



Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Кухонная плита
Плита

RU UA

EKK513519

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	2	Варочная панель - уход и чистка	9
Описание изделия	6	Духовой шкаф - ежедневное использование	9
Перед первым использованием	6	Духовой шкаф - полезные советы	12
Варочная панель - ежедневное использование	7	Духовой шкаф - уход и чистка	21
Варочная панель - полезные советы	8	Что делать, если ...	24
		Установка	25
		Охрана окружающей среды	28
		Право на изменения сохраняется	



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете. Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.

- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упа-

ковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следуют выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все кон-

такты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Подключение к газовой магистрали

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с

действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более мощную устройство механической вытяжки, если имеется).

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Следите за прибором во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлече-

ния вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.

- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную поверхность каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней чугунную, литую алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Будьте осторожны при замене лампы духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Крышка

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стеклянные крышки могут раскалываться при нагревании.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклянные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.

Сервисный центр

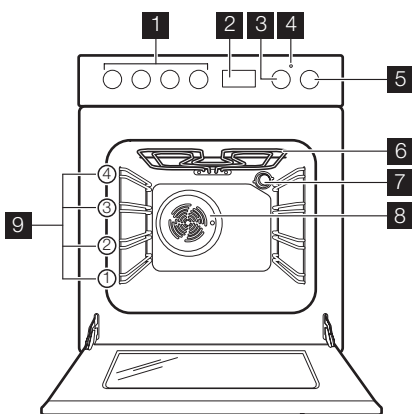
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

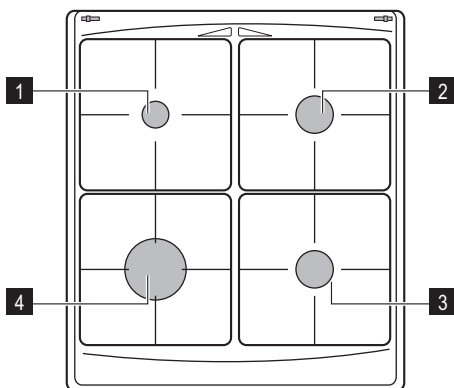
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка термостата духового шкафа
- 4 Дисплей температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Гриль
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Вентилятор
- 9 Направляющие

Функциональные элементы варочной панели



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

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использова-

ния в качестве противня для сбора жира.

- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

⚠ ВНИМАНИЕ! При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- i** Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового

шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

! **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 "Чистка и уход".

Установка текущего времени

i Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически на-

чинает мигать индикатор режима текущего времени.

Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

i Чтобы установить другое время, нельзя одновременно задавать автоматический режим (Продолжительность \rightarrow |) или Завершение \rightarrow |).

Предварительный разогрев

1. Задайте функцию \equiv и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию \equiv и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию \equiv и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Розжиг горелки

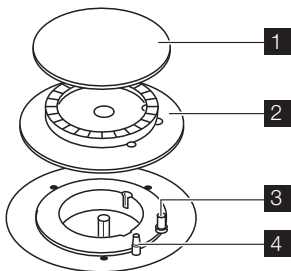
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

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

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума (\star \uparrow) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча розжига
- 4** Термопара

! **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например,

когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

i Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления 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 погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом ■ .

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям обжаривание пищевых продуктов (в частности, содержащих крахмал) может привести к вреду здоровья в результате образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Экономия энергии




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

! Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм
Горелка для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная горелка	120 мм - 180 мм

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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

-  **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 рассека-тель горелки, промойте их теплой во-дой с мылом.
 - Детали из нержавеющей стали сле-дует промыть водой и затем выте-реть насухо мягкой тканью.
 - Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
 - Удостоверьтесь в правильности уста-новки решеток конфорок после их очистки.
 - Для правильной работы горелок про-верьте, чтобы лапки решеток распола-гались по центру горелки.
 - **Чтобы не повредить варочную па-нель, будьте внимательны при уста-новке подставок для посуды.**
- По завершении чистки следует проте-реть прибор насухо мягкой тканью.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима ду-хового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задай-те нужную температуру.
При повышении температуры духо-вого шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, ус-тановите ручку выбора режима духо-вого шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

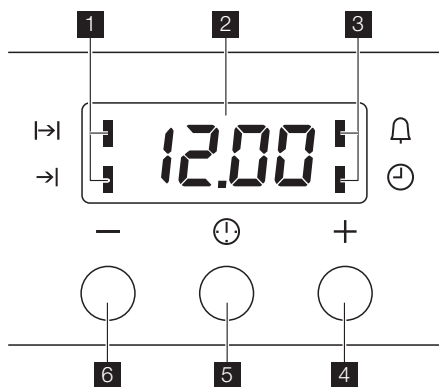
Для предотвращения опасного перегре-ва из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-ли-бо компонента духовой шкаф оборудо-ван предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необ-ходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Назначение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарки на одном уровне духово-го шкафа.
	Нижний нагрева-тельный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.

Режимы духового шкафа		Назначение
	Режим принудительной конвекции	Для одновременного приготовления нескольких разных блюд. Для приготовления фруктов в сиропе, а также для сушки грибов и фруктов.
	Режим конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Большой гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается на полную мощность. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов. Для приготовления тостов. Максимальная температура для этого режима — 210 °C
	Турбо гриль	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Используется для жарения больших кусков мяса. Максимальная температура для этого режима составляет 210 °C .
	Режим "Пицца"	Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время, как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".

Индикатор



- 1 Индикаторы режимов
- 2 Время
- 3 Индикаторы режимов
- 4 Кнопка " + "
- 5 Кнопка выбора режима
- 6 Кнопка " - "

Установка режимов часов



1. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужного режима.
2. Чтобы установить время для режимов "Таймер" , "Продолжительность приготовления" или "Время окончания приготовления" , используйте клавиши " + " или " - ". Загорится индикатор соответствующего режима. По истечении установленного времени индикатор режима начинает мигать, и в течение 2 минут подается звуковой сигнал.

i При использовании режимов "Продолжительность приготовления" |→| и "Время окончания приготовления" →| духовой шкаф отключается автоматически.

3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

Функция часов		Описание
⌚	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
🔔	Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
→	Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
→	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" |→| и "Завершение" →|, если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" |→|, а затем "Завершение" →|.

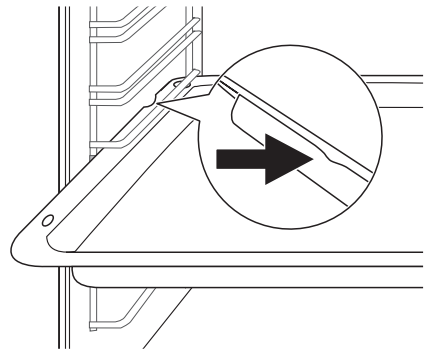
Отмена функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ". Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

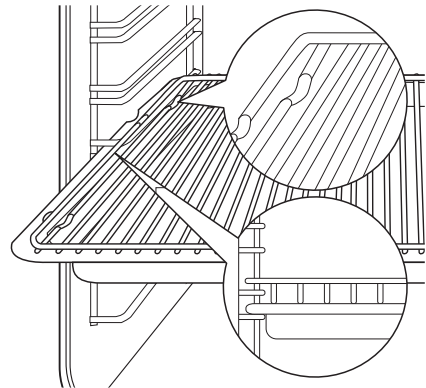
Установка принадлежностей для духового шкафа

Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.

i Плоский противень и полка духового шкафа имеют двухсторонние кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.



Установка полки и плоского противня вместе



Установите полку на плоский противень. Установите плоский противень между направляющими одного из уровней духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

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

Верхний + нижний нагрев

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Режим принудительной конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	140-150	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/3	10	150-160	30-40
Плоский пирог	500	эмалированный	2	10	150-160	30-35
Плоский пирог	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	35-45
Плоский пирог	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	150-160	20-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	30-40
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Пирог на противне	1200	эмалированный	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Цыпленок, целиком	1300	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	40-50
Жаркое из свинины	800	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	45-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Сырный торт	2600	эмалированный	1	-	160-170	40-50
Швейцарский яблочный пирог	1900	эмалированный	2	10-15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	3	15	180-200	10-15
Булочки из дрожжевого теста	800 + 800	эмалированный	1/3	15	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-160	15-25
Безе	400	эмалированный	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	-	160-170	25-35
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-160	25-35
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	160-170	25-35

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Режим конвекции 

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	150-160	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/4	10	150-160	30-35
Лепешка	1000	эмалированный	2	10	150-160	30-40
Лепешка	1000 + 1000	эмалированный	1/3	10	140-150	45-55
Лепешка	1000 + 1000 + 1000	эмалированный	1 / 2/ 4	10	140-150	55-65
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	10	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	140-150	30-35
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4	10	150-160	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Пирог на противне	1200	эмалированный	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1400	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-190	50-60
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	180-200	30-40
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	15	230-250	10-15

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	50-60
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	150-170	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	3	15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Мини-пиццы	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Сладкие булочки	800	эмалированный	3	10	180-200	10-15
Сладкие булочки	800 + 800	эмалированный	1/3	10	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-170	10-15
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4	-	115-125	65-75
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	2	10	170-180	20-30
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-170	20-30

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	150-170	20-30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230 °C для предварительного прогрева

Большой гриль

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	4	250	2-4
Половинки цыпленка	1200	2	-	230	30+30
Бифштекс из говядины	1000	3	10	250	15+15
Свинные жареные отбивные котлеты	500	3	-	230	25+25

Турбо гриль

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	10	230	3-5
Половинки цыпленка	1200	2	-	200	25+25
Свинные жаренные отбивные котлеты	500	2	-	230	20+20

Режим "Пицца" 

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Цыпленок, целиком	1400		2	-	165-175	55-65
Половинки цыпленка	1350		2	-	165-175	30-35
Пицца	1000 + 1000	эмалированный, с алюминиевым покрытием	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Мини-пиццы	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

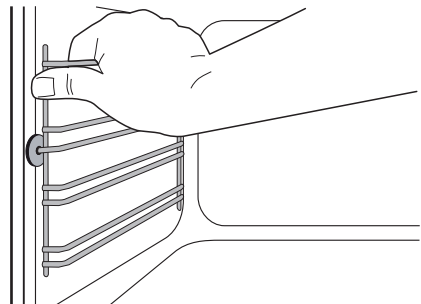
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- 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!

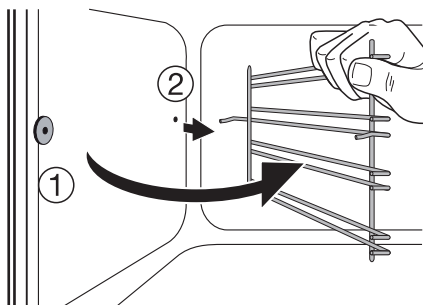
Направляющие

Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



- Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

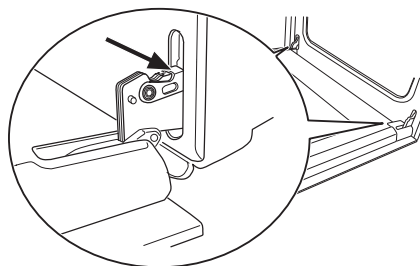
Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

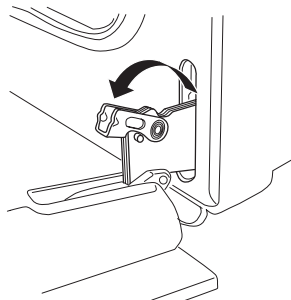
- !** **ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.
- !** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.
- !** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

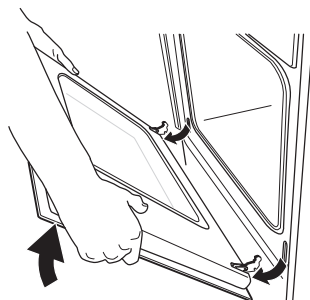
- Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



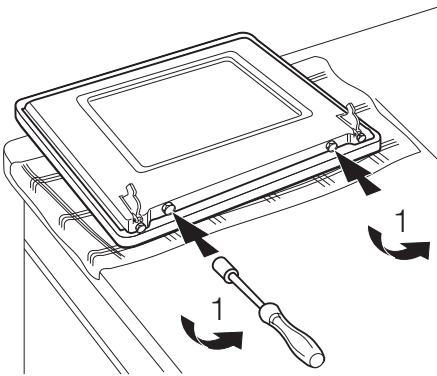
- Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



- Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда.

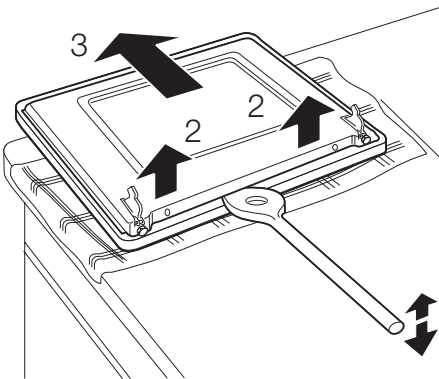


- Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. С помощью отвертки вывинтите 2 винта из нижней кромки дверцы



ВАЖНО! Не потеряйте винты

5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления. Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



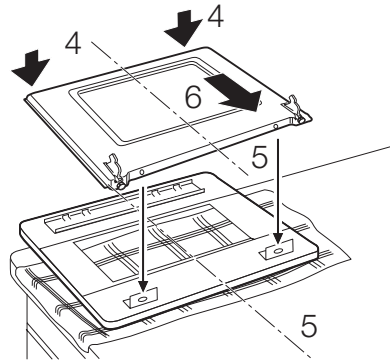
6. Снимите внутреннюю панель дверцы.
7. Выполните очистку пространства между панелями дверцы.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.



i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

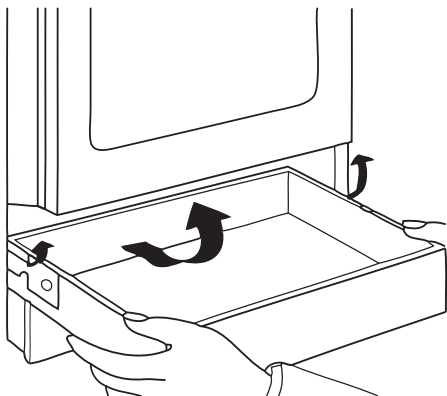
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Извлечение ящика

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

! **ВНИМАНИЕ!** Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик

сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрощитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

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

УСТАНОВКА

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

Место для установки устройства

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

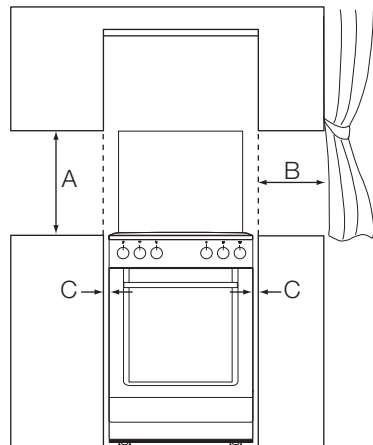
i Между устройством и стеной обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца свободно открывалась.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

i **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Технические данные

Прибор класса 2, подкласса 1, и класса 1

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	52 л

Категория газа	I2H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

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

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Инж. Диаметр мм	Расход г/час
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный 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
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природный газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3,00	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природный газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11

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 со-

прикасались с подвижными элементами и не пережимались.

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплён хомутами.

Установка: используйте трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

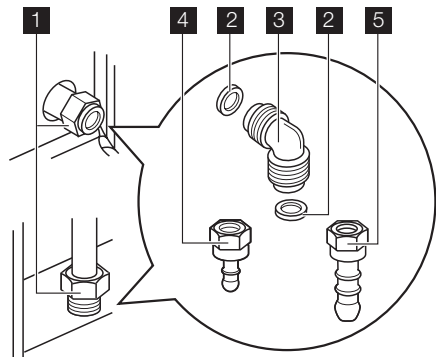
В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

ВАЖНО! После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

Линия подачи 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 подачи газа.



- 1** Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
 - 2** Прокладка
 - 3** Регулируемое соединение
 - 4** Трубодержатель для сжиженного газа
 - 5** Трубодержатель для природного газа
- i** Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

Замена форсунок

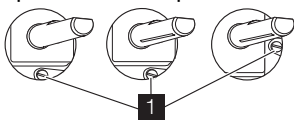
1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта таблич-

ка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой. Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.




1 Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

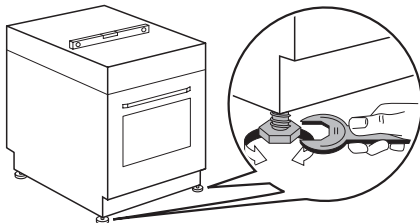
! **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение

Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



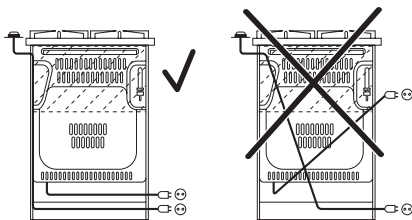
Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

i Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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



окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы 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.



www.electrolux.com/shop

