

<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации	2
<b>UK</b>	Інструкція	27

Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG961211W  
ZCG961211X

RU UA

**ZANUSSI**

## Содержание

---

Сведения по технике безопасности _ _ _ 2	Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ 11
Указания по безопасности _ _ _ _ _ 4	Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _ 13
Описание изделия _ _ _ _ _ 8	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ 15
Перед первым использованием _ _ _ _ _ 9	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ 18
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ 9	Что делать, если ... _ _ _ _ _ 20
Варочная панель - полезные советы _ _ 10	Установка _ _ _ _ _ 21
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 10	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ 26

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.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- 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 вилку и сетевую кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные


автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### Подключение к газовой магистрали

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

### Эксплуатация

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

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- 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.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

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

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте 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 влажных пирогов используйте глубокий противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

### Крышка

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




## Газовый гриль

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возникновения пожара и получения ожогов.

- Не помещайте полку духового шкафа с продуктами на самый высокий уровень.

### 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 ин-

струкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.


### Внутреннее освещение

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

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

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

### Утилизация

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

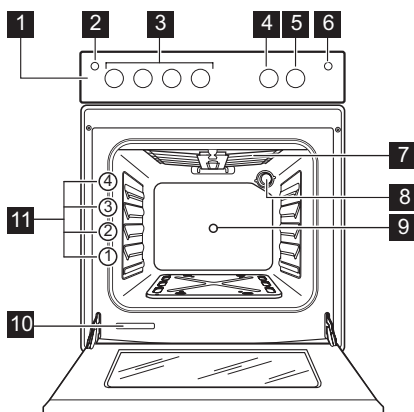
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

### Сервис

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

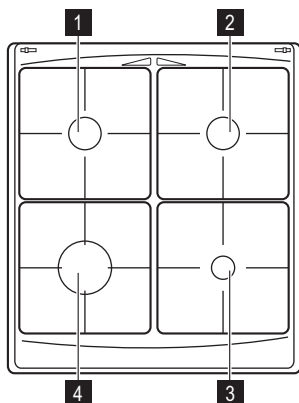
# Описание изделия

## Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Ручки управления варочной панелью
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Кнопка лампы освещения духового шкафа и вертела
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Отверстие для вертела
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положения полок

## Функциональные элементы варочной панели



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

## Принадлежности

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

Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

- **Отражатель для гриля**  
Защита элементов управления во время работы гриля
- **Отделение для хранения**  
Под духовым шкафом находится отделение для хранения.



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

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

## Перед первым использованием

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

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

### Предварительная чистка духового шкафа

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие

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

### Первый прогрев

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

## Варочная панель - ежедневное использование



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

### Розжиг горелки

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

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

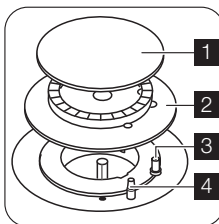
### Включение горелки

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига .
2. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума . Нажмите на ручку и удерживайте ее.
3. Отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку управления в положении максимума приблизительно 10 секунд, пока термопара не нагреет-

ся. В противном случае подача газа будет прекращена.

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

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



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча зажигания
- 4 Термопара

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение "Выкл" и попытайтесь снова разжечь ее, подождав по меньшей мере 1 минуту.

**ВАЖНО!** Горелку можно разжечь без помощи электроподжига (например, когда на кухне нет электричества). Для этого поднесите к горелке источник огня, поверните соответствующую ручку в положение максимальной подачи газа и нажмите на нее на 10 секунд.

**i** Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управ-

ления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

**i** Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

### Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .

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

## Варочная панель - полезные советы

### Экономия энергии

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке. Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.

Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	160 - 260 мм
Для ускоренного приготовления	140 - 240 мм
Вспомогательная	120 - 180 мм

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

## Варочная панель - уход и чистка

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

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

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные

или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.


- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.

- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.



- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

## Духовой шкаф - ежедневное использование


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

### Режимы духового шкафа


Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1 - 8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции. (1 - 135°C; 2 - 150°C; 3 - 165°C; 4 - 180°C; 5 - 195°C; 6 - 210°C; 7 - 230°C; 8 - 250°C)
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.
	Вертел	Нанизывание и жарка мяса. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.


### Приготовление в газовом духовом шкафу

#### Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига (  ).
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа против часовой стрелки в положение максимума. Нажмите на ручку и удерживайте ее. Отпустите кнопку электрического розжига, но удерживайте ручку управления газового духового шкафа в этом положении примерно 10 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

4. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

 Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение «Выкл»  .
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

#### Ручной розжиг

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно поверните ручку управления газового духового шкафа против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной температуре.
4. После появления пламени удерживайте ручку управления газового духового шкафа в положении максимума приблизительно 10 секунд.
5. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

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

### Предохранительное устройство духового шкафа

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

### Выключение горелки духового шкафа

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

### Использование гриля

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте прибор без присмотра во время работы гриля.

Доступные для контакта детали прибора сильно нагреваются. Существует опасность получения ожогов.

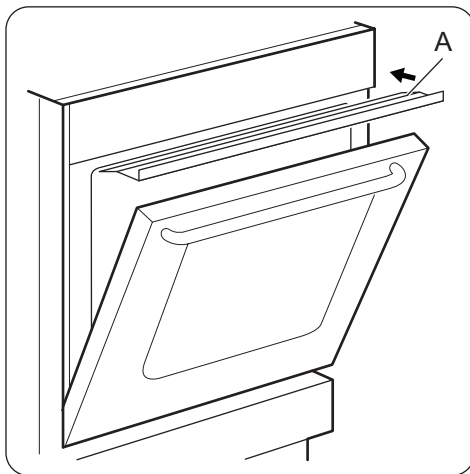
**!** **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей к грилю во время его работы.


Существует опасность получения ожогов.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте гриль с закрытой дверцей. Существует опасность возгорания или выброса монооксида углерода (угарного газа).

1. Откройте дверцу прибора.
2. Установите над дверцей отражатель для гриля **A**. Убедитесь, что крючки как следует вошли в отверстия верхней

части передней рамки камеры духового шкафа (под панелью управления).



3. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига.
4. Установите ручку управления газового духового шкафа в положение "Гриль" . Нажмите на ручку и удерживайте ее.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Поверните ручку до отказа, не останавливаясь в промежуточных положениях между отметками "Выкл" и "Гриль". При установке ручки в промежуточное положение электроподжиг может остаться включенным.

5. Отпустите кнопку электрического розжига.
6. Удерживайте ручку выбора режима духового шкафа в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.
7. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа.
8. Предварительно разогрейте гриль в течение 5-10 минут.
9. Поместите мясо на полку духового шкафа и установите ее на уровень 3.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не помещайте мясо на самый высокий уровень. Существует опасность пожара.

10. Для сбора соков поместите под мясо на уровень 2 плоский противень для выпечки или сотейник.

**i** Не кладите мясо непосредственно на противень или в сотейник.

11. Дверца духового шкафа должна быть приоткрыта.

12. После того, как одна сторона подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его вилкой, чтобы сохранить в нем соки.

13. Когда вторая сторона тоже будет готова, выньте мясо из духового шкафа.

**i** Если горелка гриля не зажигается или если она случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу прибора.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

## Духовой шкаф - Аксессуары


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

### Вставьте противень для выпечки

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

### Ручной розжиг

При отсутствии электропитания:

1. Откройте дверцу прибора.
2. Поднесите пламя к отверстиям горелки гриля.
3. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение . Нажмите на ручку и удерживайте ее.

### Выключение горелки гриля

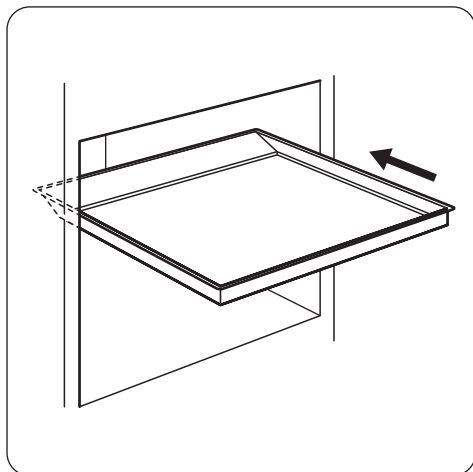
Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение «Выкл».

### Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

Сначала поверните ручку таймера (см. Раздел «Описание изделия») по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее против часовой стрелки, выбрав нужный период времени. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.

**Эта функция не влияет на работу духового шкафа.**



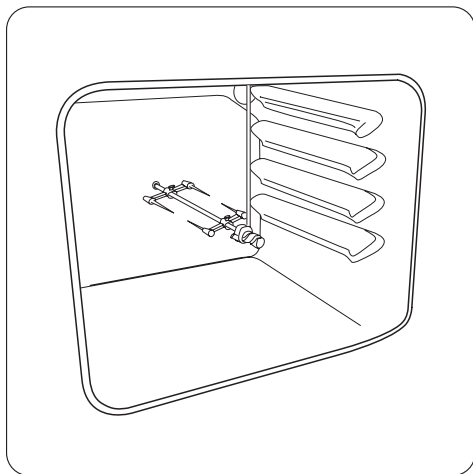
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.


## Вертел

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

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

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Установите крючок держателя в выемку в верхней части передней решетки духового шкафа.
3. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку. Убедитесь, что мясо находится на одинаковом расстоянии от концов вертела.
4. Зажмите его вилками.
5. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. раздел «Описание изделия».



6. Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.
7. Снимите рукоятку вертела.
8. На самый нижний уровень установите сотейник.
9. Зажгите горелку гриля. См. раздел «Использование гриля».
10. Нажмите на кнопку вертела . Убедитесь, что вертел вращается.
11. После того, как мясо готово, поверните ручку в положение «Выкл».
12. Установите ручку вертела.
13. Осторожно извлеките из духового шкафа вертел и сотейник.

**i** Максимально допустимый вес продукта при приготовлении на вертеле составляет 4-5 кг.

## Духовой шкаф - полезные советы



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

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

### Приготовление выпечных блюд

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

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении

слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

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

### Продолжительность приготовления

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

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

**Таблица приготовления**

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2	25 - 30
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	2	20 - 25
Плоский пирог (1 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	2 - 3	35 - 40
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	50 - 60
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	6	55 - 65
Маленькие пирожные (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2 - 3	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	3	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	-	2 - 3	45 - 55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на уровне 3 <sup>2)</sup>	-	8	50 - 60
Открытый пирог (800 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	20	7	15 - 20
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	4 - 5	40 - 50
Пицца (1 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	5 - 6	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	-	2	70 - 90
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	6 - 7	40 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15 <sup>3)</sup>	3 - 4	60 <sup>4)</sup>



Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	15	5 - 6	50 - 60
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	15 <sup>3)</sup>	4 - 5	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	50 - 60
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	40 - 50
Швейцарский рулет (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	-	1 - 2	40 - 50
Пирожные с кремом (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	3 - 4	30 - 40
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	10	2	35 - 40
Сливочный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный противень на уровне 3	15	3	20 - 30

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



Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, повер-


ните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

## Приготовление на гриле с вертелом

Продукты	Уровень полки	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком (1000 г)	Полка духового шкафа на уровне 3 <sup>1)</sup>	90

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


### Чистка дверцы духового шкафа

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

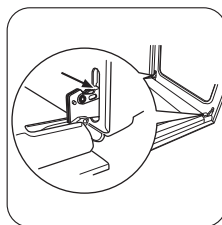
 **ВНИМАНИЕ!** Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то

дверца духового шкафа может захлопнуться.

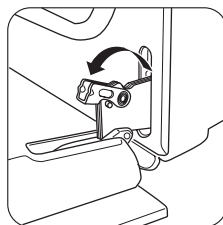
 **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

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

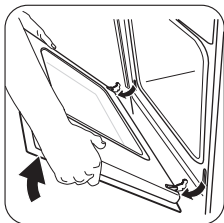
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



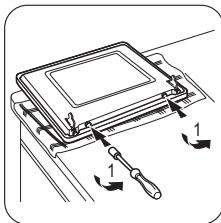
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

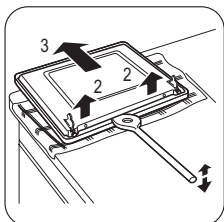


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!



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

**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

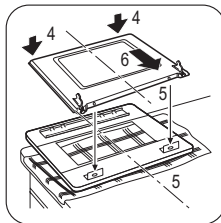
**7** Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Стекла́нную 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 стеклянной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



### 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 электрощита 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 стеклянный 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
При розжиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При розжиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При розжиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
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.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке 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.) .....

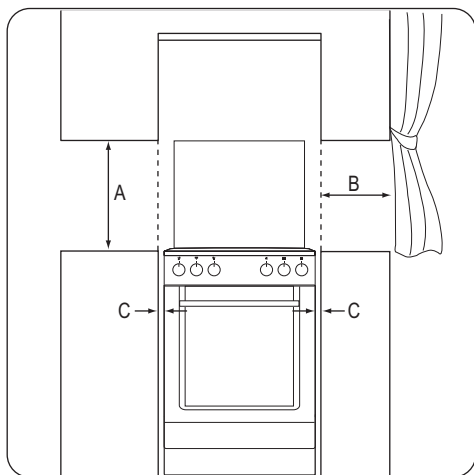
PNC (номер изделия) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## Установка

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

### Место для установки устройства



### Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

### Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм

### Газовые горелки

#### Габаритные размеры

Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	20,6 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	I12H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

### Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	44

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Использование
	кВт	кВт				
Вспомогательная горелка	1	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,7
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ G20	20	0,96	-
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	3	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3	0,72	Природный газ G20	20	1,19	-
	3	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,6	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
Духовой шкаф	2,7	0,9	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,7	0,9	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,7	0,9	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,8	167,82
Гриль	1,9	-	Природный газ G20	13	1,15	-
	1,9	-	Природный газ G20	20	1,08	-
	1,9	-	Бутан G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	28 - 30	0,71	117,83

## Подсоединение к системе газоснабжения

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

### Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использо-

вать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку. Для установки используйте трубодержатель. Убедитесь, что трубодержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

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

- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

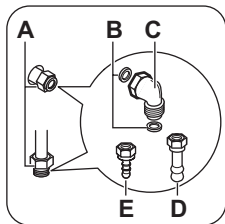
- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
- На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
- На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
- На предмет срока годности подводки.

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

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

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



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

E) Трубодержатель для сжиженного газа

**i** Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку.

### Переоборудование на другие типы газа

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

**i** Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

### Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

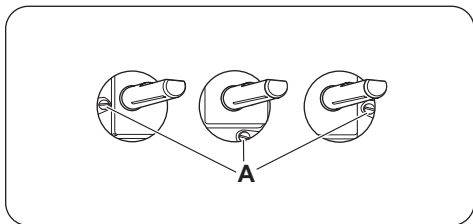
Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления,

на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

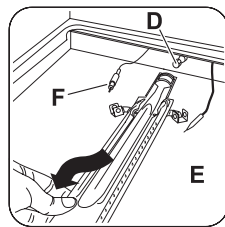
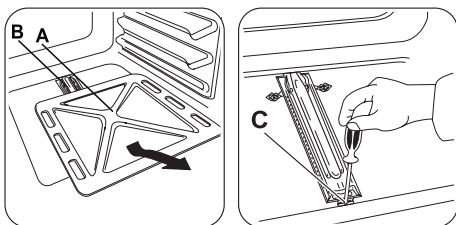
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (А).



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

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

### Замена инжектора духового шкафа



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

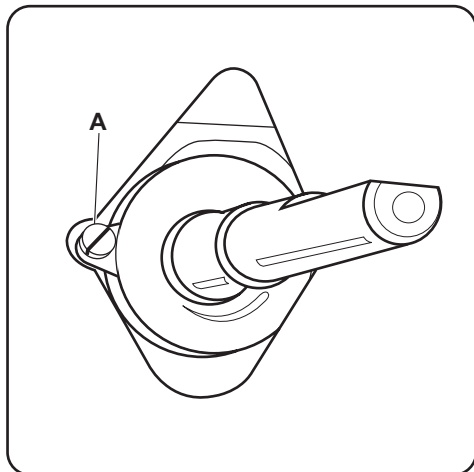
### Замена инжектора горелки гриля:

1. Выверните винт крепления горелки гриля.
2. Выверните инжектор горелки с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
3. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности. Прежде чем затянуть винт крепления убедитесь, что горелка правильно вставлена в заднюю панель.

### Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа



1. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



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

4. Установите ручку выбора режимов духового шкафа.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Вставляя 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. "Приготовление блюд в га-

зовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа".

7. Установите ручку выбора режимов духового шкафа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение не менее 10 минут.
8. Переведите ручку выбора режимов духового шкафа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1-7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

**i** Температура гриля не подлежит регулировке. Чтобы установить более низкую температуру или увеличить время приготовления блюда, необходимо переместить противень для гриля подальше от пламени.

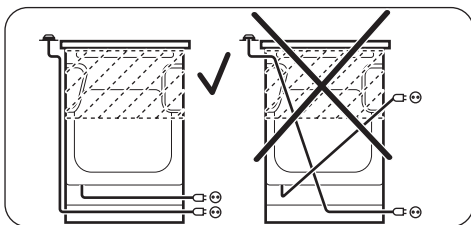
**Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.**

#### Электрическая установка

**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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




## Охрана окружающей среды

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

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

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

 Упаковочные материалы  
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной

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



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

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

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

## Зміст

Інформація з техніки безпеки _____	27	Духовка — щоденне користування _____	35
Інструкції з техніки безпеки _____	29	Духова шафа - Використання приладдя _____	38
Опис виробу _____	32	Духовка — корисні поради _____	39
Перед першим користуванням _____	33	Духовка — догляд та чищення _____	41
Варильна поверхня — щоденне користування _____	34	Що робити, коли ... _____	44
Варильна поверхня — корисні поради _____	35	Установка _____	44
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	35	Охорона довкілля _____	49

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.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-які розлиття. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- 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.

### Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.


- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на таблиці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

## Користування


 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків і враження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу. Вставляючи й виймаючи посуд чи приладдя з духової шафи, одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу в процесі роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.

- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд прайвильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд був розташований по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

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

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

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- 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 роботу якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із високим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

### Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.

- Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовна шафа повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



### Газовий гриль

**⚠ Попередження!** Існує небезпека пожежі та опіків.

- Не встановлюйте полицку духової шафи зі стравою на найвищому рівні.

### 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 до-

тримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними м'якими засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

### 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!

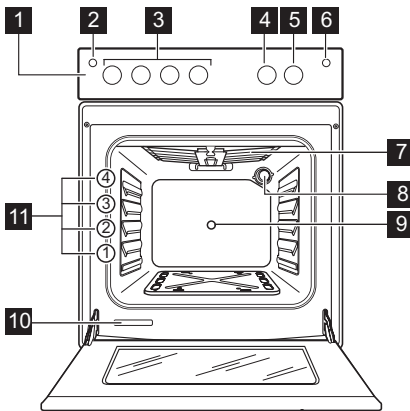
- Перед заміною лампочки відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

### Утилізація

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

## Опис виробу

### Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Кнопка генератора запалювання
- 3 Ручки керування варильною поверхнею
- 4 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Кнопка увімкнення лампочки духовки і рожна
- 7 Гриль
- 8 Лампочка духовки
- 9 Отвір для рожна
- 10 Табличка з технічними даними
- 11 Рівні полицюк

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

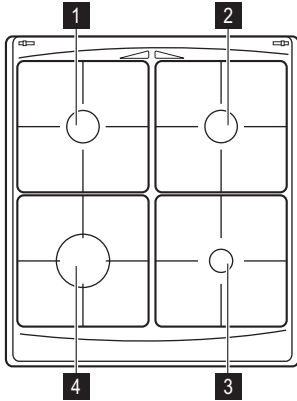
### Сервісне обслуговування

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

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



## Оснащення варильної поверхні



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

### Акcesуари

- **Полічка духовки**  
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Пласке деко для випікання**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Пласке алюмінієве деко**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Вертел**  
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.
- **Відбивач гриля**

Для захисту ручок при використанні гриля.

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

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

## Перед першим користуванням

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

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

### Перше чищення

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

**⚠ Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

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

### Попереднє прогрівання

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

## Варильна поверхня — щоденне користування



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

### Запалювання конфорки

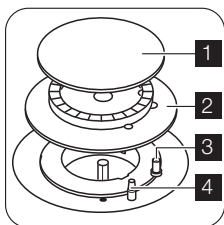
**⚠ Попередження!** Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

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

Щоб запалити конфорку, виконайте такі дії:

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання .
2. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у положення «максимум» . Натисніть і утримуйте перемикач.
3. Відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте ручку керування у цьому положенні протягом приблизно 10 секунд, щоб термопара нагрілася. У іншому разі подача газу припиниться.
4. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

**i** Якщо після декількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся, що розсікач і кришка конфорки знаходяться у правильному положенні.



- 1 Кришка конфорки
- 2 Корона конфорки
- 3 Свічка запалювання
- 4 Термопара


**⚠ Попередження!** Якщо конфорка не запалюється через 10 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

**Важливо!** Запалити конфорку можна і без допомоги електричного пристрою (наприклад, якщо в кухні немає електрики). Для цього піднесіть до конфорки полум'я, поверніть відповідну ручку у положення максимальної подачі газу, після чого натисніть і утримуйте її протягом 10 секунд.

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

**i** Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

### Вимкнення конфорки

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

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

## Варильна поверхня — корисні поради

### Економія електроенергії

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

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

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160 - 260 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Конфорка середньої швидкості	140 - 240 мм
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

## Варильна поверхня — догляд та чищення

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

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

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

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

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





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

## Духовка — щоденне користування

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


### Функції духовки

Функція духовки	Застосування
● Вимкнено	Для вимкнення приладу.

Функція духовки		Застосування
1 - 8	Діапазон регульованих температурних режимів	Діапазон регульованих температурних режимів для готування з конвекцією. (1 - 135°C; 2 - 150°C; 3 - 165°C; 4 - 180°C; 5 - 195°C; 6 - 210°C; 7 - 230°C; 8 - 250°C)
	Режим піци	Для приготування піци.
	Гриль	Для готування страв пласкої форми посередині гриля. Для приготування грінок. <b>⚠ Попередження!</b> Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
	Лампочка духовки	Лише для освітлення внутрішньої частини духовки. Не є функцією готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку керування лампочкою духовки і рожном.
	Рожен	Для смаження м'яса на рожні. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку керування лампочкою духовки і рожном.

## Готування в газовій духовій шафі

### Запалювання газового пальника духової шафи:

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання (  ).
3. Поверніть перемикач функцій газової духовки проти годинникової стрілки у положення «максимум». Натисніть і утримуйте перемикач. Відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте перемикач функцій газової духовки в цьому положенні ще приблизно 10 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.
4. Встановіть перемикач функції газової духовки на потрібну температуру.

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

1. Відпустіть перемикач функцій газової духовки і поверніть його в положення «вимкнено» ● .
2. Відчиніть дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник духової шафи ще раз.

### Запалювання вручну

Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духовки.
3. Одночасно поверніть перемикач функцій газової духовки проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.
4. Після того як з'явиться полум'я, утримуйте перемикач у положенні «максимум» ще приблизно 10 секунд.
5. Встановіть перемикач функції газової духовки на потрібну температуру.

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

### Пристрій безпеки духової шафи

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

### Вимкнення пальника духової шафи

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

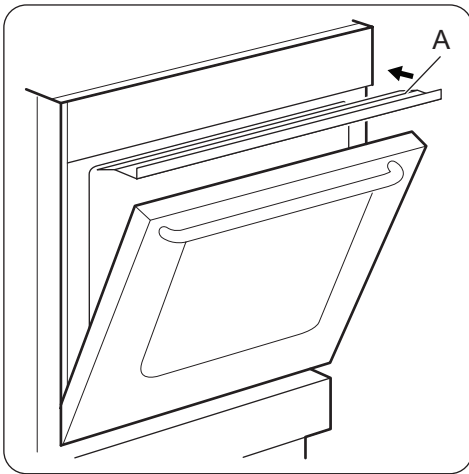
## Користування грилем


**⚠ Попередження!** Не залишайте прилад без нагляду під час користування грилем. Доступні частини приладу нагріваються. Існує ризик отримання опіків.

**⚠ Попередження!** Не підпускайте дітей до приладу під час роботи гриля. Існує ризик отримання опіків.

**⚠ Попередження!** Забороняється користуватися грилем при зачинених дверцятах. Це може призвести до пожежі чи утворення чадного газу.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Встановіть відбивач гриля **A** над дверцятами приладу. Переконайтеся, що обидва захвати правильно вставлені в отвори у верхній частині передньої рами камери духової шафи (під панеллю керування).



3. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання.
4. Поверніть перемикач функцій газової духовки у положення «Гриль» . Натисніть і утримуйте перемикач.

**⚠ Обережно!** Перемикач слід повернути до кінця, не залишаючи його у проміжних положеннях між положеннями «вимкнено» і «Гриль». У проміжних

положеннях генератор запалювання може спрацювати.

5. Відпустіть кнопку генератора запалювання.
6. Тримайте перемикач функцій духової шафи у цьому положенні приблизно 15 секунд. Не відпускайте перемикач до появи полум'я.
7. Відпустіть перемикач функцій духової шафи.
8. Попередньо прогрійте гриль упродовж 5-10 хвилин.
9. Покладіть м'ясо на полицю духовки і встановіть полицю на рівень 3.

**⚠ Попередження!** Не кладіть полицю з м'ясом на найвищий рівень. Існує ризик виникнення пожежі.

10. Нижче, на рівень полицки 2, встановіть деко для випікання або жаровню, на яку буде стікати жир.

**i** Не кладіть м'ясо безпосередньо на деко чи в жаровню.

11. Залишайте дверцята духовки трохи прочиненими.
12. Коли м'ясо підрум'яниться з одного боку, переверніть його виделкою, щоб не витікав жир.
13. Після того, як завершиться приготування м'яса з іншого боку, витягніть його з духової шафи.


**i** Якщо гриль не запалився або випадково згас, виконайте такі дії:

1. Відпустіть перемикач функцій газової духовки і поверніть його в положення «вимкнено».
2. Відчиніть дверцята приладу.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

## Запалювання вручну

Якщо відсутнє електроживлення.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Тримайте вогонь біля пальника гриля.

3. Поверніть перемикач функцій духової шафи у положення . Натисніть і утримуйте перемикач.

### Вимкнення пальника гриля

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


### 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.

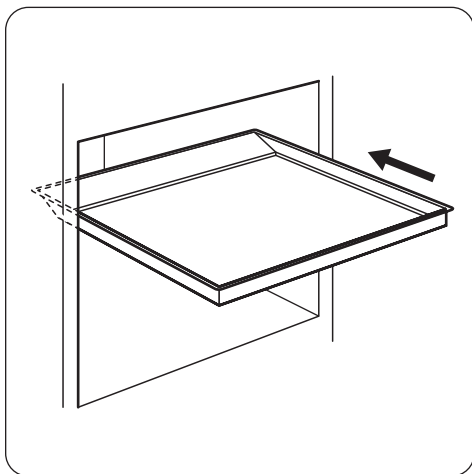
**Ця функція не впливає на роботу духової шафи.**


## Духова шафа - Використання приладдя

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


### Вставлення дека для випікання


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



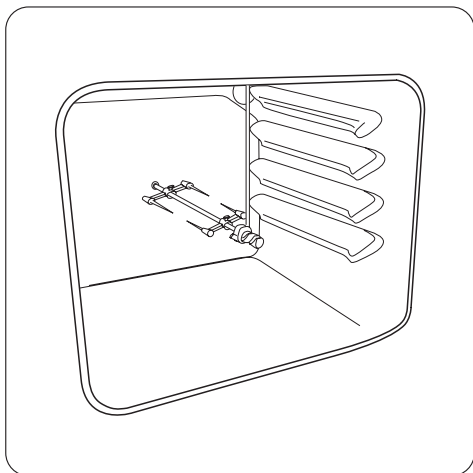
 **Попередження!** Не просовуйте деку для випікання впритул до задньої стінки камери духовки. Розміщення впритул заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

### Рожен


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


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

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Вставте кріпильний гак у заглиблення, розташоване у верхній частині передньої рами духової шафи.
3. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват. Переконайтеся, що м'ясо знаходиться посередині рожня.
4. Затягніть захвати.
5. Вставте кінчик рожня в отвір для рожня. Див. розділ «Опис виробу».




6. Помістіть передню частину рожня на кріпильний гак.

7. Зніміть ручку рожня.
8. Розмістіть жаровню на найнижчому рівні.
9. Запаліть конфорку. Див. розділ «Використання гриля».
10. Натисніть кнопку рожня . Переконайтеся, що рожен обертається.
11. Після приготування м'яса встановіть перемикач у положення «вимкнено».
12. Встановіть ручку рожня.
13. Обережно вийміть рожен і жаровню з духової шафи.

 Максимальна дозволена вага продукту, що готується на рожні, становить 4-5 кг.

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

### Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духову шафу впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

### Готування м'яса і риби

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

### Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштуван-

ня (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та

кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.


## Таблиця приготування

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



Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 3	10	2 - 3	50 - 60
Румунський бісквіт — традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 3	10	2 - 3	40 - 50
Рулєт (500 г)	алюмініоване/емальоване деко на рівні 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	алюмініоване/емальоване деко на рівні 3	-	1 - 2	40 - 50
Пті шу (500 г)	алюмініоване/емальоване деко на рівні 3	10	3 - 4	30 - 40
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	алюмініоване/емальоване деко на рівні 3	15	5 - 6	30 - 40
Бісквіт (600 г)	алюмініоване/емальоване деко на рівні 3	10	2	35 - 40
Масляний пиріг (600 г)	алюмініоване/емальоване деко на рівні 3	15	3	20 - 30

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


 Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть ручку керування газовою духовою шафою в положення «Піца».

### Гриль з рожном

Страва	Рівень полиці	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Курка, ціла (1000 г)	Поличка духовки на рівні 3 <sup>1)</sup>	90

- 1) Поставте деко для випікання під полицю духовки, на рівні 1.

## Духовка — догляд та чищення

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

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.

- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.

- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за 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

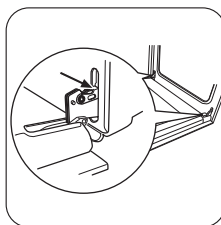
Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

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

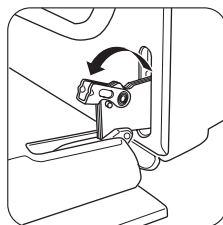
**⚠ Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

**⚠ 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.

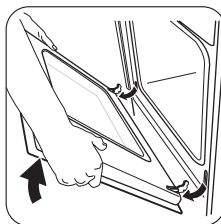
### Знімання дверцят духовки і скляної панелі



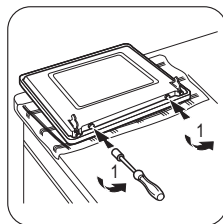
**1** Відкрийте дверцята повністю та візьміться за дві завіси на дверцятах.



**2** Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.

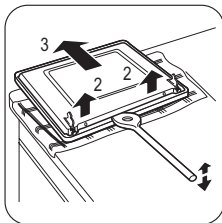


**3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



**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.

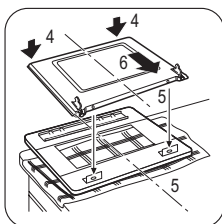
**5** Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуňte внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

**⚠ 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 типу. Вона має підтримувати таку саму потужність і використовуватися лише в побутових приладах.
4. Установіть скляний плафон.

## Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Рішення
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Перевірте запобіжник в домашній електромережі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка та корона конфорки розміщені нерівно	Переконайтеся, що кришка і корона конфорки встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	Корона конфорки забита залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до корони конфорки.
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається	Не встановлено необхідні налаштування	Перевірте параметри.
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка духової шафи перегоріла	Замініть лампочку духової шафи.
Страва залишалася у духовці надто довго	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин

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

табличка розташована на передній рамі камери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

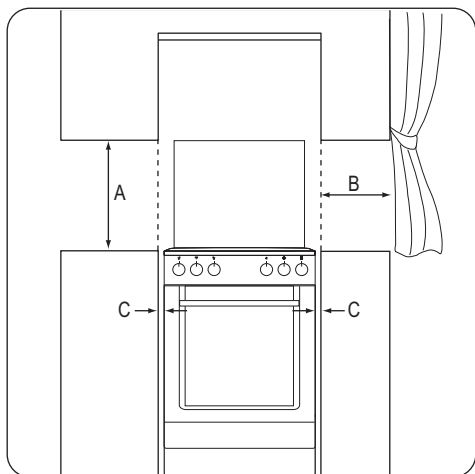
Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## Установка

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

## Розміщення приладу



## Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

## Технічні дані

Габарити	
Висота	855 мм

## Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Використання
	кВт	кВт				
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,70
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43

## Габарити

Ширина	600 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	20,6 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц
Категорія газу	II2H3B/P
Подача газу	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

## Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	29
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духовка	44

Конфорка	Експлуатаційна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Використання
	кВт	кВт				
Швидка конфорка	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Природний газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
Духова шафа	2,60	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82
Гриль	1,90	-	Природний газ G20	13	1,15	-
	1,90	-	Природний газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	28 - 30	0,71	117,83

## Підключення газу

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

### З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

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

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

- Він не може нагрітися вище за кімнатну температуру або вище 30°C.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетиснутий.

- Він не повинний натягуватися чи згинатися.

- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Можна легко здійснювати огляд його стану.

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

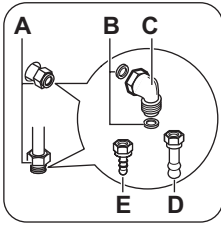
- Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
- Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
- Затискачі не вкрилися іржею.
- Термін дії ще не сплинув.

Якщо ви виявили один або кілька дефектів, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

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

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

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



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

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

### Переобладнання на інші типи газу

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

**i** Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними інжекторами він також може працювати на скрапленому газі.

**⚠ Попередження! Перш ніж замінювати інжектори, переконайтеся в тому, що ручки керування газом переведені у положення «Вимкнено» і пристрій відключено від електропостачання. Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травм.**

### Заміна інжекторів

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити сопла.

1. Зніміть підставки для посуду.

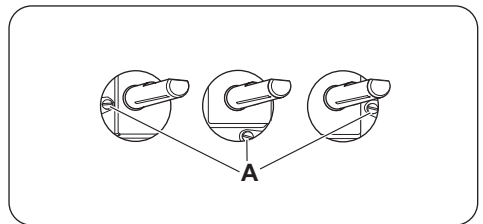
2. Зніміть з конфорок кришечки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа на 7 мм зніміть інжектори та встановіть замість них інжектори, що відповідають типу використовуваного газу.
4. Щоб зібрати деталі назад, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.
5. Замініть наклейку з технічними даними (міститься біля газової труби) на наклейку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю наклейку можна знайти в пакунку, що входить до комплекту поставки.

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

Для регулювання мінімального рівня полум'я виконайте нижченаведені дії.

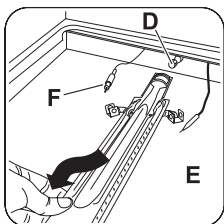
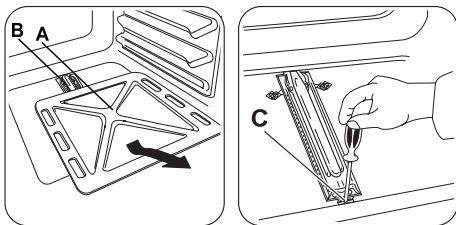
1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана (А).



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

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

### Заміна форсунок духової шафи



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

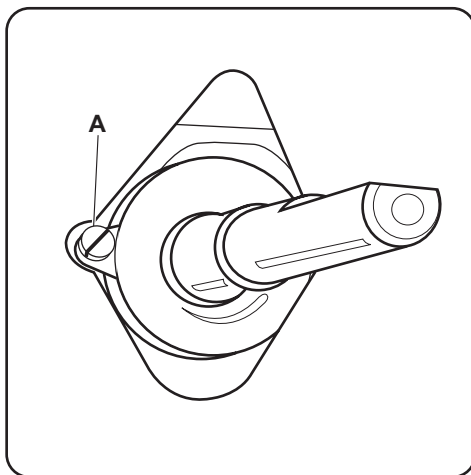
### Заміна форсунки пальника гриля

1. Відкрутіть гвинт, який тримає пальник гриля.

2. Відкрутіть форсунку пальника торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
3. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності. Перед закручуванням гвинта перевірте, щоб пальник був правильно встановлений на задній панелі.

### Регулювання мінімального рівня пальника духової шафи

1. Витягніть штепсельну вилку з електричної розетки.
2. Зніміть перемикач функцій духової шафи.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (A) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З природного газу на скраплений	Повністю закрутіть регулювальний гвинт.
Зі скрапленого газу на природний	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.

4. Встановіть перемикач функцій духової шафи.
5. Вставте вилку в розетку.



**⚠ Попередження!** Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травми.

6. Запаліть палик газовой духовой шафи. Див. розділ «Готування у газовій духовій шафі — запалювання палика газовой духовой шафи».
7. Встановіть перемикач функцій духовой шафи на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій духовой шафи з максимального положення в мінімальне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-7. Полум'я палика духовой шафи має бути рівномірним і невисоким.

**i** Температура гриля не регулюється. Щоб знизити температуру чи збільшити час готування, піддон для гриля слід встановлювати нижче, далі від полум'я.

**Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути**

## 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.

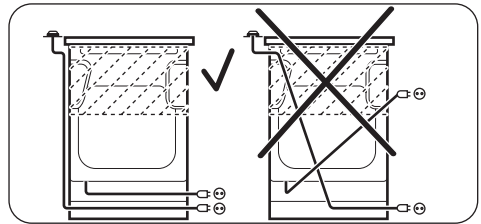
**через недотримання цих заходів безпеки.**

### Підключення до електромережі

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

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



**♻ Пакувальний матеріал**

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.

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

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







[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



892959273-A-232013