

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	25

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

Содержание


Сведения по технике безопасности _ _ _ 2	Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ 11
Указания по безопасности _ _ _ _ _ 4	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ 12
Описание изделия _ _ _ _ _ 7	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ 19
Перед первым использованием _ _ _ _ _ 8	Что делать, если ... _ _ _ _ _ 21
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ 9	Установка _ _ _ _ _ 21
Варочная панель - полезные советы _ _ 9	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ 23
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 10	

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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


Общие правила техники безопасности

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

- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.


Указания по безопасности

Установка

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

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

Подключение к электросети


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

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилок и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена

или если вилка неплотно входит в розетку.


- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

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, 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.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- 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 конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.

 **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.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.


 **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, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

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

Уход и очистка

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

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

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

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

зовать только фирменные запасные части.

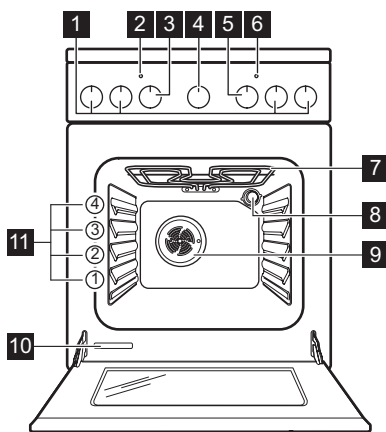
Утилизация

⚠ 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.

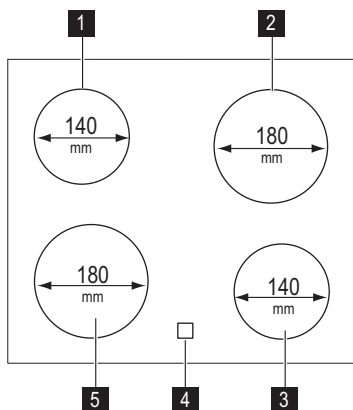
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Контрольный индикатор варочной панели
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положение противней

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2** Одноконтурная конфорка 1800 Вт
- 3** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 4** Индикация остаточного тепла
- 5** Одноконтурная конфорка 1800 Вт

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания 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".


Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Установите режим . Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

Варочная панель - ежедневное использование


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

Мощность нагрева

Ручка	Функция
0	Положение «Выкл»
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева, 9 = самая высокая)


1. Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.

2. Для выключения конфорки поверните ручку в положение 0.

 Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.


Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая


 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Варочная панель - полезные советы

Кухонная посуда

-  Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Экономия электроэнергии

-  По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна посуды и конфорки должны совпадать.


Примеры использования варочной панели

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1-2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающем количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6-7	Жарка малой интенсивности: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени.
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени.
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Варочная панель - уход и чистка


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

ВАЖНО! Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

 Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.


Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению при-

бора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
 3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**


Духовой шкаф - ежедневное использование

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

Включение и выключение духового шкафа

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

Предохранительный термостат

 Предохранительный термостат – это термopредохранитель, расположенный внутри термостата прибора.

Режимы духового шкафа


Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Тепло поступает сверху и снизу духового шкафа одновременно. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Гриль	Приготовление на гриле небольшого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. Установите температуру на максимум (210°C).
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Режим принудительной конвекции	Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление плодово-ягодных сиропов, а также подсушивание грибов и фруктов.
	Верхний нагрев с вентилятором	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья, а также, выпекание.

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

www.zanussi.com

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

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

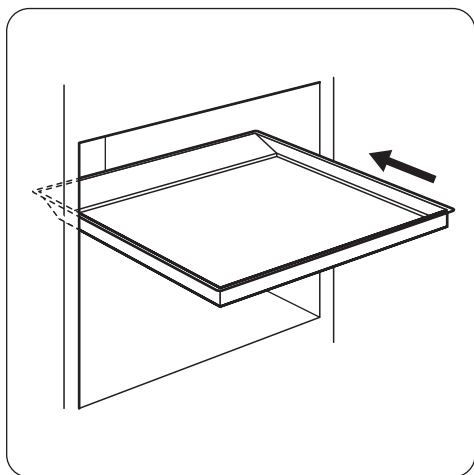
Сначала поверните ручку таймера (см. Раздел «Описание изделия») по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее про-

тив часовой стрелки, выбрав нужный период времени. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

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.

Духовой шкаф - полезные советы

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

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется 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.

Верхний + нижний нагрев

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

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

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

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

Режим принудительной конвекции

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

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

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

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

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

Щадящий нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	35 - 40
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Цыпленок, целиком (1,2 кг)	полка духового шкафа на уровне 2	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.
- 2) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 1.

Духовой шкаф - уход и чистка

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

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

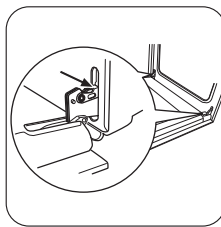
⚠ ВНИМАНИЕ! Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

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

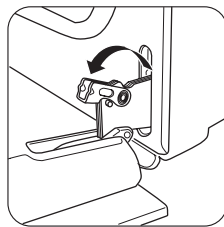
⚠ ВНИМАНИЕ! Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или

царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

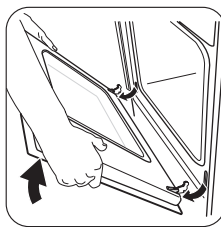
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



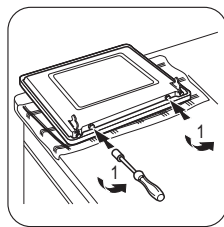
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

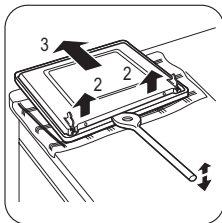


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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.

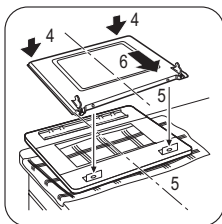
Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

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 выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



6 Поднимите внутреннюю дверцу.

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

Лампа освещения духового шкафа

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

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

Замена лампы освещения духового шкафа:

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

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не загораются индикаторы остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 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 техниче-

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.)

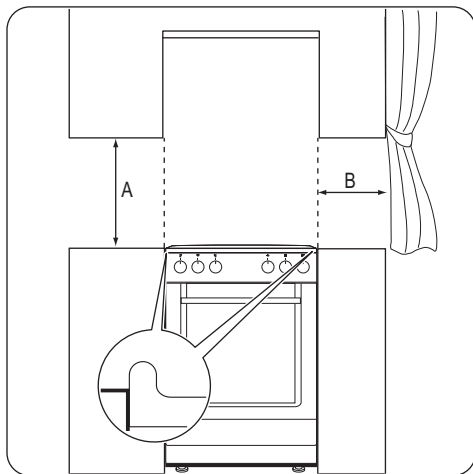
.....

Установка

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

Место для установки прибора

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



Минимальные расстояния

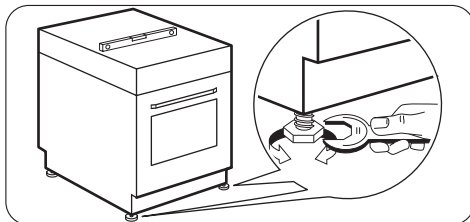
Габариты	мм
A	690
B	150

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	7835 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

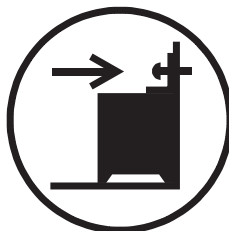
С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



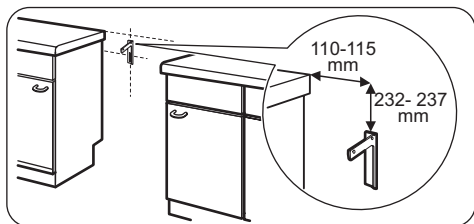
Защита от опрокидывания

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

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



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



Установка защиты от опрокидывания

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.
3. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 232-237 мм вниз от верхнего края и на 110-115 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
4. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию
5. При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.

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

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

Электрическое подключение

i Производитель не несет ответственности, в случае несоблюдения потребителем мер предосторожности, приведенных в Главе «Сведения по технике безопасности».

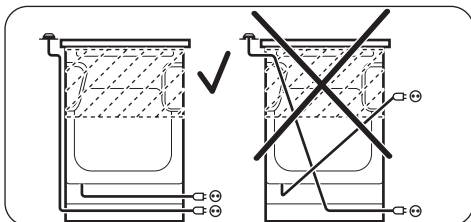
Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

⚠️ ВНИМАНИЕ! Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения.

Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

i Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



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 безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аб-

бревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

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

Зміст


Інформація з техніки безпеки _____	25	Духовка — щоденне користування _____	33
Інструкції з техніки безпеки _____	27	Духовка — корисні поради _____	34
Опис виробу _____	30	Духовка — догляд та чищення _____	40
Перед першим користуванням _____	31	Що робити, коли ... _____	42
Варильна поверхня — щоденне користування _____	31	Установка _____	42
Варильна поверхня — корисні поради _____	31	Охорона довкілля _____	44
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	32		

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.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.
- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.



Інструкції з техніки безпеки

Установка



Попередження! Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

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

Підключення до електромережі



Попередження! Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.

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


Користування



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 його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- 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.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- 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.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.

 **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 загорання.

- 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 із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Не намагайтеся загасити полум'я водою. Відключіть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.


 **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 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 великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.

- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

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

Догляд та чистка


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

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

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

Внутрішнє освітлення

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


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

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

Сервісне обслуговування

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

Утилізація

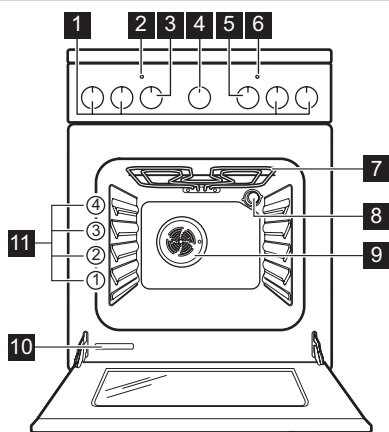
 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

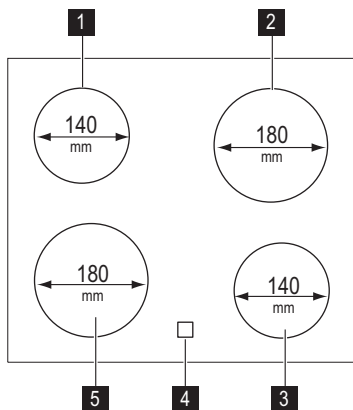
Опис виробу

Загальний огляд



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

Оснащення варильної поверхні



- 1 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 2 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт
- 3 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 4 Індикатор залишкового тепла
- 5 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт


Акcesуари


- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
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

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.
3. Встановіть функцію . Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Варильна поверхня — щоденне користування


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

Ступінь нагрівання

Перемикач	Функція
0	Положення «Вимкнено»
1-9	Ступені нагріву (1 - найнижчий ступінь нагріву; 9 - найвищий ступінь нагріву)


1. Оберіть ступінь нагріву за допомогою перемикача.

2. Щоб припинити процес готування, поверніть перемикач у положення **0**.

 Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5-10 хвилин до завершення процесу готування.


Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.


 **Попередження!** Небезпека опіку залишковим теплом!

Варильна поверхня — корисні поради

Кухонний посуд

-  • Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
- Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

Економія електроенергії

-  • По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
 - Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування,

щоб скористатись залишковим теплом.


- Дно каструлі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

Приклади застосування

Ступінь нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримуйте готові страви теплими.	за необхідності	Накривайте посуд кришкою.
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплювання масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1-2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Накривайте посуд кришкою.
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви перемішайте під час готування.
3-4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4-5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6-7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть.
7-8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі.		

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Варильна поверхня — догляд та чищення


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

Важливо! Небезпека опіку залишковим теплом!

Дайте приладу охолонути.

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

 Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

1. – **Видаляйте негайно:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним


шкребок для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих еле-

ментів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з великою кількістю м'якого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**


Духовка — щоденне користування

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

Активация і деактивация приладу


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





Запобіжний термостат




 Запобіжний термостат – це засіб температурного регулювання працюючого термостата.

Функції духової шафи

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

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

Функція духовки		Застосування
	Положення ВИМК	Прилад вимкнено.
	Традиційне приготування	Підігрівання одночасно з верхньої та нижньої частини духовки. Смаження та випікання на одному рівні духовки.
	Гриль	Для готування на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування грінок. Встановіть температуру на максимум 210° С.
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духової шафи. Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою.

Функція духовки	Застосування
  <p>Готування в режимі конвекції</p>	<p>Для приготування декількох різних страв одночасно. Підходить для приготування домашнього джему і сушіння грибів та фруктів.</p>
 <p>Верхній нагрів із конвекцією</p>	<p>Для підрум'янювання хліба, тістечок, випічки, а також для випікання.</p>

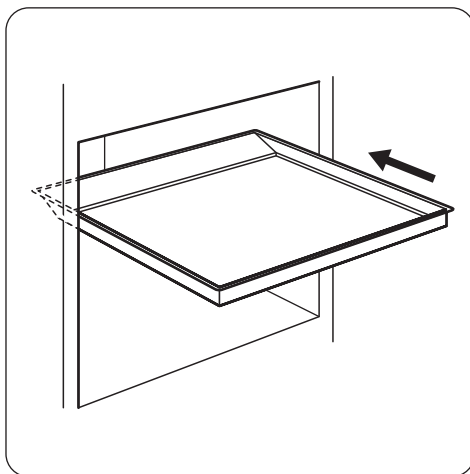
Таймер зворотного відліку

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

Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

Вставлення дека для випікання

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



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

Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.

- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накри-

вайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання пирогів/тортів

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

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

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

Традиційне приготування

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Шматки тіста (250 г)	емальоване деко на рівні 3	-	150	25 - 30
Плаский пиріг (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 170	30 - 35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 190	40 - 50
Пиріг із яблуками (1200+1200 г)	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькі тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 180	25 - 30
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмінієве деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	160 - 170	25 - 30
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	емальоване деко на рівні 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Курка, ціла (1350 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випічки на рівні 1	-	200 - 220	60 - 70

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Курка, половина (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Котлети зі свинини (600 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Флан (800 г)	емальоване деко на рівні 2	20	230 - 250	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Пиріг із сиром (2600 г)	емальоване деко на рівні 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Різдвяний пиріг (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Кіш лорен (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Житній хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (довжина: 25 см) на рівні 2	10	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (довжина: 20 см) на рівні 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки з дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарська булочка (500 г)	емальоване деко на рівні 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	100 - 120	40 - 50
Пиріг із крихтами (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 3	10	160 - 170	25 - 35

Страва	Тип дека та рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Пиріг із маслом (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	180 - 200	20 - 25

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

Готування з використанням вентилятора

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване деко на рівні 3	10	140 - 150	20 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 + 250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 3	10	150 - 160	30 - 40
Корж (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	30 - 35
Корж (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 160	35 - 45
Корж (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	165 - 175	50 - 60
Тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	20 - 30
Тістечка (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 160	30 - 40
Тістечка (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	150 - 160	20 - 30
Млинці, печені в духовці (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Курка, ціла (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випікання на рівні 1	-	170 - 180	40 - 50
Печеня зі свинини (800 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випікання на рівні 1	-	170 - 180	45 - 50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	180 - 200	30 - 40
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	-	190 - 200	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	емальоване деко на рівні 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Різдвяний кекс (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	150 - 160	30 - 40

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Булочки із дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки із дріжджового тіста (800 + 800 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	15	180 - 200	15 - 20
Рулет (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 + 400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	-	160 - 170	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	25 - 35
Масляний пиріг (600 + 600 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	160 - 170	25 - 35

- Після того як страва на рівні 4 буде готова, вийміть її, а на звільнене місце покладіть страву з рівня 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.
- Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Легке готування

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване деко на рівні 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Корж (500 г)	емальоване деко на рівні 2	20 ¹⁾	160 - 170	35 - 40
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Рулет (500 г)	емальоване деко на рівні 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Пиріг із маслом (600 г)	емальоване деко на рівні 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Курка, ціла (1200 г)	поличка духової шафи на рівні 2 ²⁾	-	220 - 230	45 - 55

1) Встановіть регулятор температури в положенні 250 °C.

2) Поставте деко для випікання під поличкою духової шафи, на 1-му рівні.

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.
- Стийкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення дверцят духовки

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

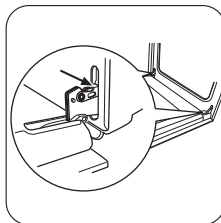
⚠ Попередження! Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово

зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

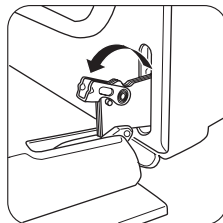
⚠ Попередження! Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

⚠ 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.

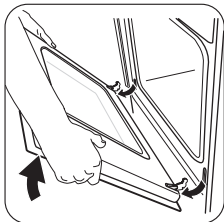
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



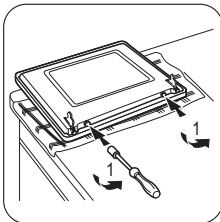
1 Відкрийте дверцята повністю та візьміться за дві завіси на дверцятах.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.

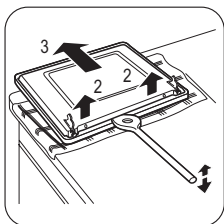


3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.



6 Підніміть внутрішнє скло дверцят.

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

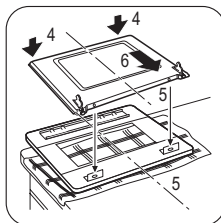
5 Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуňte внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

! **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.



Лампочка духової шафи

! **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи.

Завжди вимикайте прилад, перш ніж замінювати лампочку. Існує ризик ураження електричним струмом.

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

Перш ніж замінювати лампочку духової шафи, виконайте такі дії.

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

Заміна лампочки духової шафи:

1. Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою

для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Для заміни слід використовувати лампочки для духових шаф того самого ти-

пу. Вона має підтримувати таку саму потужність і використовуватися лише в побутових приладах.

4. Установіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Не вмикаються індикатори за-лишкового тепла	Зона нагрівання не гаряча, бо працювала мало часу	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітися, зверніться до центру післяпродажного обслу-говування
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на елек-троситі	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається	Духову шафу не увімкнено	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається	Не встановлено необхідні на-лаштування	Перевірте налаштування
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка духової шафи пере-горіла	Замініть лампочку духової ша-фи
На страві та на поверхні каме-ри духової шафи осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається усунути проблему само-стійно, зверніться до закладу, де ви при-дбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вка-зані на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі ка-мери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

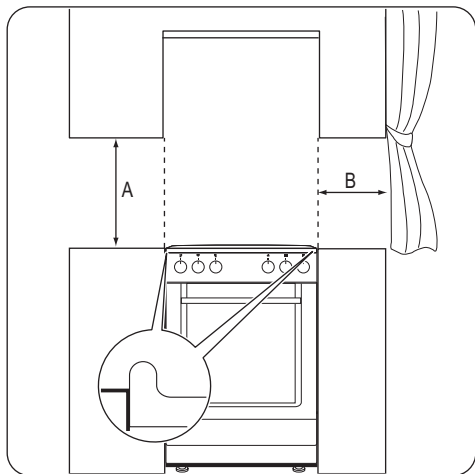
Серійний номер (S.N.)

Установка

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

Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна вста-новлювати між кухонними шафами з одно-го або з двох боків та у кутку.



Мінімальна відстань

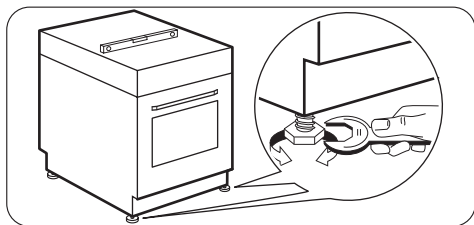
Габарити	мм
A	690
B	150

Технічні дані

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	600 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	7835 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Вирівнювання

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



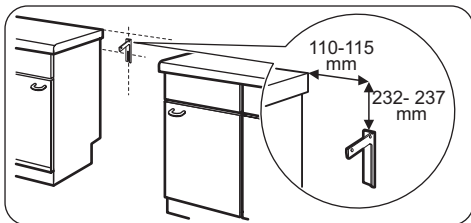
Захист від перекидання

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

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



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



Інструкції щодо встановлення захисту від перекидання

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

2. Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.
3. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 232-237 мм від верхньої поверхні приладу та 110-115 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його у твердий матеріал або використайте відповідне кріплення (стіну).
4. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Див. малюнок.
5. Якщо розміри плити було змінено, вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню, відповідним чином.

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

Підключення до електромережі

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

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.

Охорона довкілля

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

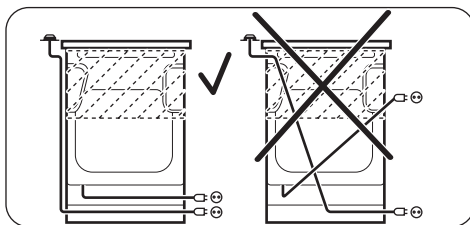
Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом ⚡, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із

Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.

⚠️ Попередження! Перед під'єднанням кабелю електроживлення до клем виміряйте напругу між фазами у мережі будинку.

Потім зверніться до ярлика підключення на задній стороні приладу для використання правильного електричного встановлення. Цей порядок дій запобігає помилкам під час встановлення і пошкодженню електричних компонентів приладу.

i Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



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



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними аббревіатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop



ERC



892959312-A-232013