка регулировки подачи газа
- 6 Индикатор включения
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Нижняя панель камеры духового шкафа

Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.

- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**
Для тортов и печенья.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Нижняя панель камеры духового шкафа

Изначально, при приобретении прибора, нижняя панель для внутренней камеры духового шкафа хранится вместе с принадлежностями. Перед первым использованием прибора поместите нижнюю панель поверх горелки, как показано в Главе «Описание изделия».

Первая очистка

Извлеките все принадлежности из прибора.



См. Главу «Уход и очистка».

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

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

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

Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Гриль + вертел	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
	Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры в центре внутренней камеры при использовании электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).

i Гриль с вертелом нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Индикатор включения

Индикатор включения загорается при повороте ручки выбора режимов газового духового шкафа.

Ручка регулировки подачи газа

Символ	Описание
	Горелка духового шкафа выключена.
мин - макс	Диапазон изменения температуры (150°C – 250°C).

Розжиг газовой горелки духового шкафа

i **Предохранительное устройство духового шкафа:** Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

1. Нажмите на ручку регулировки газа и поверните ее в положение .
2. Удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы

термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена. Не отпускайте ручку, пока не появится пламя.

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

После розжига газовой горелки духового шкафа

1. Отпустите ручку регулировки газа.
 2. Поверните ручку регулировки газа, задав нужную мощность нагрева.
- Следите за пламенем, выходящим из отверстий внизу камеры духового шкафа.

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа по часовой стрелке на отметку  и установите максимальную температуру.
2. Выбирайте уровень решетки и направляющих для сотейника 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 в сотейнике, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно в сотейник.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или растопленного 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 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.



Эта функция не влияет на работу прибора.

Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.

По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

Использование дополнительных принадлежностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Использование вертела



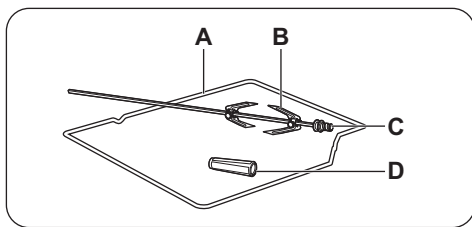
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.



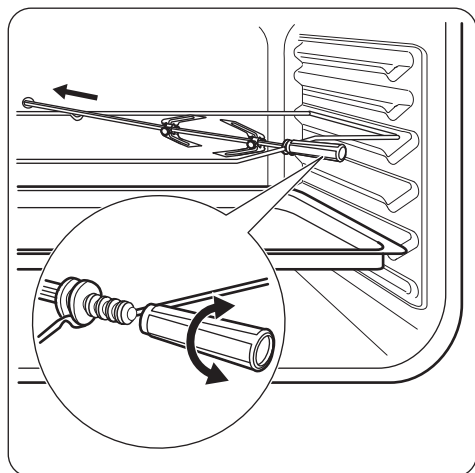
ВНИМАНИЕ!

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

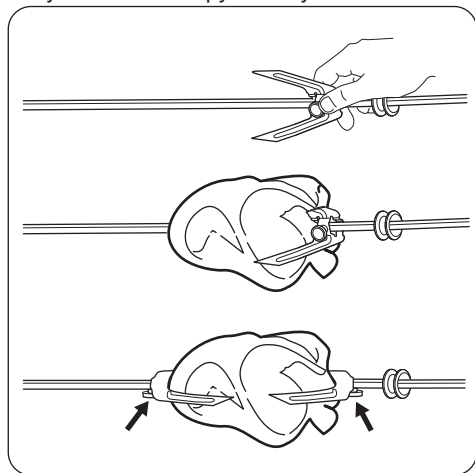


- A) Рама вертела
- B) Вилки
- C) Шпажка вертела
- D) Рукоятка

1. Вставьте ручку вертела в шпажку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на третий 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.
 7. Положите заднюю часть вертела на раму вертела.
 См. Главу «Описание изделия».
 8. Снимите рукоятку вертела.
 9. Выберите режим с использованием вертела. 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 прибор не остынет.



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.



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

Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

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 нагрева, 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.

Мясо и птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Говядина с костями	1	мин.	40 - 50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Говядина без костей	1	190	50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Баранина	1	мин.	40 - 50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Свинина	1	180 - 190	75 - 85	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Цыпленок/ кролик	1,2	220 - 230	75 - 85	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Утка	1	190	80 - 90	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Индейка	4,5 - 5,5	160	210 - 240	2	В сотейнике.
Запеченные овощи	1	160	-	3	Изменяется в зависимости от вида овощей.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Английский ростбиф с кровью.	-	220	44 - 50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Английский ростбиф - средней прожаренности	-	220	51 - 55	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Английский ростбиф - хорошо прожаренный	-	220	56 - 60	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.

Выпечка

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Французский фрукт. пирог	-	165	40 - 50	4	В 26 см круглой форме для выпечки на решетке
Фруктовый пирог	-	мин.	40 - 50	4	В 26 см круглой форме для выпечки на решетке
Сосиски в тесте	-	180	20 - 30	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Заварные пирожные	-	190	25 - 30	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Волованы	-	170	15 - 20	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Пирог с джемом	-	165	40 - 50	4	В 26 см круглой форме для выпечки на решетке

Пудинги

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Нежный омлет на водяной бане	-	мин.	60 - 75	3	9 стеклокерамических стаканов в сотейнике с 2 см воды

Торты

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Торт с большим количеством фруктов	-	мин.	150 - 170	4	В 20 см форме для выпечки на решетке
Простой фруктовый пирог	-	мин.	150	4	В 20 см форме для выпечки на решетке
Мадейра	-	мин.	105 - 120	4	В 20 см форме для выпечки на решетке
Небольшой торт	-	мин. – 170	35 - 50	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Имбирный кекс	-	мин.	35 - 45	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием

Хлеб

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Хлеб	0,5	180 - 190	40 - 50	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Хлеб	1	180 - 190	50 - 60	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Рулеты и булочки	-	180 - 190	15 - 20	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием

Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свинные отбивные	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Шашлыки	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Рыбн. филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Вертел



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Птица	1000 - 1200	макс.	75 - 85	3
Жаркое	800 - 1000	макс.	75 - 85	3

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других

продуктов может привести к возгоранию.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

- i** 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.

Очистка уплотнения дверцы

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

Очистка дверцы духового шкафа

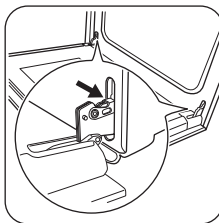
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

- i** Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

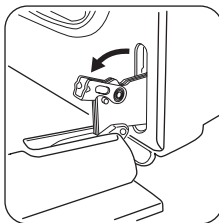


ОСТОРОЖНО!

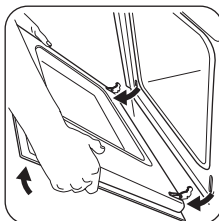
Не используйте прибор без стеклянных панелей.



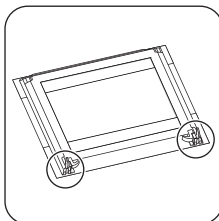
- 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



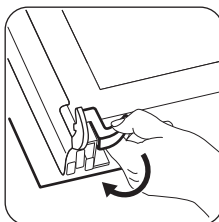
- 2** Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



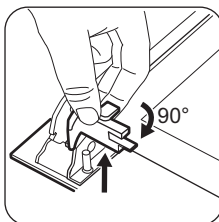
- 3** Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



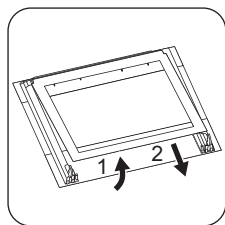
- 4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



- 5** Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



- 6** Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.

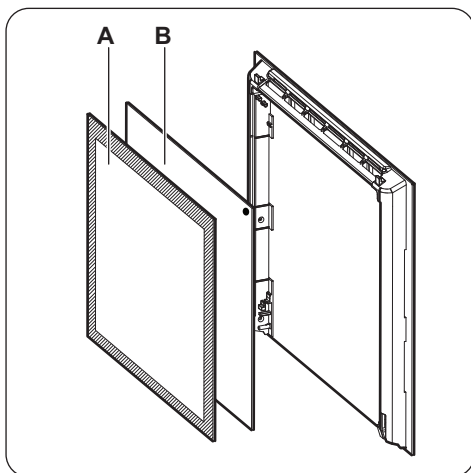


- 7** Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянные панели одну за другой. Начиная с верхней панели.

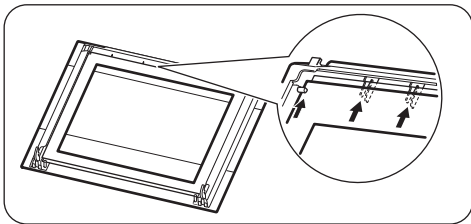
Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Первая панель (А) имеет декоративную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (А) в области надписей не является грубой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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



ОСТОРОЖНО!

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не работает.	Автоматический розжиг не работает.	Зажгите горелку вручную при помощи длинной спички. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры. После появления пламени удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термopара недостаточно нагрелась.	После розжига удерживайте ручку регулировки газа в нажатом положении 15 или менее секунд.

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

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

Установка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Подключение к газовой магистрали



ВНИМАНИЕ!

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

Линия подвода газа находится на задней стороне прибора.

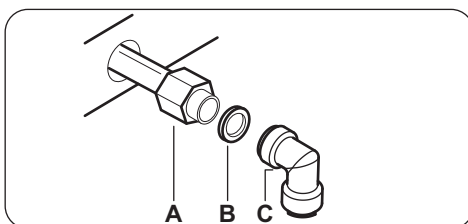


ВНИМАНИЕ!

Не используйте гибкие резиновые подводки!

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

Подключение с помощью гибкой металлической трубы или жесткой трубы:



A) Труба подачи газа, вывод трубы подачи газа с гайкой

B) Шайба

C) Коленчатая труба

Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа. Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.

1. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм. Соблюдайте надлежащее положение трубы подачи газа. Не применяйте силу, работая с контуром подачи газа.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте пламя для обнаружения утечек!

2. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели.

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**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 различные типы газа



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



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

**ВНИМАНИЕ!**

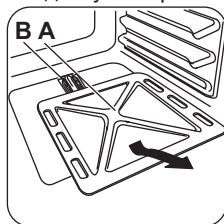
Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите электроприбор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травмы.



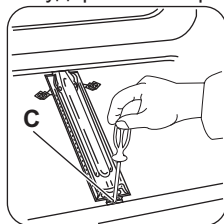
Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

Замена форсунки духового шкафа

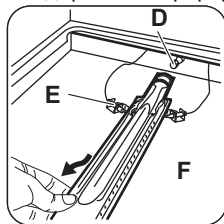
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).



2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки (D).



4. Плавное переместите ее влево. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
5. С помощью торцевого ключа (D) на 7 мм отвинтите инжектор горелки и замените его другим, который будет соответствовать типу используемого газа (см. Таблицу в разделе «Технические данные»). См. Главу «Технические данные».
6. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

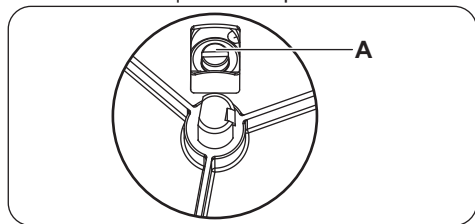
Горелка духового шкафа не требует какой-либо изначальной регулировки газа.

i Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам.

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

Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Поверните ручку управления в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой шлицевой 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	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/3 оборота.

Только для России:

Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С жидкого газа на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота.
С природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

4. Установите ручку регулировки газа.
5. Подключите прибор к сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

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

6. Зажгите горелку газового духового шкафа.
См. Главу «Ежедневное использование».
7. Установите ручку регулировки газа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение, как минимум, 10 минут.
8. Переведите ручку регулировки газа с максимального положения на минимальное.

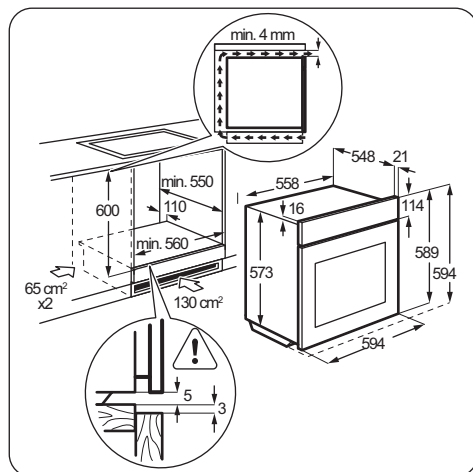
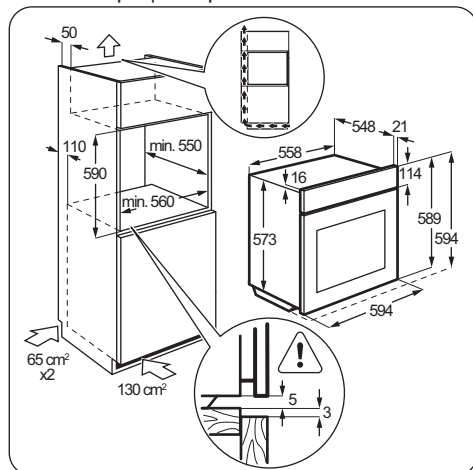
Регулировка пламени. Если пламя погасло, снова повторите процедуру. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.

Встраивание

- 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. Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на иллюстрациях требованиям.

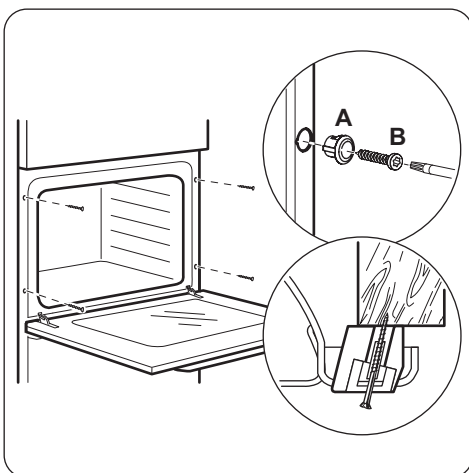


- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.

- 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 сохранялся легкий доступ к прибору на случай необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение



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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F

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

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

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



Технические данные

Технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Электроэнергия:	1.76 кВт
	Газ 1 (Исх.):	G20 (2Н) 20 мБар = 2.7 кВт
	Газ 2 (Перенастр.):	G30/G31 (3В/Р) 30/30 мБар = 2.7 кВт G20 (2Н) 13 мБар = 2.7 кВт
Электропитание:	220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц	
Категория прибора:	II2Н3В/Р	
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"	
Класс прибора:	3	

Горелка газового духового шкафа

Тип газа	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА (г/час)	Пониженная мощность газовой горелки (кВт)	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	ОТМЕТКА ФОРСУНК И (1/100 мм)
G20 (2Н) 20 мбар	2.7	-	0.7	Станд.	112 ○

Тип газа	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА (г/час)	Пониженная мощность газовой горелки (кВт)	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ (1/100 мм)
G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	-	196	0.7	43	80
G20 (2H) 13 мбар	2.7	-	0.7	Станд.	130

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Электролюкс Италия С.п.А.,
Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),
Италия

Зміст

Інформація з техніки безпеки	48	Додаткові функції	56
Інструкції з техніки безпеки	49	Поради і рекомендації	56
Опис виробу	52	Догляд та чистка	62
Перед першим користуванням	52	Усунення проблем	64
Щоденне користування	53	Установка	65
Функції годинника	54	Технічна інформація	69
Використання приладдя	55		

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 чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

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.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.

Інструкції з техніки безпеки

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

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються 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 користуйтеся приладом без кришки, що закриває дно камери. Це компонент функціональної безпеки.
- Прилад оснащений системою електричного охолодження. Він має бути підключений до мережі електроживлення.

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.

- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.

- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній табличці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Використання



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із 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 як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом 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, усередину приладу, поряд із ним або на нього.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - 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 й 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.
- Якщо прилад розміщено позаду панелі меблів (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцят було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої панелі меблів, спричиняючи подальше пошкодження приладу, відділення або дна. Не закривайте панель меблів, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят важкі!

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки жиру та їжі можуть спричинити виникнення пожежі.
- Витирайте прилад м'якою вологою 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.

Внутрішнє освітлення

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- 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.

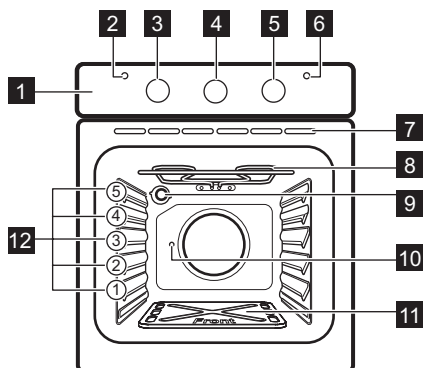
Сервіс

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

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Індикатор гриля
- 3 Регулятор функцій духової шафи
- 4 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 5 Регулятор для керування газом
- 6 Індикатор живлення
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампочка
- 10 Отвір для рожна
- 11 Днище внутрішньої камери духовки
- 12 Рівні розташування полиць

Приладдя

- **Решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Лист для випікання**
Для випікання пирогів і печива.

- **Алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Вертел**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Днище внутрішньої камери духовки

Коли ви купуєте прилад, спочатку днище внутрішньої камери духовки розташовується разом з аксесуарами. Перед першим застосуванням помістіть днище в область пальника, як описано в розділі «Опис виробу».

Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням почистьте прилад.
Покладіть приладдя на місце.

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Нехай прилад попрацює протягом 1 години.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до температури, вищої ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах і дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

Дайте духовці охолонути. Після цього протріть камеру духовки зсередини м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

Щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції духової шафи

Функція духової шафи		Використання
	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнений.
	Підсвітка	Увімкнення лампочки. Не є функцією готування.
	Гриль + рожен	Для смаження на грилі м'яса, зокрема шашликів і менших шматків м'яса.
	Регулювання діапазону температур	Для налаштування температури електричного гриля в центрі камери, від мінімальної близько 50 °C до максимальної близько 200 °C.



Не можна одночасно використовувати газову духову шафу та функцію «Гриль + Рожен».

Індикатор живлення

Індикатор живлення загоряється, коли повертається перемикач функцій духової шафи.

Регулятор для керування газом

Символ	Функція
	Пальник духової шафи вимкнений.
мін. – макс.	Регулювання діапазону температур (150 –250 °C).

Запалювання газового пальника духової шафи



Пристрій безпеки духової шафи:

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

1. Натисніть ручку керування газом і поверніть її в положення .
2. Утримуйте ручку керування газом натисненою протягом 15 секунд або менше, щоб термопара могла нагрітися. Інакше подача газу буде припинена.
Не відпускайте перемикач до появи полум'я.



Не утримуйте перемикач функцій духової шафи натисненим протягом більш ніж 15 секунд. Якщо пальник духової шафи не запалюється через 15 секунд, відпустіть регулятор функцій духової шафи, поверніть його в положення «Вимкнено», відкрийте дверцята та спробуйте знову запалити пальник духової шафи мінімум через 1 хвилину.

Дії після запалення газового пальника духової шафи

1. Зніміть ручку керування газом.
2. Поверніть ручку керування газом у потрібне положення, щоб встановити ступінь нагріву.

Полум'я можна перевіряти через отвори на дні духової шафи.

Гриль

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи за годинниковою стрілкою в

Функції годинника

Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.

положення і встановить максимальну температуру.

2. Відрегулюйте гриль і положення напрямних глибокого дека для гриля відповідно до товщини продуктів.
Для швидшого приготування розташуйте продукти ближче до верхнього нагрівального елемента, для повільнішого — далі від нього.
- Більшість продуктів слід класти на комбіновану решітку у глибокому деку, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на деку.
- Щоб звести розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти, перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розтопленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.
- Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
- Під час приготування грінок слід вибирати верхнє положення решітки.
- В процесі приготування страву треба перевертати.

Індикатор гриля

Індикатор гриля загорається, коли вибрано функцію готування на грилі. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикається і вимикається, показуючи, що підтримується задана температура.



Ця функція не впливає на роботу приладу.

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

Використання приладдя



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Використання рожна



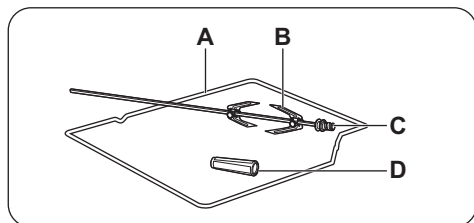
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, користуючись рожном. Захвати й сам вертел гострі. Існує ризик отримання травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Для виймання рожна одягайте термостійкі рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.



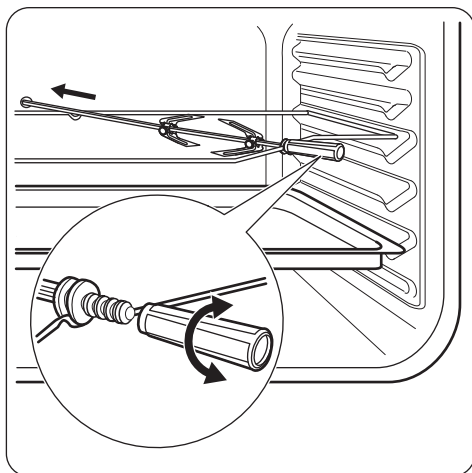
A) Рама вертела

B) Захвати

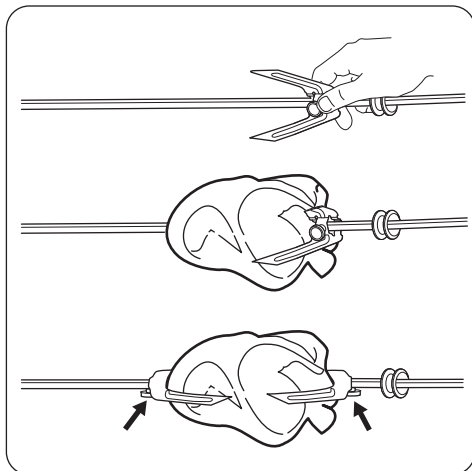
C) Вертел

D) Ручка

1. Вставте ручку рожна в отвір.
2. Встановіть глибоке деко на найнижчому рівні.
3. Встановіть раму вертела в положення третьої полицки низу.



4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.



5. За допомогою гвинтів скрутіть захвати.
6. Вставте кінчик рожна в отвір.
7. Помістіть задню частину рожна на раму.
Див. розділ «Опис виробу».
8. Зніміть ручку рожна.
9. Виберіть функцію з рожном. Рожен почне обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці приготування їжі.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

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

прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

Поради і рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

Загальна інформація

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

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 в газовій духовій шафі



Час не включає попереднє прогрівання.

Завжди попередньо прогрівайте порожню газову шафу впродовж 10 хвилин.

М'ясо та птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки	Коментарі
Яловичина з кістками	1	хв.	40–50	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Яловичина без кісток	1	190	50	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Баранина/ ягнятина	1	хв.	40–50	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Свинина	1	180–190	75–85	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Курча / Кролик	1,2	220–230	75–85	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Качка	1	190	80–90	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки	Коментарі
Індичка	4,5–5,5	160	210–240	2	У глибокій жаровні.
Печені овочі	1	160	-	3	Залежить від типу овочів.
Англійський ростбіф (з кров'ю)	-	220	44–50	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Англійський ростбіф, помірно просмажений	-	220	51–55	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.
Англійський ростбіф (добре просмажений)	-	220	56–60	3	На комбінованій решітці. Встановіть глибоке деко на другу полицку.

Випічка

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки	Коментарі
Фруктове тістечко	-	165	40–50	4	У 26-сантиметровій круглій алюмінієвій формі для випікання на комбінованій решітці

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки	Коментарі
Пиріг із фруктами	-	хв.	40–50	4	У 26-сантиметровій круглій алюмінієвій формі для випікання на комбінованій решітці
Сосиски в тісті	-	180	20–30	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання
Тістечка з кремом	-	190	25–30	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання
Волован	-	170	15–20	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання
Пиріг з варенням	-	165	40–50	4	У 26-сантиметровій круглій алюмінієвій формі для випікання на комбінованій решітці

Пудинг

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки	Коментарі
Яєчний заварний крем у пароварці	-	хв.	60–75	3	9 керамічних склянок у глибокій жаровні з 2 см води

Пирого

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Пиріг із великою кількістю фруктів	-	хв.	150–170	4	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Звичайний фруктовий пиріг	-	хв.	150	4	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Бісквіт «Мадера»	-	хв.	105–120	4	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Тістечко	-	мін. – 170	35–50	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання
Імбирний кекс	-	хв.	35–45	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання

Хліб

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Буханець хліба	0,5	180–190	40–50	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання
Буханець хліба	1	180–190	50–60	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання
Рогалики та здобні булочки	-	180–190	15–20	4	На алюмінієвому пласкому деку для випікання

Гриль



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 3 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Рівень полицки
	Шт.	(г)		3 одного боку	3 іншого боку	
Стейки з філе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Біфштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Відбивні зі свинини	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебаб	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Куряча грудинка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Рибне філе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Грінки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Вертел



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 3 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Домашня птиця	1000 - 1200	макс.	75 - 85	3
Смажене м'ясо	800 - 1000	макс.	75 - 85	3



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо чищення

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Чистіть внутрішню камеру приладу після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте усе приладдя. Використовуйте 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 пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі



Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною. Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

- Перш ніж починати чищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Чищення дверцят духовки

Дверцята духовки мають три скляні панелі. Ви можете зняти дверцята та внутрішні скляні панелі, якщо вони потребують очищення.

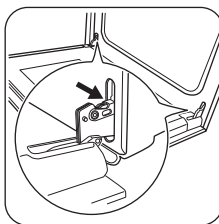


Відкриті й не зняті з духовки дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти скляні панелі.

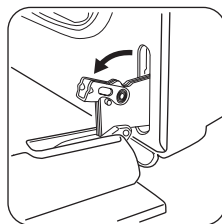


ОБЕРЕЖНО!

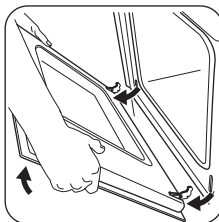
Не використовуйте прилад без скляних панелей.



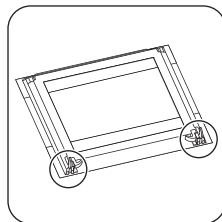
- 1** Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидві завіси.



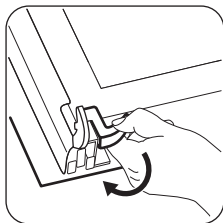
- 2** Підніміть і поверніть важелі на обох шарнірах.



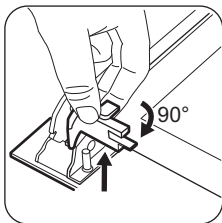
- 3** Наполовину закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення. Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



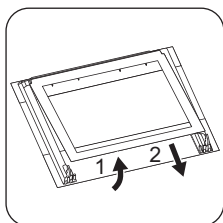
- 4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



- 5** Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішні скляні панелі.



- 6** Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.

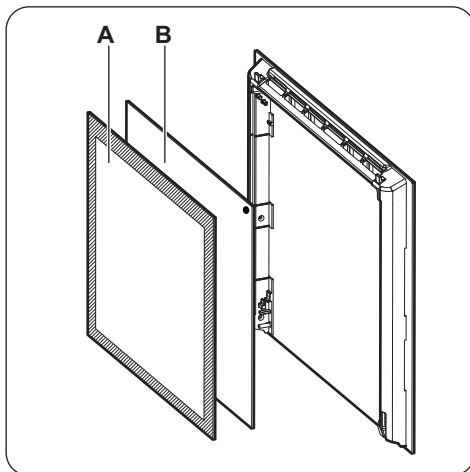


- 7** Спочатку обережно підніміть і зніміть скляні панелі одну за одною. Починайте з верхньої панелі.

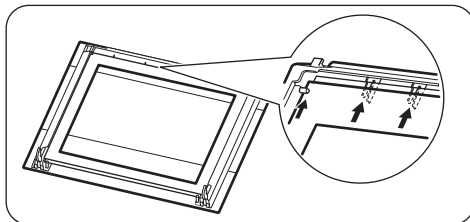
Для чищення панелі використовуйте воду та мило. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

Після завершення миття встановіть скляні панелі та дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся, що скляні панелі (А та В) встановлені в правильному порядку. Перша панель (А) декорована рамою. Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі (А) в області трафаретного друку не шорстка на дотик.



Переконайтеся, що ви правильно встановили середню скляну панель.



Заміна лампи

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.



ОБЕРЕЖНО!

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

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

Задня лампа

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

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
Духова шафа не працює.	Автоматичне підпалювання не працює.	Підпаліть палик вручну за допомогою довгого сірника. Тримайте вогонь поблизу отвору в днищі камери духовки. Одночасно натисніть ручку керування подачею газу і поверніть її проти годинникової стрілки в положення максимальної температури. Коли з'явиться полум'я, утримуйте ручку керування газом натисненою протягом 15 секунд або менше, щоб термopара могла нагрітись. В іншому разі подача газу припиниться.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термopара нагрівається недостатньо.	Після запалювання утримуйте регулятор газу натисненим протягом 15 секунд або менше.

Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

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

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Газове підключення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці приладу.

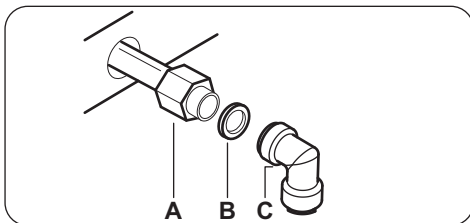


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте гумові гнучкі труби!

Не розміщуйте духову шафу у шафі для вбудовування впритул (залиште близько 30 см).

Підключення з використанням гнучкої або жорсткої металічної труби:



A) Вузол подачі газу, кінець трубки з вузлом

B) Шайба

C) Кутовий штуцер

Встановіть прокладку, що постачається у комплекті, між трубою та вузлом подачі газу. Прикрутіть трубу до вузла подачі газу з різьбленням 1/2 дюйма.

1. Затягніть гайки за допомогою ключа на 22 мм. Простежте, аби вузол подачі газу знаходився у правильному положенні. Не прикладайте зусилля до системи подачі газу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте полум'я для виявлення витоку газу!

2. Повністю вставте духову шафу у шафу для вбудовування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

3. Забезпечте належну герметичність підключення. Перевірте, чи немає витоку газу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Тільки для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 під тиском 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



Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

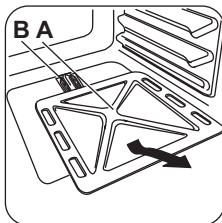
Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від джерела живлення. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.



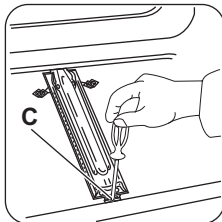
Прилад налаштовано на тип газу за промовчанням. Для зміни налаштування завжди використовуйте ущільнювальні прокладки.

Заміна форсунок духової шафи

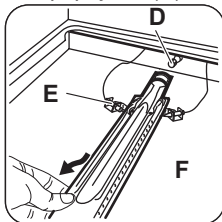
1. Зніміть днище камери духової шафи (A), щоб отримати доступ до пальника (B).



2. Послабте гвинт (C), який тримає пальник.



3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D).



4. Повільно зсуньте його ліворуч. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (F) і термопари (E).
5. Відкрутіть форсунку пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і замініть її іншою, яка відповідає типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічні дані»). Див. розділ «Технічна інформація».
6. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності. Прикріпіть біля газової мережі наклейку з інформацією про новий тип газу.

Пальник газової духової шафи не потребує первинного налаштування подачі газу.

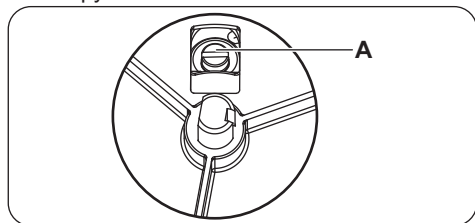


Переконайтеся, що тиск газу відповідає рекомендованим показникам.

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

Регулювання мінімального рівня пального духової шафи

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
2. Поверніть ручку керування газом в мінімальне положення і зніміть її.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (А) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З природного газу на скрапленый	Повністю закрутіть регулювальний гвинт.
Зі скрапленого газу на природний	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/3 оберту.

Тільки для Росії:

Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
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 ручку керування газом.
5. Увімкніть прилад у розетку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

6. Запаліть палик газкової духової шафи.

Див. розділ «Щоденне користування».

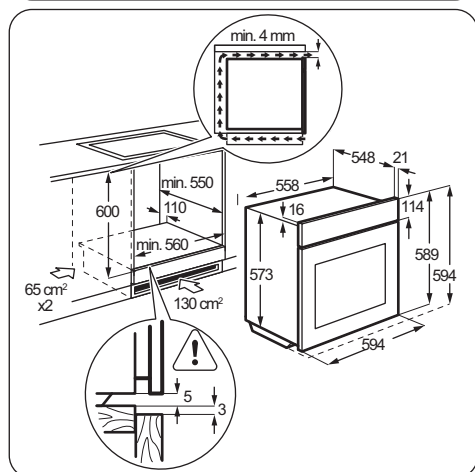
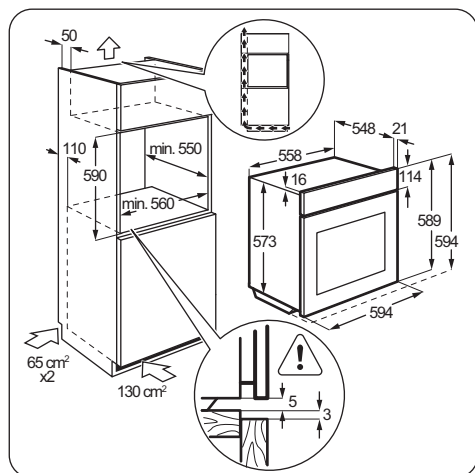
7. Встановіть перемикач керування газом на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач керування газом з максимального положення в мінімальне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть процедуру. Полум'я пального духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

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

Вбудовування

- Встановлюйте прилад лише на кухні або на кухні-ідальні. Не встановлюйте прилад у ванній кімнаті або у спальні.
- Можливе як секційне вбудовування, так і вбудовування під поверхню. Розміри шафи для вбудовування повинні відповідати розмірам, вказаним на відповідних зображеннях.



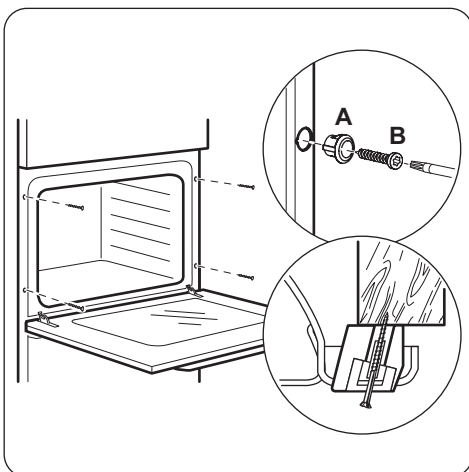
- Зазор між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою поверхнею шафи повинен становити щонайменше 4 мм.
- У разі встановлення під варильною поверхню спершу слід встановити варильну поверхню, а потім — саму духову шафу.
- Матеріали мають бути стійкими до підвищення температури не менше 60°C вище температури 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 cm² спереду або з боків (не менше 65 cm² для кожного боку). Виробник

рекомендує отвір 130 cm² спереду для цегляної шафи і отвір 65 cm² з кожного боку для дерев'яної шафи.

- Якщо над духовкою встановлюється варильна поверхня, забезпечте різні електричні підключення для варильної поверхні і духовки. Встановлюючи електричне підключення, використовуйте належні кабелі, розраховані на відповідну потужність.

i Переконайтеся, що після встановлення наявний вільний доступ до приладу для проведення ремонту чи техобслуговування.

Кріплення духової шафи до меблів



Під'єднання до електромережі

i Виробник не несе відповідальності в 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:
H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм²)
макс. 1380	3 x 0,75
макс. 2300	3 x 1

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм²)
макс. 3680	3 x 1,5

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



Технічна інформація

Технічні дані

ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ:	Електрична:	1.76 кВт
	Вихідний газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2.7 кВт
	Альтернативний газ:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2.7 кВт G20 (2H) 13 мбар = 2.7 кВт
Електроживлення:	220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц	
Категорія приладу:	II2H3B/P	
Підведення газу:	G 1/2"	
Клас приладу:	3	

Пальник газової духової шафи

Тип газу	НОМІНАЛ ЬНА ПОТУЖНІСТЬ ГАЗУ (кВт)	НОМІНАЛ ЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)	Зменшена газова потужність (кВт)	ГОЛКА ОБВОДУ (1/100 мм)	МАРКА ІНЖЕКТОР А (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.7	-	0.7	Per.	112 ○
G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	-	196	0.7	43	80
G20 (2H) 13 мбар	2.7	-	0.7	Per.	130

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної

сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із

вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



www.zanussi.com/shop



EAC CE

867310670-B-052015