

RO	Informații pentru utilizator	2
RU	Инструкция по эксплуатации	21
UK	Інструкція	45

Aragaz  
Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG55GG

RO RU UA

*la vita è bella*  
**ZANUSSI**  
ITALIAN SINCE 1916

# Cuprins

Informații privind siguranța	2	Cuptor - Utilizarea accesoriilor	9
Descrierea produsului	5	Cuptor - Recomandări ajutătoare	9
Înainte de prima utilizare	6	Cuptor - Îngrijirea și curățarea	13
Plită - Utilizarea zilnică	6	Ce trebuie făcut dacă...	15
Plită - Recomandări ajutătoare	7	Instalarea	15
Plită - Îngrijirea și curățarea	7	Protejarea mediului înconjurător	20
Cuptor- Utilizarea zilnică	8		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



## Informații privind siguranța

Înainte de instalare și utilizare, citiți cu atenție acest manual:

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră
- Pentru protecția mediului
- Pentru utilizarea corectă a aparatului.

Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți.

Producătorul nu este responsabil dacă instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului provoacă daune.

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când ușa acestuia este deschisă sau aparatul este în funcțiune. Există pericolul vătămării sau producerii unor alte afecțiuni iremediabile.
- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare butoane, folosiți-le. Acestea previn pornirea accidentală a aparatului de către copii sau animale.

### Aspecte generale privind siguranța

- Nu modificați specificațiile acestui aparat. Există riscul vătămării persoanelor și deteriorării aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Opriți aparatul după fiecare utilizare.

### Instalarea

- Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt precizate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).
- Aparatul poate fi instalat și branșat numai de către un tehnician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Acest lucru previne riscul unei deteriorări structurale sau a vătămării corporale.
- Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat din cauza transportului. Nu conectați un aparat deteriorat. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare, scoateți toate ambalajele, etichetele și protecțiile din aparat. Nu scoateți plăcuța cu datele tehnice. Aceasta poate anula garanția.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele, normele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, utilizarea curentului electric sau a gazului, etc.).
- Procedați cu atenție când mutați aparatul. Aparatul este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare electrică în timpul instalării (dacă este cazul).
- Păstrați distanțele minime față de celelalte aparate și unități.
- Nu așezați aparatul pe un suport.

### **Conexiunea electrică**

- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămărilor corporale.
- Aparatul trebuie împământat.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.
- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericolul producerii unui incendiu.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecărul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecăr (dacă este disponibil).
- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.

### **Racordul la gaz**

- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un instalator de gaz autorizat. Contactați un centru de service autorizat.

Acest lucru previne riscul unei deteriorări structurale sau a vătămării corporale.

- Asigurați-vă că ventilația din jurul aparatului este adecvată. Ventilația deficitară poate conduce la lipsa oxigenului.
- Înainte de instalare asigurați-vă că aparatul corespunde condițiilor locale de alimentare cu gaz (tipul și presiunea gazului).
- Informațiile despre alimentare cu gaz se găsesc pe plăcuța de date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie-a gazelor arse. Trebuie să fie instalat și racordat în conformitate cu reglementările curente privind instalarea. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor relevante privind ventilația.
- Utilizarea unei plite cu gaz generează căldură și umiditate în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că ventilarea este corespunzătoare în bucătărie: țineți deschise orificiile de ventilație naturală sau instalați un dispozitiv mecanic de ventilație (hotă cu extractie mecanică).
- Dacă utilizați intensiv aparatul o perioadă mai lungă de timp, este necesară ventilație suplimentară (de exemplu, deschiderea unei ferestre sau creșterea nivelului ventilației mecanice, unde este cazul).

### **Utilizare**

- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale. Astfel veți preveni producerea de vătămări corporale asupra persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Supravegheați întotdeauna aparatul pe durata funcționării.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia. Este posibilă emisia unor aburi fierbinți. Există pericol de arsuri.
- Nu folosiți aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu folosiți aparatul dacă aveți mâinile ude.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- În timpul utilizării, interiorul aparatului devine foarte fierbinte. Există pericol de arsuri. Nu puneți obiecte metalice, de exemplu, tacâmuri sau capace de oale pe suprafață, deoarece pot deveni fierbinți.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Există pericol de arsuri. Folosiți mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau a vaselor.
- Aparatul părțile accesibile devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Țineți copii la distanță, dacă aceștia nu sunt supravegheați permanent.
- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Există pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- După fiecare utilizare, opriți zonele de gătit.
- Zonele de gătit nu trebuie utilizate fără veselă sau cu veselă goală
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase. Aceasta poate cauza deteriorarea vaselor și a suprafeței plitei.
- Dacă obiectele sau vasele cad pe suprafața plitei, aceasta se poate deteriora.
- Nu puneți vasele aproape de panoul de comandă, deoarece căldura poate deteriora aparatul.
- Aveți grijă când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smalțului aparatului.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu baze deteriorate pot zgâria suprafața plitei, dacă sunt deplasate pe aceasta.

- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu;
  - nu puneți apă fierbinte direct în aparat;
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu puneți materiale inflamabile în compartimentul de sub cuptor. Păstrați în acesta doar accesorii rezistente la căldură (dacă sunt disponibile).
- Nu acoperiți ieșirile de abur ale cuptorului. Acestea se află în spatele suprafeței superioare (dacă sunt disponibile).
- Nu puneți pe plită niciun obiect care se poate topi.
- Utilizați doar vase stabile cu forma și diametrul corecte pentru a preveni răsturnarea sau vărsarea accidentală. Există pericol de arsuri.

## Capac

- Capacul protejează aparatul împotriva prafului când este închis și colectează stropii de grăsime când este deschis. Nu-l utilizați în alte scopuri.
- Păstrați permanent curățenia capacului.
- Îndepărtați întotdeauna scurgerile de pe suprafața capacului înainte să-l deschideți.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Când sunt fierbinți, capacele din sticlă se pot sparge. Anterior închiderii capacului opriți toate arzătoarele.

## Îngrijirea și curățarea

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Există pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Păstrați aparatul curat în permanență. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.

- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru înlăturarea petelor și obiecte ascuțite.
- În cazul în care utilizați un spray pentru curățat cuptoare, respectați instrucțiunile producătorului. Nu pulverizați nici o substanță pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatului (dacă există).
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă a sticlei interioare se poate fisura și sparge.
- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea

trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.

- Procedați cu atenție la demontarea ușii de pe aparat. Ușa este grea.

### Centrul de service

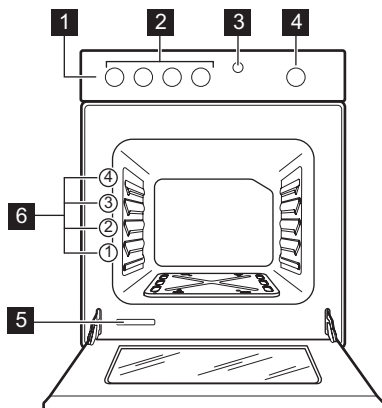
- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

### Casarea aparatului

- Pentru prevenirea vătămarilor corporale sau deteriorării bunurilor:
  - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
  - Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
  - Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare.

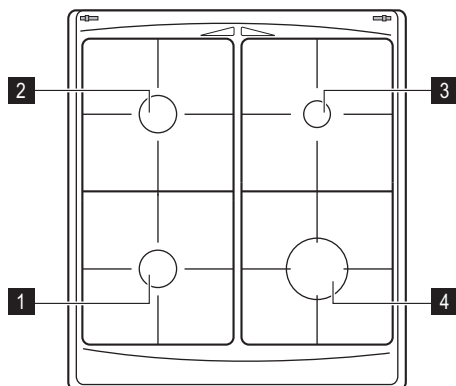
## Descrierea produsului

### Scurtă prezentare generală



- 1 Panoul de comandă
- 2 Butoane pentru plită
- 3 Buton generator de scântei-aprindere piezoelectrică
- 4 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 5 Plăcuță date tehnice
- 6 Niveluri de poziționare ale rafturilor

## Structura plitei de gătit



- 1** Arzător semi-rapid
- 2** Arzător semi-rapid
- 3** Arzător auxiliar
- 4** Arzător rapid

### Accesorii

- **Raftul cuptorului**  
Pentru vase de gătit, forme de prăjituri, fripturi.

- **Tavă de copt plată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.

## Înainte de prima utilizare

- ⚠ **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.
- ⚠ **Atenție** Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți întotdeauna mânerul de mijloc.

### Prima curățare

- Scoateți toate piesele din aparat.
- Curățați aparatul înainte de a-l folosi prima dată.
- ⚠ **Atenție** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul „Întreținerea și curățarea”.

### Preîncălzirea

Setați cuptorul pe  $\Delta$  și utilizați-l la gol, timp de 45 de minute, pentru a arde toate reziduurile de pe suprafețele interioare. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

## Plită - Utilizarea zilnică

- ⚠ **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.
- Aprinderea arzătorului**
- ⚠ **Avertizare** Procedați cu atenție când utilizați flacăra deschisă în bucătărie. Producătorii nu își asumă nicio

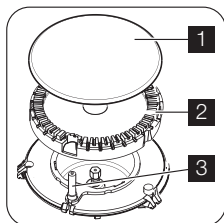
responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

- i** Aprindeți întotdeauna arzătorul anterior punerii vaselor pe acesta.

Pentru a aprinde arzătorul:

1. Țineți apăsat butonul generator de scânteii ✨ .
2. Rotiți butonul de comandă la stânga în poziția maximă Δ .
3. Eliberați butonul generatorului de scânteii.
4. După ce flacăra este constantă, o puteți ajusta.

**i** În cazul în care, după câteva încercări arzătorul nu se aprinde, verificați poziția corectă a coroanei și capacului arzătorului.



- 1** Capac arzător
- 2** Coroană arzător
- 3** Bujie de aprindere

**!** **Avertizare** Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 10 secunde, eliberați butonul de control, rotiți-l pe poziția "oprit" și încercați

să aprindeți din nou arzătorul după minim 1 minut.

**Important** Puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric (de exemplu în cazul în care nu există curent electric în bucătărie). Pentru a face acest lucru, puneți o flacăra lângă arzător, apăsați butonul de control respectiv și rotiți-l în sens antiorar la poziția maximă de eliberare a gazului.

**i** Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, rotiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.

**i** Generatorul de scânteii poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

### Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe simbolul **I**.

**!** **Avertizare** Micșorați întotdeauna flacăra sau stingeți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

## Plită - Recomandări ajutătoare

### Economia de energie

- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Când lichidul începe să fiarbă, reduceți intensitatea flăcării astfel încât lichidul să fiarbă liniștit.

**🍂** Folosiți oale și cratițe cu dimensiunea fundului corespunzătoare arzătorului.

### Plită - Îngrijirea și curățarea

**!** **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

**!** **Avertizare** Înainte de curățare, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.

Arzător	Diametre vase de gătit
Rapid	160 mm - 280 mm
Semi-rapid	140 mm - 240 mm
Auxiliar	120 mm - 180 mm

Folosiți vase de gătit cu partea inferioară cât mai groasă și plată.

**!** **Avertizare** Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.

**⚠ Avertizare** Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți din sârmă sau substanțe acide, deoarece pot deteriora aparatul.

- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana arzătorului, spălați-le cu apă caldă și săpun.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă, iar apoi uscați-le cu o lavetă moale.
- Suporturile pentru vase **nu sunt** adecvate pentru spălarea în mașina de spălat vase; acestea trebuie spălate **manual**.





- Asigurați-vă că așezați corect suporturile pentru vase după ce le-ați curățat.
  - Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase se află în centrul arzătorului.
  - **Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reșezați suporturile pentru vase.**
- După curățare, uscați aparatul cu o cârpă moale.

## Cuptor- Utilizarea zilnică

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### Funcțiile cuptorului

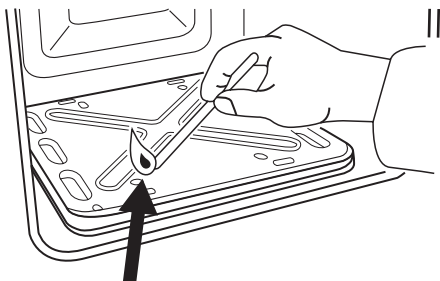
Cuptorul are următoarele funcții:

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția oprit	Pentru a opri aparatul.
 Alimentare maximă cu gaz	Pentru a regla temperatura cuptorului: valoarea cea mai mare.
 Pizza	Pentru a face pizza.
 Alimentare minimă cu gaz	Pentru a regla temperatura cuptorului: valoarea cea mai mică.

## Gătitul în cuptorul cu gaz

### Aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului:

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Țineți flacăra lângă orificiul din partea inferioară a cavității cuptorului.



3. Simultan, butonul pentru funcțiile cuptorului și rotiți-l spre stânga în poziția maximă.
4. La aprinderea flăcării, mențineți butonul de comandă a cuptorului cu gaz în această poziție timp de aproximativ 15 secunde.

### După aprindere:

1. Eliberați butonul.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe setarea necesară.

### Dispozitivul de siguranță al cuptorului:

Cuptorul este dotat cu un termocuplu. Acesta oprește fluxul de gaz dacă flacăra se stinge.



**i** Dacă arzătorul de gaz al cuptorului nu se aprinde sau dacă se stinge accidental:

1. Eliberați butonul pentru funcțiile cuptorului și rotiți-l în poziția "oprit".
2. Deschideți ușa cuptorului.

3. După un minut, încercați să reaprindeți arzătorul.

### Stingerea arzătorului cuptorului

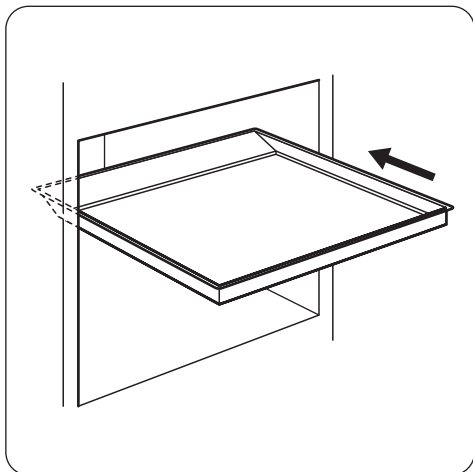
Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe poziția oprit.

## Cuptor - Utilizarea accesoriilor

**!** **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### Montarea tăvii de coacere

Puneți tava în centrul cuptorului, între peretele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



**!** **Avertizare** Nu împingeți tava până la peretele posterior al cuptorului. În caz contrar circulația căldurii în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.

## Cuptor - Recomandări ajutătoare

**!** **Atenție** Pentru prăjituri foarte umede folosiți o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smaltul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschi-

de ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.

- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

## Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

## Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

## Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

## Tabel de gătit

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatura de gătit (°C)	Lungimea flăcării <sup>1)</sup>	Durata de gătit/coacere (minute)
Patiserie	250	alumini-zată	3	15	150	3-4	20-30
Patiserie	250	emailată	3	15	150	3-4	20-25
Prăjitură plată	1000	alumini-zată	3	10	175	5	30-40
Prăjitură plată	1000	emailată	3	10	175	5	30-35
Plăcintă dospită cu mere	2000	alumini-zată/ emailată	3	10	200	6	40-50
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	3	10	200	6	60-70
Prăjituri mici	500	alumini-zată	3	10	175	5	30-40
Prăjituri mici	500	emailată	3	10	175	5	25-35

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura de gătit (°C)	Lungimea flăcării <sup>1)</sup>	Durata de gătit/coacere (minute)
Pandișpan fără grăsimi	350	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)	3	10	175	5	30-35
Tort de clătite	1500	alumini-zată, emailată	3	-	175	5	50-60 <sup>2)</sup>
Pui, în-treg	1400	grătarul cuptorului <sup>3)</sup>	3 <sup>3)</sup>	-	265	7	50-60
Aluat de prăjitură	800	alumini-zată	3	20	265	7	10-15
Aluat de prăjitură	800	emailată	3	20	265	7	10-15
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	alumini-zată	3	15	200	6	40-50
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	emailată	3	15	200	6	35-45
Pizza	1000	alumini-zată, emailată	2	10	265	7	25-35
Prăjitură cu brânză	2600	alumini-zată, emailată	3	-	175	5	90-100
Aluat tartă cu mere	1900	alumini-zată, emailată	3	15	230-250	6-7	50-60
Prăjitură pentru Crăciun	2400	alumini-zată, emailată	3	15	175	5	60-70 <sup>4)</sup>

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura de gătire (°C)	Lungimea flăcării <sup>1)</sup>	Durata de gătire/coacere (minute)
Quiche Lorraine	1000	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)	2	15	230	6-7	40-50
Quiche Lorraine	1000	1 formă rotundă emailată (diametru: 26 cm)	2	15	230	6-7	30-40
Pâine țărănească	750+750	2 tăvi alumini-zate (lungime: 20 cm)	3	15	200	6	50-60
Pandișpan românesc	600+600	2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm)	3	10	175	5	40-50
Ruladă	500	alumini-zată, emailată	3	10	175	5	20-30
Bezele	400	alumini-zată, emailată	3	-	165	4	45-55
Choux à la crème	500	alumini-zată	3	10	200	6	30-40
Choux à la crème	500	emailată	3	10	200	6	25-35
Prăjitură sfărâmi-cioasă	1500	alumini-zată	3	15	230	6-7	35-45
Prăjitură sfărâmi-cioasă	1500	emailată	3	15	230	6-7	30-40

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura de gătit (°C)	Lungimea flăcării <sup>1)</sup>	Durata de gătit/coacere (minute)
Pandișpan	600	alumini-zată	3	10	175	5	30-40
Pandișpan	600	emailată	3	10	175	5	30-35
Prăjitură cu unt	600	alumini-zată	3	15	190	5-6	30-40
Prăjitură cu unt	600	emailată	3	15	190	5-6	30-35

1) Setare aproximativă a debitului de gaz (1 - debit minim, 8 - debit maxim).

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Puneți o tavă de copt pe nivelul 2 al cuptorului, sub raft.

4) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

**i** Pentru rezultate optime când pregătiți pizza rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția pentru pizza.

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă

## Cuptor - Îngrijirea și curățarea

**!** **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.

arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

- Dacă aveți accesoriile neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

### Curățarea ușii cuptorului

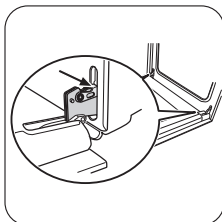
Ușa cuptorului are două panouri vitrate montate unul peste celălalt. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi scoasă.

**!** **Avertizare** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul vitrat interior când ușa este încă asamblată.

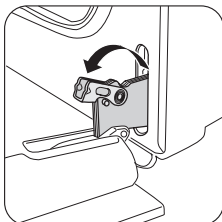
**!** **Avertizare** Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța ușa. Există riscul de spargere a sticlei.

**⚠ Avertizare** Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

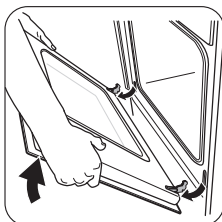
### Scoaterea ușii cuptorului și a panoului din sticlă



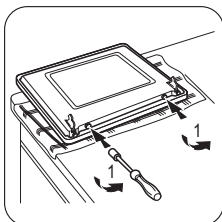
**1** Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



**2** Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.

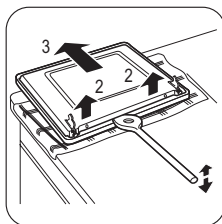


**3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Trageți apoi ușa înainte și scoateți-o din locul său.



**4** Puneți ușa pe o suprafață stabilă, protejată de o lavetă moale. Cu o șurubelniță scoateți cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.

**Important** Nu pierdeți șuruburile.



**6** Ridicați ușa interioară.

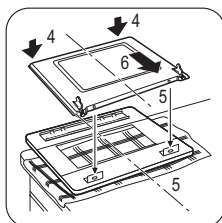
**7** Curățați interiorul ușii. Curățați panoul din sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.

**5** Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioră și împingeți ușa interioară în sus.

**⚠ Avertizare** Curățați panoul din sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru îndalăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

### Introducerea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

După finalizarea procesului de curățare, introduceți ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, efectuați etapele în sens invers.



## Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie la aprinderea gazului.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită.
Nu se produce scânteie la aprinderea gazului.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Examinați siguranța instalației electrice a locuinței.
Nu se produce scânteie la aprinderea gazului.	Capacul și coroana arzătorului nu sunt aliniate.	Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.
Flacăra arde inegal pe circumferința arzătorului.	Coroana arzătorului este blocată de resturi alimentare.	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.
Aparatul nu funcționează deloc.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul nu este activat.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați setările.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de servicii.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.


Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

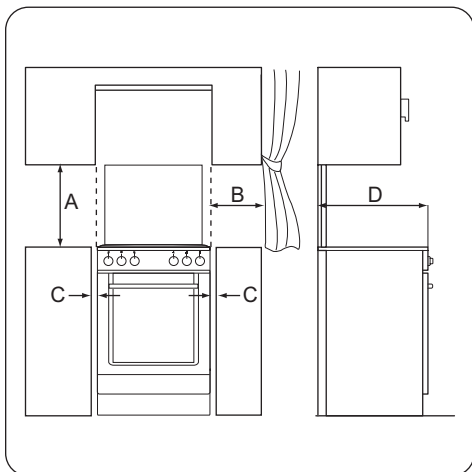
PNC (codul numeric al produsului) .....

Numărul de serie (S-N.) .....

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

## Amplasarea aparatului



## Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150
C	20
D	540

## Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	850 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	535 mm
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Categorie gaz	II2H3B/P
Alimentare cu gaz	G20 (2H) 13 mbar
	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

## Diametre by-pass

Arzător	Ø by-pass în 1/100 mm.
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42
Cuptor	44

## Arzătoare gaz

Arzător	Putere normală kW	Putere redusă kW	Tip de gaz	Pre-siune mbar	Diametru injector mm	Consum g/h
Arzător auxiliar	1,00	0,40	Gaz natural G20	13	0,82	-
			Gaz natural G20	20	0,70	-
	0,85	0,31	Butan G30	30	0,50	72,71
			Propan G31	30	0,50	60,70
Arzător semi-rapid	2,00	0,50	Gaz natural G20	13	1,11	-
			Gaz natural G20	20	0,96	-



Arzător	Putere normală kW	Putere redusă kW	Tip de gaz	Pre- siune mbar	Diametru injector mm	Consum g/h
	2,00	0,43	Butan G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	30	0,71	121,40
Arzător rapid	2,60	0,78	Gaz natural G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Gaz natural G20	20	1,13	
	2,50	0,72	Butan G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Propan G31	30	0,77	157,11
Cuptor	2,70	0,90	Gaz natural G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Gaz natural G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Butan G30	30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Propan G31	30	0,80	167,82

## Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau folosiți o țevă flexibilă din oțel oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă folosiți țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite.

## Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă este posibilă verificarea racordului pe întreaga sa suprafață, puteți utiliza o țevă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie strânsă ferm cu coliere.

Instalarea: utilizați suportul pentru țevă. Montați întotdeauna garnitura. Apoi continuați racordarea la gaz. Țeava flexibilă este gata de montare dacă:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei (30 °C);
- nu este mai lungă de 1500 mm;
- nu este strânsă în niciun loc;
- nu este supusă la tracțiune sau torsiune;

- nu intră în contact cu margini sau colțuri ascuțite;
- poate fi examinată cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Controlul de întreținere al țevilor flexibile constă în verificarea următoarelor aspecte:

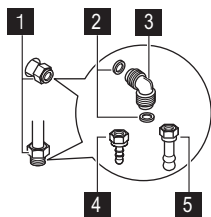
- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea lor;
- materialul să nu fie întărit și să prezinte elasticitatea sa corectă;
- colierele de strângere să nu fie ruginite;
- să nu fi trecut termenul de expirare.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

**Important** După ce instalarea s-a terminat, verificați etanșeitățile corectă a fiecărui racord de țevă. În acest sens folosiți o soluție de apă și săpun, nu flacăra deschisă!

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

**⚠ Avertizare Înainte de a conecta racordul de gaz, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța din tablou. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.**



- 1** Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- 2** Garnitură
- 3** Racord ajustabil
- 4** Suport pentru țevă GPL
- 5** Suport pentru țevă gaz natural

**i** Aparatul este configurat pentru gaz implicit. Alegeți suportul pentru țevă corespunzător din listă pentru a schimba setarea. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare.

### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

**⚠ Avertizare** Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.

**i** Acest aparat este proiectat pentru utilizare cu gaz natural.

Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichefiat.

**⚠ Avertizare** Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția "oprit" și decuplați aparatul de la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet. Există riscul de vătămare.

### Înlocuirea injectoarelor

Când schimbați tipul de gaz este necesară înlocuirea diuzelor (injectoarelor).

1. Scoateți suporturile pentru vase.

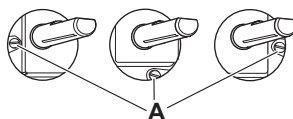
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.
4. Pentru asamblarea componentelor parcurgeți aceleași etape în sens invers.
5. Înlocuiți eticheta cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această etichetă se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

### Reglarea nivelului minim

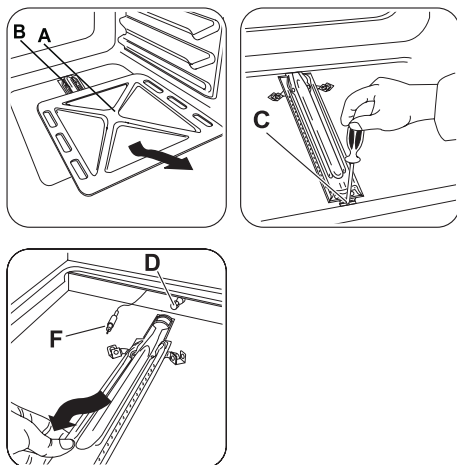
Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul de control.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelniță subțire. Dacă treceți de la gaz natural de 20 mbari la gaz lichefiat, strângeți complet șurubul de reglare. Dacă treceți de la gaz lichefiat la gaz natural de 20mbari, desfaceți șurubul de by-pass cu aproximativ 1/4 de tură.



- A) Șurub de reglare a minimului
5. Asigurați-vă că flacăra nu se stinge când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la poziția de minim.

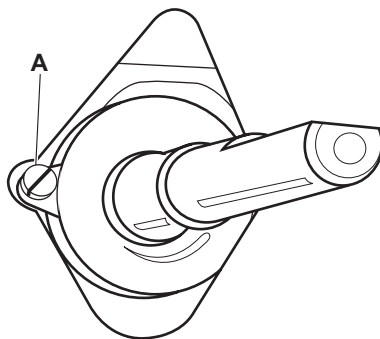
## Înlocuirea injectoarelor cuptorului



1. Pentru a avea acces la arzătorul (B) înlăturați podeaua interioară a cuptorului (A).
2. Desfaceți șurubul (C) care fixează arzătorul.
3. Scoateți cu atenție arzătorul din suportul injectorului (D). Deplasați-l încet spre stânga. Asigurați-vă că manșonul arzătorului rămâne pe capătul arzătorului. Nu apăsați cu forță cablul de conectare al conductorului pentru termocuplu (F).
4. Eliberați injectorul pentru arzător (D) cu o cheie tubulară de 7 mm și scoateți-l. Înlocuiți-l cu cel necesar.
5. Asamblați arzătorul în ordine inversă.
6. Înlocuiți eticheta cu tipul de gaz, aflată lângă racordul de alimentare, cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

### Reglarea nivelului minim al arzătorului:

1. Deconectați ștecărul de la priză.
2. Scoateți butonul pentru funcțiile cuptorului.
3. Ajustați șurubul de reglare by-pass (A) cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri.



Modificarea tipului de gaz	Ajustarea șurubului de reglare
De la gaz natural la gaz lichediat	Strângeți complet șurubul de reglare.
De la gaz lichediat la gaz natural	Desfaceți șurubul de reglare aproximativ 3/4 tură.

4. Atașați butonul pentru funcțiile cuptorului.
5. Introduceți ștecherul în priză.

**⚠️ Avertizare** Ștecherul poate fi introdus în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există riscul de vătămare.

6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz. Consultați secțiunea "Gătitul în cuptorul cu gaz: Aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului".
7. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția maximă și lăsați cuptorul să se încălzească timp de 10 minute.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului din poziția maximă în poziția minimă.

Verificați flacăra. Dacă flacăra se stinge, repetați procedurile descrise la punctele 1 - 7. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă.

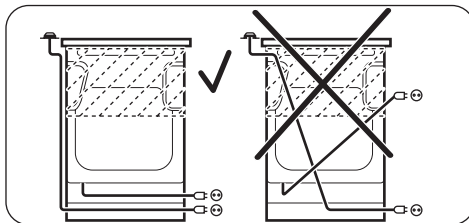
**Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate dacă aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.**

## Conectarea la alimentarea electrică


**i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații despre siguranță”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

**i** Cablul de alimentare nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imagine.



## Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru

eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

**♻️** Materialele de ambalare  
Materialul de ambalaj este ecologic și reciclabil. Componentele de plastic sunt marcate cu abrevierile internaționale, de ex. PE, PS etc. Aruncați materialele de ambalare în recipiente adecvate din instalațiile pentru gunoi comunitare

**⚠️ Avertizare** Aparatul trebuie să fie făcut inutilizabil înainte de a fi aruncat, astfel încât să nu mai constituie un pericol. Pentru a face acest lucru, scoateți ștecherul din priză și tăiați cablul electric al aparatului.

## Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	21	Духовой шкаф - использование	
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _	25	дополнительных принадлежностей _ _ _	29
Перед первым использованием _ _ _ _	26	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	29
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ _	37
использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	26	Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _ _	38
Варочная панель - полезные советы _	27	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	39
Варочная панель - уход и чистка _ _ _	27	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	44
Духовой шкаф - ежедневное			
использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	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

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- 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, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить 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

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. 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 подклю-

чайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте 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 замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие

предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Для отключения прибора 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. Обратитесь 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.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети).
- 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 дей-

ствующими 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 механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства 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.
- Не оставляйте прибор без присмотра 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.

- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- 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.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- 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 панель 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 литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте 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 легко воспламеняющиеся 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).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. 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.
- Перед тем, как открыть крышку, обязательно вытирайте с ее поверхности пролитые вещества.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.

- Стеклокрышки могут раскаляться при нагревании. Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.

## Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклокрышки 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 легко воспламеняющиеся 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.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклокрышку абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклокрышки дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.

## Сервисный центр

- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.



- Следует использовать только оригинальные запасные части.

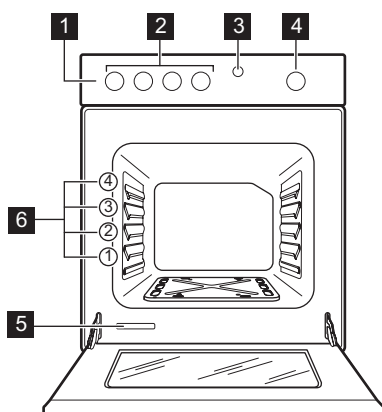
### Утилизация прибора

- 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 заперения дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

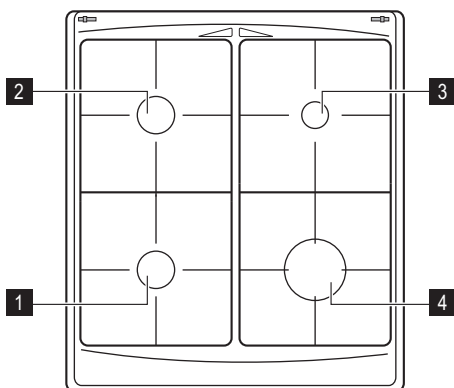
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручки управления варочной панелью
- 3** Кнопка устройства розжига
- 4** Ручка выбора функций духового шкафа
- 5** Табличка с техническими данными
- 6** Уровни 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.

## Перед первым использованием

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

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


### Предварительная чистка духового шкафа

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

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

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

### Предварительный нагрев

Установите духовой шкаф в режим  и дайте ему прогреться в течение 45 минут, чтобы выжечь загрязнения на внутренней поверхности камеры. Принадлежности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## Варочная панель - ежедневное использование



**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### Розжиг горелки

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

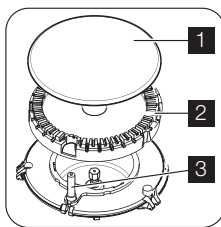
**i** Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее кухонную посуду.

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига .
2. Поверните ручку управления горелкой в положение максимальной подачи газа .
3. Отпустите кнопку электрического розжига.
4. После получения ровного горения газа отрегулируйте величину пламени.

**i** Если после нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте

правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча зажигания

**⚠ 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!** 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 потушить пламя, поверните ручку на символ **I**.

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

## 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.

**🌿** Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
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!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

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

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

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

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.

- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.

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




По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

## Духовой шкаф - ежедневное использование

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### Режимы духового шкафа

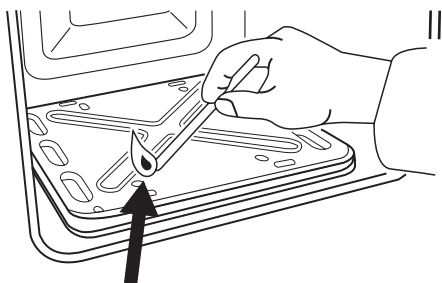
В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

Режимы духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Выключение прибора.
	Максимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - максимальная.
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Минимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - минимальная.

### Приготовление в газовом духовом шкафу

#### Розжиг газовой горелки духового шкафа

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



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

#### После розжига

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

#### Предохранительное устройство духового шкафа

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

- i** Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла
1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
  2. Откройте дверцу духового шкафа.

3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

### **Выключение горелки духового шкафа**

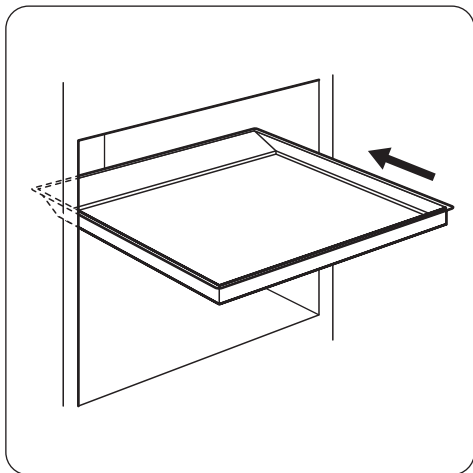
Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

## **Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей**

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### **Вставьте противень для выпечки**

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



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

## **Духовой шкаф - полезные советы**

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

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.

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

### Приготовление выпечных блюд

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

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

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

### Продолжительность приготовления

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

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

### Таблица для приготовления

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	противень с алюминиевым покрытием	3	15	150	3-4	20-30

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	эмалированный	3	15	150	3-4	20-25
Лепешка	1000	противень с алюминиевым покрытием	3	10	175	5	30-40
Лепешка	1000	эмалированный	3	10	175	5	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	с алюминиевым покрытием / эмалированный	3	10	200	6	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	10	200	6	60-70
Небольшие торты или пирожные	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	175	5	30-40

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	175	5	25-35
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	3	10	175	5	30-35
Пирог на противне	1500	с алюминиевым покрытием, эмалированным	3	-	175	5	50-60 <sup>2)</sup>
Курица, целиком	1400	полка духового шкафа <sup>3)</sup>	3 <sup>3)</sup>	-	265	7	50-60
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	противень с алюминиевым покрытием	3	20	265	7	10-15
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	3	20	265	7	10-15



Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	противень с алюминиевым покрытием	3	15	200	6	40-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	15	200	6	35-45
Пицца	1000	с алюминиевым покрытием, эмалированным	2	10	265	7	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	-	175	5	90-100
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	с алюминиевым покрытием, эмалированным	3	15	230-250	6-7	50-60

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Рождественский пирог	2400	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	15	175	5	60-70 <sup>4)</sup>
Открытый пирог	1000	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	2	15	230	6-7	40-50
Открытый пирог	1000	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)	2	15	230	6-7	30-40
Крестьянский хлеб	750+750	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)	3	15	200	6	50-60

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит	600+600	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см)	3	10	175	5	40-50
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	10	175	5	20-30
Безе	400	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	-	165	4	45-55
Пирожные с кремом	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	200	6	30-40
Пирожные с кремом	500	эмалированный	3	10	200	6	25-35
Пирог с обсыпкой	1500	противень с алюминиевым покрытием	3	15	230	6-7	35-45

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	15	230	6-7	30-40
Бисквит	600	противень с алюминиевым покрытием	3	10	175	5	30-40
Бисквит	600	эмалированный	3	10	175	5	30-35
Сливочный кекс	600	противень с алюминиевым покрытием	3	15	190	5-6	30-40
Сливочный кекс	600	эмалированный	3	15	190	5-6	30-35

1) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, 8 – максимальная подача газа).

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

3) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.

4) После выключения прибора оставьте пирог в приборе на 10 минут.

**i** Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых

продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## 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.

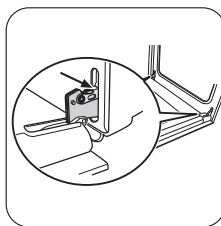
**!** **ВНИМАНИЕ!** Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

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

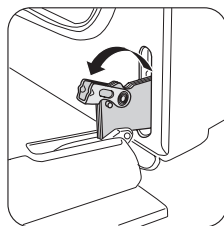
**!** **ВНИМАНИЕ!** Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или

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

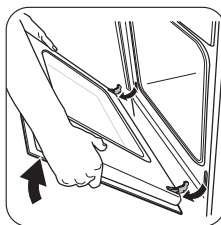
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



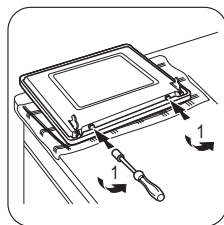
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

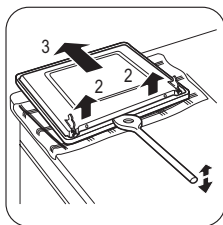


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



**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.

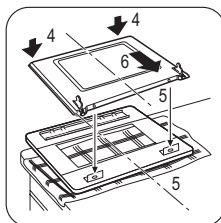
**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

**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.



## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге газа нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге газа нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге газа нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
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 автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия)

.....

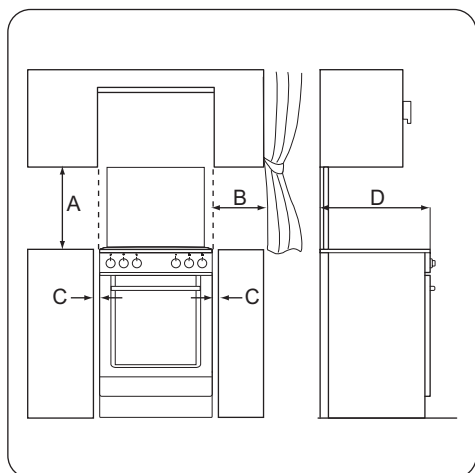
Серийный номер (S.N.)

.....

## Установка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### Место для установки прибора



### Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

### Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	535 мм
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

## Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	29

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовка	44

## Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потр. 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	30	0,50	72,71
Горелка для ускоренного приготовления	0,85	0,31	Пропан G31	30	0,50	60,70
	2,00	0,50	Природный газ (G20)	13	1,11	-
	2,00	0,43	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	2,60	0,78	Природный газ (G20)	13	1,24
2,60		0,72	Природный газ (G20)	20	1,13	-



Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	инж. Диаметр	Потр.
	кВт	кВт		мбар	мм	
	2,50	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ (G20)	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природный газ (G20)	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,80	167,82

### Подсоединение к системе газоснабжения

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

### Гибкая неметаллическая подводка

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

Установка: используйте трубордержатель. 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.

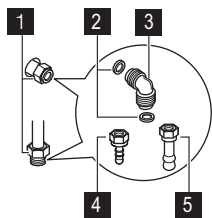
В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

**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

## 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:

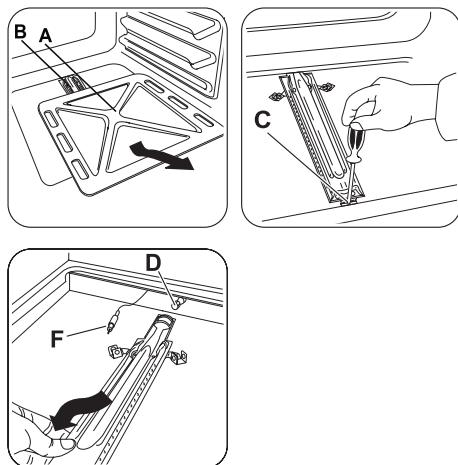
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на подачу сжиженного газа полностью завинтите регулировочный винт. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 20 мбар выверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



A) Винт регулировки минимума

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

## Замена инжектора духового шкафа

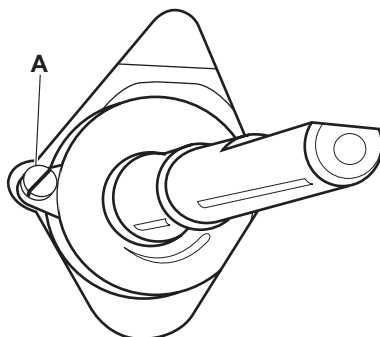


1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).
2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к проводу термопары (F).
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.

### Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.

3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) обводного клапана с помощью тонкой отвертки.



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

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Вставьте вилку шнура питания в розетку только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа. См. «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа».

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

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

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

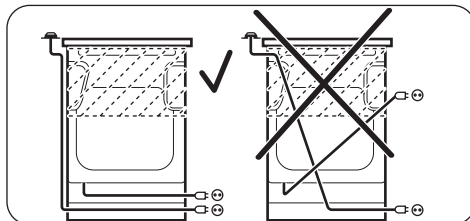
### Электрическая установка

- i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблю-


дает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилоккой.

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



## 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 можете предотвратить причинение 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.



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 _____	45	Духовка — щоденне користування _____	52
Опис виробу _____	49	Духова шафа - Використання приладдя _____	53
Перед першим користуванням _____	49	Духовка — корисні поради _____	53
Варильна поверхня — щоденне користування _____	50	Духовка — догляд та чищення _____	58
Варильна поверхня — корисні поради _____	51	Що робити, коли ... _____	60
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	51	Установка _____	60
_____	_____	Охорона довкілля _____	65

Може змінитися без оповіщення



## Інформація з техніки безпеки

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

### Безпека дітей і вразливих осіб

- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не

дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладу.

### Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

### Установка

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодиться під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом

(правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).

- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

### **Підключення до електромережі**

- Встановлювати прилад і підключати його до електричної мережі має кваліфікований електрик. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Напруга вказана на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактор.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не перетиснути й не пошкодити кабель живлення і розетку (при підключенні через розетку) позаду приладу.

- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабелі живлення при відключенні приладу від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінійте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

### **Газове підключення**

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець із газового підключення. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Подбайте про достатню вентиляцію навколо приладу. Недостатня вентиляція може призвести до браку кисню.
- Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.
- Інформацію стосовно подачі газу наведено на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою виведення продуктів згорання. Такий пристрій має встановлюватися та підключатися згідно з чинними правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Користування приладом призводить до підвищення температури та вологості у приміщенні, де він встановлений. Подбайте про те, щоб у кухні була забезпечена належна вентиляція. Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).
- При інтенсивному користуванні приладом протягом тривалого часу необхідно забезпечити додаткову вентиляцію (наприклад, відкрити вікно або встановити вищий рівень потужності для витяжки).

## Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядуйте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подальше, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагрітих елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подрпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
  - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
  - не ставте гарячу воду прямо у прилад;
  - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровидні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Використовуйте стійкий посуд із відповідною формою та діаметром, щоб уникнути випадкового перевертання посуду

або виливання його вмісту. Існує ризик отримання опіків.

### **Кришка**

- Коли кришка закрита, вона захищає прилад від пилу, коли відкрита – служить для збору бризок жиру чи олії. Не використовуйте її з іншою метою.
- Завжди підтримуйте кришку чистою.
- Завжди видаляйте бризки з поверхні кришки, перш ніж її відкривати.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка шафа не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання. Тому вимикайте всі пальники, перш ніж її закривати.

### **Догляд та чистка**

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково до-

тримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо є).

- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.

### **Сервісний центр**

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

### **Утилізація приладу**

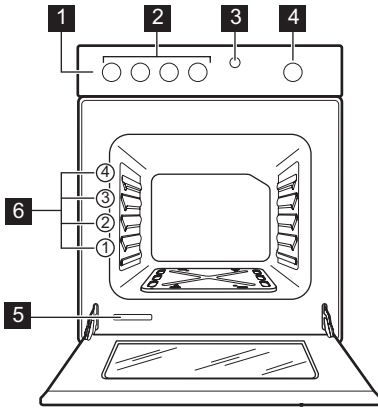
- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
  - Відключіть прилад від електромережі.
  - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
  - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

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.)



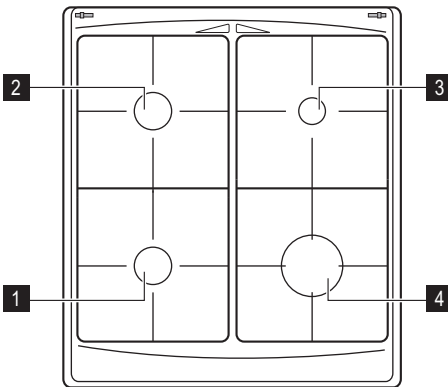
# Опис виробу

## Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Ручки керування варильною поверхнею
- 3 Кнопка генератора запалювання
- 4 Перемикач функцій духової шафи
- 5 Табличка з технічними даними
- 6 Рівні полиць

## Оснащення варильної поверхні



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

## Акcesуари

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

- **Плоске деко для випікання**  
Для випікання пирогів та печива.

## Перед першим користуванням

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з 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 духовку в режим  і дайте порожній духовці попрацювати протягом 45

хвилин, щоб випалились усі залишки з поверхні її внутрішньої порожнини. Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. Протягом цього часу може з'явитися запах. Це цілком нормально. Подбайте про те, щоб приміщення добре провітрювалося.

## Варильна поверхня — щоденне користування



**⚠** **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### Запалювання конфорки

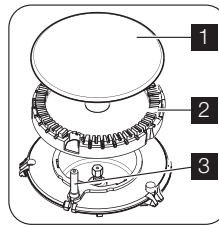
**⚠** **Попередження!** Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем у кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

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

Щоб запалити конфорку, виконайте нижчелі наведені дії.

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора іскроутворення. .
2. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у положення «максимум» .
3. Відпустіть кнопку генератора іскроутворення.
4. Переконайтесь у стійкості полум'я і відрегулюйте його рівень.

**i** Якщо після декількох спроб не вдасться запалити конфорку, переконайтесь, що кришка та розсікач знаходяться у правильному положенні.




- 1** Кришка конфорки
- 2** Корона конфорки
- 3** Свічка запалювання


**⚠** **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!** Пальник можна запалювати і не користуючись електропідпалом (напр., коли в кухні немає електрики). Щоб це зробити, піднесіть полум'я до пальника, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну подачу газу.

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

 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!** Завжди спершу прикручуйте полум'я або вимикайте палиник, а вже потім знімайте з нього посуд.

## Варильна поверхня — корисні поради

### Економія електроенергії

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


 Використовуйте каструлі та сковорідки, розмір дна яких відповідає діаметру конфорки.


Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160-280 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. розділ «Інформація з техніки безпеки».

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

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

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

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





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

## Духовка — щоденне користування

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### Функції духовки

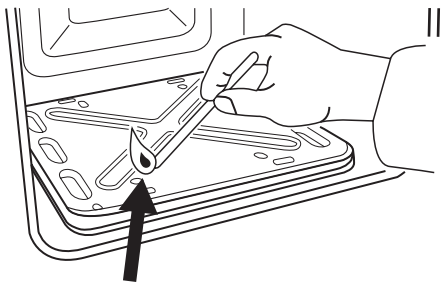
Нижче наведено функції, які передбачені у цій духовці.

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Для вимикання приладу.
	Максимальна подача газу	Для налаштування температури духовки на найвище значення.
	Піца	Для приготування піци.
	Мінімальна подача газу	Для налаштування температури духовки на найнижче значення.

### Готування у газовій духовій шафі

#### Запалювання пальника газової духової шафи:

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духової шафи.



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

#### Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

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

#### Пристрій безпеки:

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

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

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

#### Вимкнення пальника духової шафи

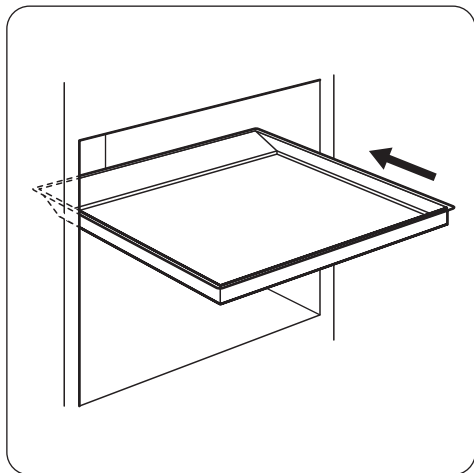
Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення "вимкнено".

## Духова шафа - Використання приладдя

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### Вставлення дека для випікання

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



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

## Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні 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 налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

### Таблиця приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура готування (°C)	Довжина пом'я <sup>1)</sup>	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	алюміноване	3	15	150	3-4	20-30
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	15	150	3-4	20-25
Корж	1000	алюміноване	3	10	175	5	30-40
Корж	1000	емальоване	3	10	175	5	30-35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	алюміноване / емальоване	3	10	200	6	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура готування (°C)	Довжина полум'я <sup>1)</sup>	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)	3	10	200	6	60-70
Тістечка	500	алюміноване	3	10	175	5	30-40
Тістечка	500	емальоване	3	10	175	5	25-35
Бісквіт без жиру	350	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	3	10	175	5	30-35
Млинці, печені в духовій шафі	1500	алюміноване, емальоване	3	-	175	5	50-60 <sup>2)</sup>
Курка, ціла	1400	полочка духової шафи <sup>3)</sup>	3 <sup>3)</sup>	-	265	7	50-60
Відкритий пиріг	800	алюміноване	3	20	265	7	10-15
Відкритий пиріг	800	емальоване	3	20	265	7	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	алюміноване	3	15	200	6	40-50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	3	15	200	6	35-45

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура готування (°C)	Довжина по-лум'я <sup>1)</sup>	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Піца	1000	алюміноване, емальоване	2	10	265	7	25-35
Сирний пиріг	2600	алюміноване, емальоване	3	-	175	5	90-100
Швейцарський яблучний пиріг	1900	алюміноване, емальоване	3	15	230-250	6-7	50-60
Різдвяний кекс	2400	алюміноване, емальоване	3	15	175	5	60-70 <sup>4)</sup>
Пиріг із заварним кремом	1000	1 кругле алюміноване деко (діаметр: 26 см)	2	15	230	6-7	40-50
Пиріг із заварним кремом	1000	1 кругле емальоване деко (діаметр: 26 см)	2	15	230	6-7	30-40
Селянський хліб	750+750	2 алюмініюваних дека (довжина: 20 см)	3	15	200	6	50-60



Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура готування (°C)	Довжина полум'я <sup>1)</sup>	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт	600+600	2 алюмініювані дека (довжина: 25 см)	3	10	175	5	40-50
Рулет із джемом	500	алюмініюване, емальюване	3	10	175	5	20-30
Безе	400	алюмініюване, емальюване	3	-	165	4	45-55
Пті шу	500	алюмініюване	3	10	200	6	30-40
Пті шу	500	емальюване	3	10	200	6	25-35
Вироби із крихкого тіста	1500	алюмініюване	3	15	230	6-7	35-45
Вироби із крихкого тіста	1500	емальюване	3	15	230	6-7	30-40
Бісквіт	600	алюмініюване	3	10	175	5	30-40
Бісквіт	600	емальюване	3	10	175	5	30-35
Масляний пиріг	600	алюмініюване	3	15	190	5-6	30-40
Масляний пиріг	600	емальюване	3	15	190	5-6	30-35

1) Приблизне налаштування подачі газу (1 — мінімальна подача газу, 8 — максимальна подача газу).

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

3) Поставте деко для випікання під полицю духової шафи, на 2-му рівні.

4) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

**i** Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть ручку керування газовою духовкою в положення «Піца».

## Інформація про акриламід

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву

## Духовка — догляд та чищення

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з 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.

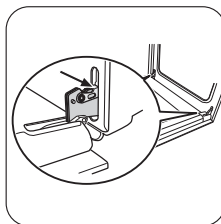
**⚠ Попередження!** Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

(особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

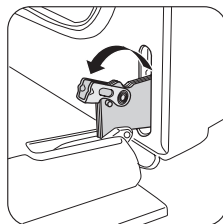
**⚠ Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

**⚠ 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.

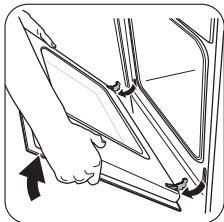
### Знімання дверцят духовки і скляної панелі



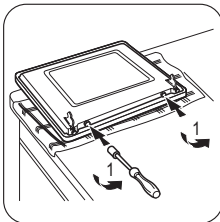
**1** Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



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

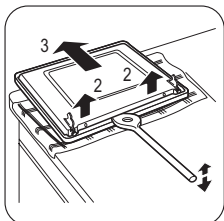


3 Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



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

**Важливо!** Не загубіть гвинти.



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.

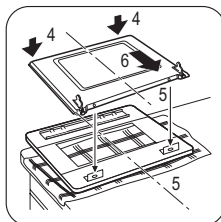
6 Підніміть внутрішнє скло дверцят.

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

**⚠ Попередження!** Мийте скляну панель лише теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

### Встановлення дверцят і скляної панелі

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



## Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра.	Не подається електроживлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено.
Під час запалювання газу відсутня іскра.	Не подається електроживлення.	Перевірте запобіжник в домашній електромережі.
Під час запалювання газу відсутня іскра.	Кришка і корона конфорки розміщені нерівно.	Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокований інжектор і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.
Прилад зовсім не працює.	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електрощиті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духовка не нагрівається.	Духова шафа не увімкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте параметри.
На страві й на внутрішній поверхні духової шафи осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему 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.) .....

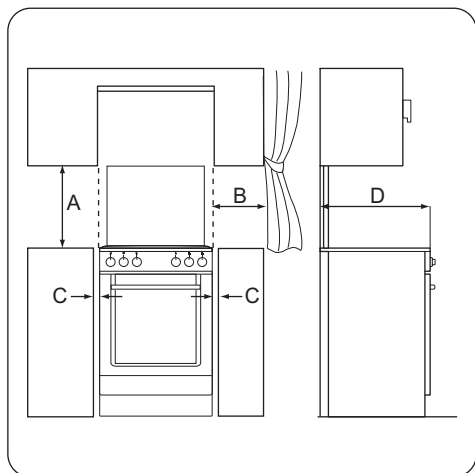
Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## Установка

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

## Розміщення приладу



## Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

## Технічні дані

Габарити	
Висота	850 мм

## Газові конфорки

Конфорка	Номінальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	30	0,50	72,71

## Габарити

Ширина	500 мм
Глибина	535 мм
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	Номинальна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Споживання
	кВт	кВт		мбар	мм	г/год
	0,85	0,31	Пропан G31	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	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Швидка конфорка	2,60	0,78	Природний газ G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Природний газ G20	20	1,13	
	2,50	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
Духова шафа	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,80	167,82

## Підключення газу

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

## З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

Якщо є можливість легко контролювати з'єднання по всій його ділянці, можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг має бути міцно приєднаним за допомогою затискачів.

Установка: використовуйте тримач для шлангів. Завжди використовуйте прокладку. Після цього продовжуйте підключення газу. Гнучкий шланг готовий до використання, якщо дотримано таких умов:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;
- в ньому відсутні перешкоди;
- він не натягнутий і не зігнутий;
- він не торкається гострих країв чи кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану.

Перевіряючи стан гнучкого шлангу, слід впевнитися у тому, що:

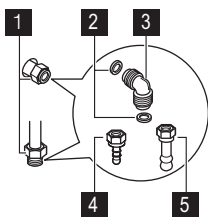
- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не покрилися іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

**Важливо!** Після завершення установки, переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не 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 клапан постачання газу.**



**1** Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)

**2** Прокладка

**3** Регульоване з'єднання

**4** Труботримач для скрапленого газу

**5** Труботримач для природного газу

**i** Прилад настроєний для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу виберіть труботримач зі списку. Завжди застосовуйте ущільнюючу 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 входять до комплекту поставки.

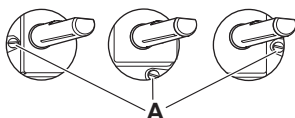
Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

## Настройка мінімального рівня

Для настройки мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

1. Запаліть конфорку.

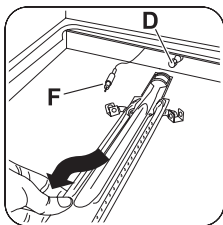
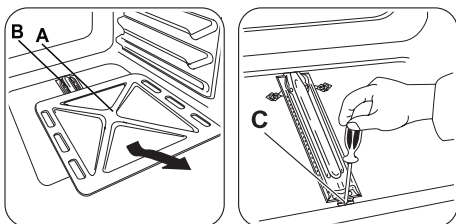
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана. При переобладнанні з природного газу 20 мбар на скраплений газ повністю затягніть регульовальний гвинт. При переобладнанні зі скрапленого газу на природний газ 20 мбар відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.



А) Гвинт для регулювання мінімального полум'я

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

### Заміна форсунок духової шафи

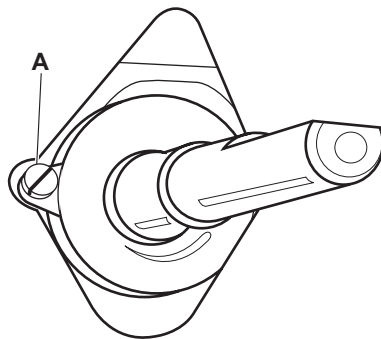


1. Зніміть днище камери духової шафи (А), щоб отримати доступ до пальника (В).
2. Послабте гвинт (С), який тримає пальник.

3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводу, що йде до термопари (F).
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 біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу.

### Регулювання мінімального рівня пальника газової шафи

1. Витягніть вилку з електричної розетки.
2. Зніміть перемикач функцій духової шафи.
3. Відрегулюйте обвідний регульовальний гвинт (А) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регульовального гвинта
З природного газу на скраплений	Повністю закрутіть регульовальний гвинт.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
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 травм.

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

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

## Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого

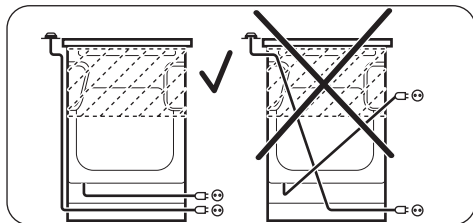
Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

## 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.



офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

**♻** 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)

