KK Қолдану туралы нұсқаулары 2
RU Инструкция по эксплуатации 24
UK Інструкція 48

USER MANUAL

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

ZOG511211

KZ RU UA

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности 24
Указания по безопасности 25
Описание изделия 28
Перед первым использованием 29
Ежедневное использование 29
Функции часов 31
Использование дополнительных принадлежностей 31
Дополнительные функции 32
Полезные советы 33
Уход и очистка 38
Поиск и устранение неисправностей 40
Установка 42
Технические данные 46

Право на изменения сохраняется.

⚠Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и выше и лицами с ограниченными физическими способностями только в случае присмотра или получения инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

Указания по безопасности

Данный прибор подходит для следующих рынков: KZ RU UA

Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не используйте прибор без нижней крышки внутренней камеры. Этот функциональный компонент прибора обеспечивает безопасность.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам E.E.C.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

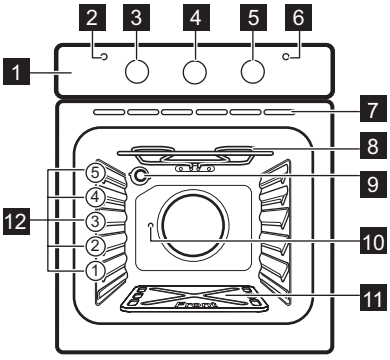
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

Сервис

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

Описание изделия

Общий обзор



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

Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Aluminium baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Turnspit**
  For roasting larger joints of meat and poultry.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Нижняя панель камеры духового шкафа

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

Первая чистка

Извлеките все принадлежности из прибора.

См. Главу «Уход и очистка».

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

Предварительный нагрев

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

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

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

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

Ежедневное использование

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Режимы духового шкафа

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

Гриль с вертелом нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Индикатор включения

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

Ручка регулировки подачи газа

Символ	Описание
0	Горелка духового шкафа выключена.
150°C – 250°C	Диапазон изменения температуры.

Розжиг газовой горелки духового шкафа

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

1. Нажмите на ручку регулировки газа и поверните ее в положение ✲.
2. Удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена. Не отпускайте ручку, пока не появится пламя.

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

После розжига газовой горелки духового шкафа

1. Отпустите ручку регулировки газа.
2. Поверните ручку регулировки газа, задав нужную мощность нагрева.

Следите за пламенем, выходящим из отверстий внизу камеры духового шкафа.

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа по часовой стрелке на отметку и установите максимальную температуру.
2. Выбирайте уровень решетки и направляющих для сотейника в соответствии с толщиной приготавливаемого куска.

Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени – дальше от него.

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную в сотейнике, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно в сотейник.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Индикатор функции гриля

Индикатор гриля загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Функции часов

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.

Эта функция не влияет на работу прибора.

Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

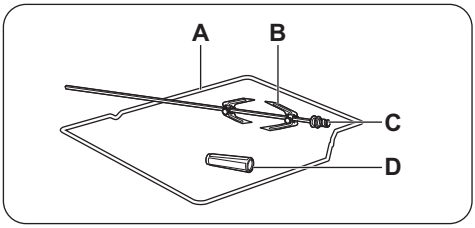
Использование дополнительных принадлежностей

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Использование вертела

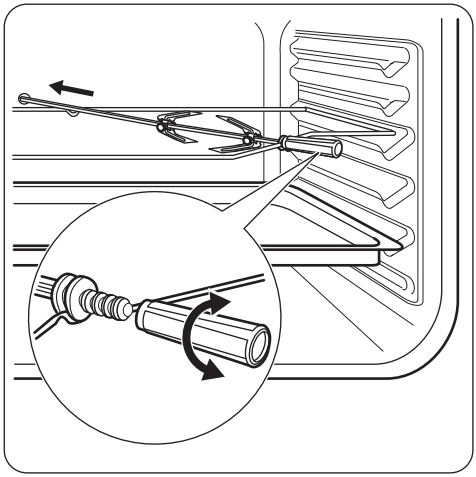
ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

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

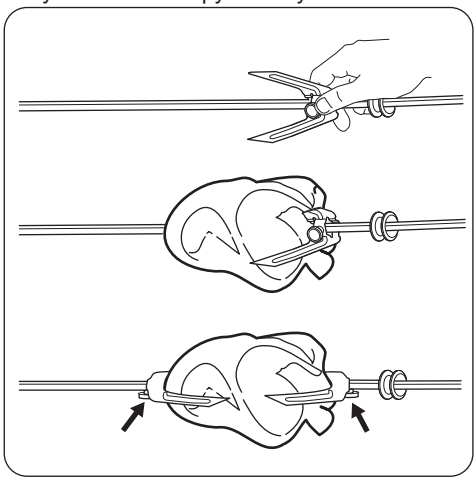


A. Рама вертела
B. Вилки
C. Шпажка вертела
D. Рукоятка

1. Вставьте ручку вертела в шпажку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на третий уровень снизу.



4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.

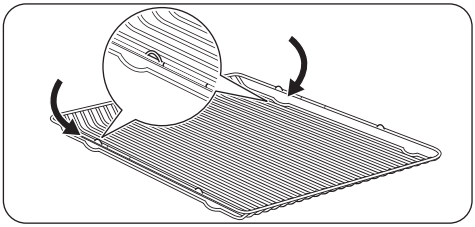


5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела.
7. Положите заднюю часть вертела на раму вертела.
   См. Главу «Описание изделия».
8. Снимите рукоятку вертела.
9. Выберите режим с использованием вертела. Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.

Установка дополнительных принадлежностей

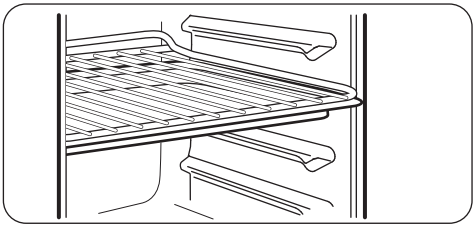
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



Глубокий противень:

Вставьте глубокий противень между направляющими.



Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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

Общая информация

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

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Время не включает период разогрева духового шкафа. Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо и птица

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

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

Выпечка

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

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Волованы	-	170	15 - 20	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Пирог с джемом	-	165	40 - 50	4	В круглой форме размером 30 см для выпечки на решетке

Пудинги

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

Торты

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

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

Хлеб

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

Малый гриль

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

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

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

Вертел

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

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

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка уплотнения дверцы

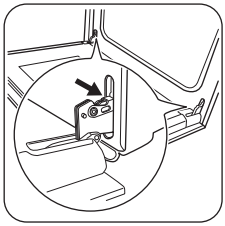
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке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

Очистка дверцы духового шкафа

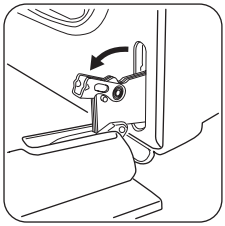
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

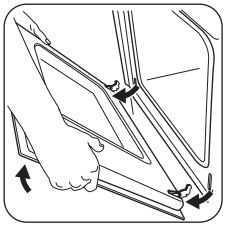
ОСТОРОЖНО!
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.



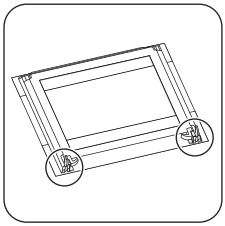
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



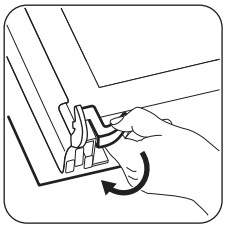
2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



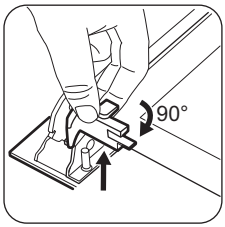
3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



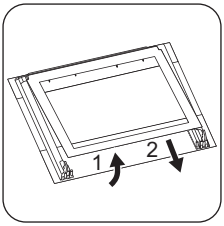
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



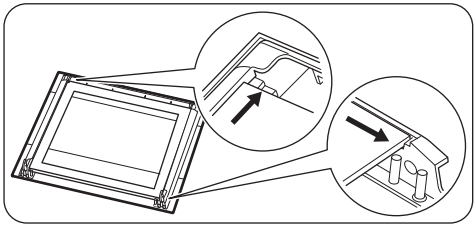
7 Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

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

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



Замена лампы

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

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

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

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

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

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

Установка

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Подключение к газовой магистрали

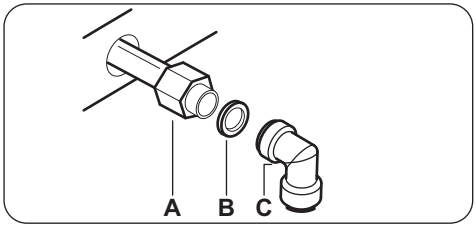
ВНИМАНИЕ!
Перед подключением газа необходимо вынуть вилку шнура питания от розетки электропитания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.

Линия подвода газа находится на задней стороне прибора.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте гибкие резиновые подводки!

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

Подключение с помощью гибкой металлической трубы или жесткой трубы:



A. Труба подачи газа, вывод трубы подачи газа с гайкой
B. Шайба
C. Коленчатая труба

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

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

   ВНИМАНИЕ!
   Не используйте пламя для обнаружения утечек!

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

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

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

ВНИМАНИЕ!
Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

Переоборудование на различные типы газа

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

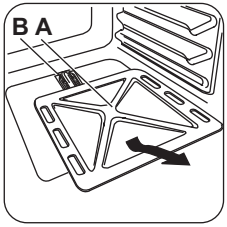
Если прибор настроен на использование природного газа, его можно перенастроить на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

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

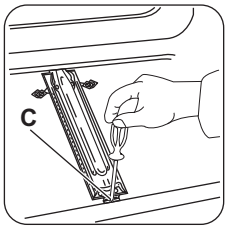
Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

Замена форсунки духового шкафа

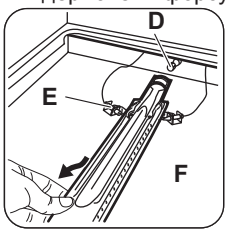
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).



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



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



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

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

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

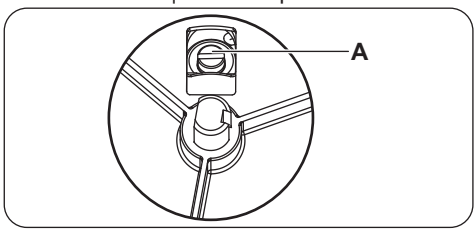
Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам.

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

Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Отключите прибор от электропитания.

2. Поверните ручку управления в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой шлицевой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/3 оборота.

Только для России:

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

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

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

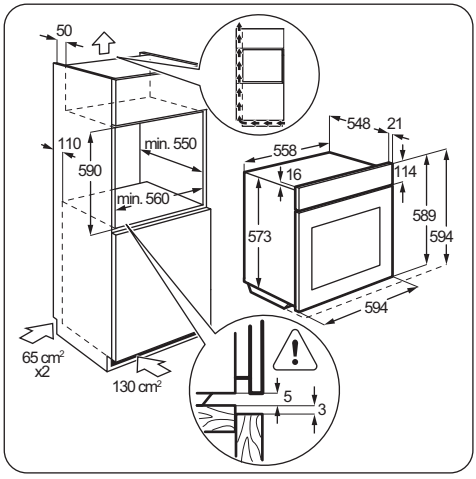
6. Зажгите горелку газового духового шкафа.
   См. Главу «Ежедневное использование».
7. Установите ручку регулировки газа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение, как минимум, 10 минут.
8. Переведите ручку регулировки газа с максимального положения на минимальное.

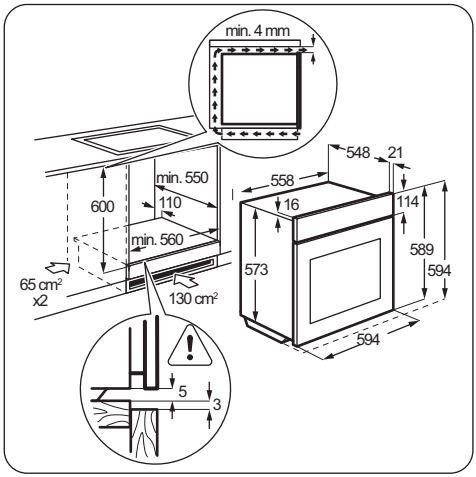
Регулировка пламени. Если пламя погасло, снова повторите процедуру. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

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

Встраивание

- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой. Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы. Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на иллюстрациях требованиям.

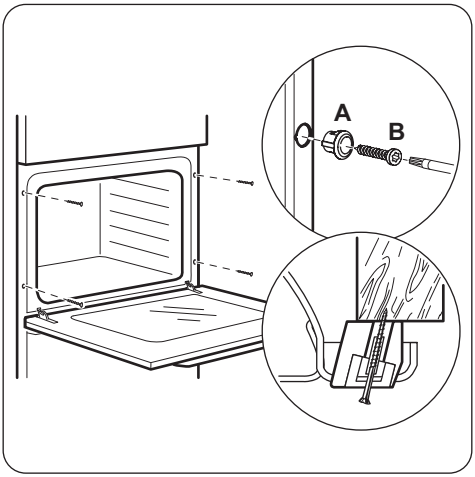




- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам при использовании деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа.
  Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

Позаботьтесь о том, чтобы после установки сохранялся легкий доступ к прибору на случай необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

Технические данные

Технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Электроэнергия:	1.76 кВт
	Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 20 мБар = 2.7 кВт
	Газ 2 (Перенастр.):	G30/G31 (3B/P) 30/30 мБар = 2.7 кВт G20 (2H) 13 мБар = 2.7 кВт
Электропитание:	220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц	
Категория прибора:	II2H3B/P	
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"	
Класс прибора:	3	

Горелка газового духового шкафа

Тип газа	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА (г/час)	Пониженная мощность газовой горелки (кВт)	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.7	-	0.7	Станд.	112
G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	2.7	196	0.7	43	80
G20 (2H) 13 мбар	2.7	-	0.7	Станд.	130

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

Электролюкс Италия С.п.А.,

Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),

Италия

Зміст

Інформація з техніки безпеки 48
Інструкції з техніки безпеки 49
Опис виробу 52
Перед першим користуванням 52
Щоденне користування 53
Функції годинника 54
Використання приладдя 54
Додаткові функції 56
Поради і рекомендації 56
Догляд та чистка 61
Усунення проблем 63
Установка 65
Технічні дані 68

Може змінитися без оповіщення.

⚠ Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладом слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими можливостями за умови, що під час використання за ними здійснюватиметься нагляд та/або їм було надано інструкції з безпечної експлуатації приладу і вони розуміють потенційні ризики.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей і утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, його необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник, його авторизований сервісний центр або інша кваліфікована особа має замінити його, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Інструкції з техніки безпеки

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

Установка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не вмикайте пристрій без встановленої кришки днища внутрішньої камери. Вона є компонентом функціональної безпеки.

Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

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

Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Використання

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті

речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо пристрій розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи пристрою. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження пристрою, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки пристрій повністю не охолоне після використання.

Догляд та чистка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть пристрій і вийміть вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята із пристрою. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте пристрій, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Протріть пристрій вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації пристрою зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Прокладіть зовнішні газові труби горизонтально.

Сервіс

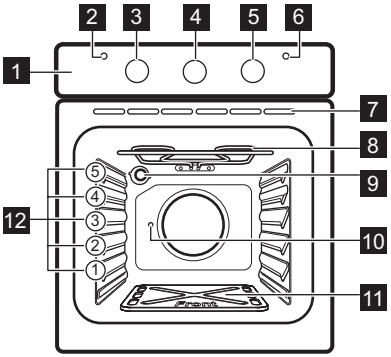
- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Опис виробу

Загальний огляд



1 Панель керування
2 Індикатор гриля
3 Перемикач функцій духової шафи
4 Ручка керування таймером зворотного відліку
5 Регулятор газу
6 Індикатор живлення
7 Вентиляційні отвори охолоджуючого вентилятору
8 Нагрівальній елемент
9 Лампа
10 Отвір для вертела
11 Днище внутрішньої камери духової шафи
12 Положення полиць

Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Aluminium baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Turnspit**
  For roasting larger joints of meat and poultry.

Перед першим користуванням

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Днище внутрішньої камери духової шафи

Після купівля пристрою днище внутрішньої камери духовки розташоване на аксесуарах. Перед першим використанням пристрою помістіть днище на поверхню конфорки, як показано в розділі «Опис виробу».

Первинне очищення

Вийміть усі аксесуари з духової шафи.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.
Покладіть приладдя на місце.

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній пристрій, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

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

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах і дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

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

Щоденне користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції духової шафи

Функція духової шафи		Застосування
0	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнений.
	Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.
	Гриль + Вертел	Для смаження на грилі м'яса, зокрема шашликів і менших шматків м'яса.
	Діапазон регулювання температур	Для налаштування температури електричного гриля в центрі камери від мінімальної, близько 50ºC, до максимальної, близько 200ºC.

Ви не можете використовувати газову духовку та функцію «Гриль + Вертел» одночасно.

Індикатор живлення

Індикатор живлення загорається, коли повертається перемикач функцій духової шафи.

Регулятор газу

Символ	Функція
0	Конфорку духової шафи вимкнено.
150 °C - 250 °C	Діапазон регулювання температур.

Запалювання газового пальника духової шафи

Пристрій безпеки духової шафи.
Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

1. Натисніть регулятор газу та поверніть його в положення ✲.
2. Утримуйте регулятор газу натисненим протягом 15 секунд або менше, щоб термопара могла нагрітися. Інакше подачу газу буде припинено. Не відпускайте регулятор до появи полум'я.

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

Дії після запалення газового пальника духової шафи

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

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

Гриль

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи за годинниковою стрілкою в положення ⊞ і встановіть максимальну температуру.
2. Налаштуйте гриль і положення напрямної глибокого деко відповідно до товщини шару продуктів. Для швидшого приготування розташовуйте продукти ближче до верхнього нагрівального елемента, для повільнішого – далі від нього.

- Більшість продуктів слід класти на комбіновану решітку глибокого деко, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря й можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на глибоке деко.
- Щоб звезти розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти, перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розтопленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.
- Під гриль із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
- Під час приготування грінок слід вибирати верхнє положення решітки.
- У процесі приготування страву треба перевертати.

Індикатор гриля

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

Функції годинника

Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.

Ця функція не впливає на роботу приладу.

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

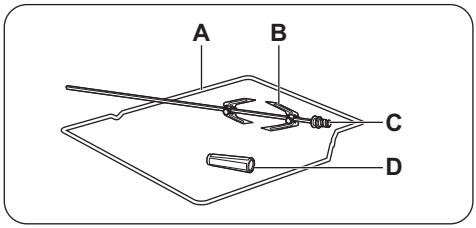
Використання приладдя

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Використання рожна

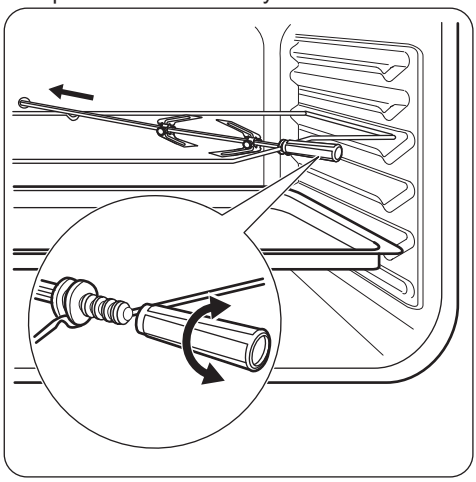
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Будьте обережні, користуючись рожном. Захвати і сам рожен гострі. Існує ризик отримання травм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Для виймання рожна одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.

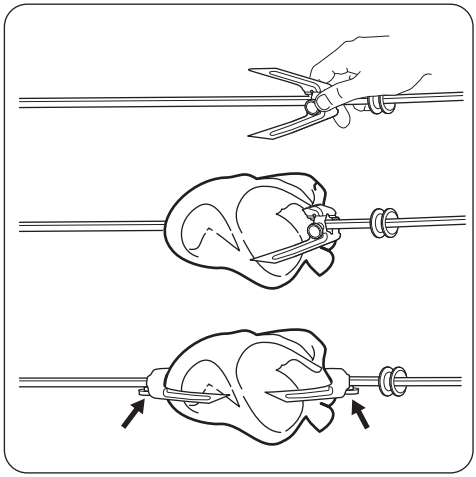


A. Рама вертела
B. Захвати
C. Рожен
D. Ручка

1. Вставте ручку рожна в рожен.
2. Встановіть глибоке деко на найнижчому рівні.
3. Встановіть раму рожна у положення третьої полички знизу.



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

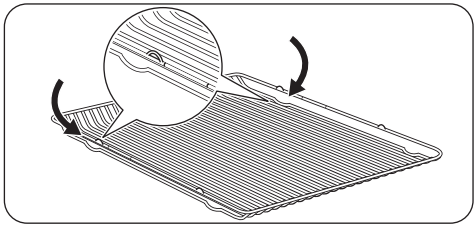


5. За допомогою гвинтів затягніть захвати.
6. Вставте кінчик рожна в отвір для рожна.
7. Помістіть задню частину рожна на раму.
   Див. розділ «Опис виробу».
8. Зніміть ручку рожна.
9. Виберіть функцію з рожном. Рожен почне обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці приготування їжі.

Установлення аксесуарів

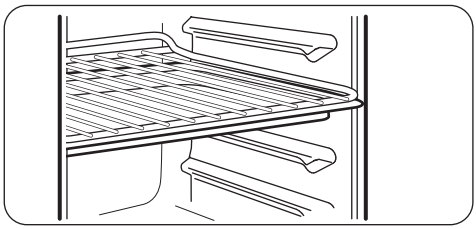
Комбінована решітка.

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся в тому, що її ніжки направлено донизу.



Деко для випічки.

Просуньте деко для випічки між напрямними планками опорних рейок.



Для підвищення безпеки всі аксесуари мають невеличкі заглибини на верхній частині правого й лівого боків. Ці заглибини також запобігають перекиданню.
Високі краї навколо полиці потрібні для того, щоб посуд не зісковзував.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь пристрою прохолодними. Якщо вимкнути пристрій, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

Поради і рекомендації

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

Загальна інформація

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

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м’яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв.илин, перш ніж розрізати м’ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Готування в газовій духовій шафі

Час не включає попереднє прогрівання.
Завжди попередньо прогрівайте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин.

М’ясо та птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Яловичина на кістці	1	хв.	40 - 50	3	На комбінованій решітці. Установіть глибоке деко на другу поличку.
Яловичина без кісток	1	190	50	3	На комбінованій решітці. Установіть глибоке деко на другу поличку.
Баранина	1	хв.	40 - 50	3	На комбінованій решітці. Установіть глибоке деко на другу поличку.
Свинина	1	180 - 190	75 - 85	3	На комбінованій решітці. Установіть глибоке деко на другу поличку.
Курка/Кролик	1,2	220 - 230	75 - 85	3	На комбінованій решітці. Установіть глибоке деко на другу поличку.
Качка	1	190	80 - 90	3	На комбінованій решітці. Установіть глибоке деко на другу поличку.

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

Випічка

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Фруктове тістечко	-	165	40 - 50	4	У 26-сантиметровій круглій формі для випікання на комбінованій решітці
Пиріг із фруктами	-	хв.	40 - 50	4	У 26-сантиметровій круглій формі для випікання на комбінованій решітці
Рулети з сосисками	-	180	20 - 30	4	На алюмінієвому деко для випікання

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Випічка з кремом	-	190	25 - 30	4	На алюмінієвому деко для випікання
Волован	-	170	15 - 20	4	На алюмінієвому деко для випікання
Пиріг з варенням	-	165	40 - 50	4	У 30-сантиметровій круглій формі для випікання на комбінованій решітці

Пудинг

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Солодкий яєчний крем у пароварці	-	хв.	60 - 75	3	9 керамічних склянок у глибокому деко з 2 см води

Торти

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Пиріг із великою кількістю фруктів	-	хв.	150 - 170	4	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Звичайний фруктовий пиріг	-	хв.	150	4	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Бісквіт «Мадера»	-	хв.	105 - 120	4	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Невеликий торт	-	мін. - 170	35 - 50	4	На алюмінієвому деко для випікання
Імбирний хліб	-	хв.	35 - 45	4	На алюмінієвому деко для випікання

Хліб

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Буханець хліба	0,5	180 - 190	40 - 50	4	На алюмінієвому деко для випікання
Буханець хліба	1	180 - 190	50 - 60	4	На алюмінієвому деко для випікання
Рулети та здобні булочки	-	180 - 190	15 - 20	4	На алюмінієвому деко для випікання

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом трьох хвилин, перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Біфштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Ковбаски/ сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Відбивні зі свинини	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Курка (розділена на дві частини)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебаб	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Куряча грудинка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Рибне філе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Грінки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Вертел

Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом трьох хвилин, перш ніж готувати.

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Домашня птиця	1000 - 1200	макс.	75 - 85	3
Смажене м’ясо	800 - 1000	макс.	75 - 85	3

Догляд та чистка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

- Очистьте лицьову панель пристрою за допомогою м’якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити пожежу.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м’яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній

машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою.
Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

Чищення ущільнювача дверцят

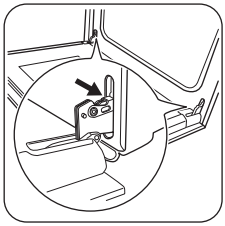
- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.
- Перш ніж починати чищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Очищення дверцят духової шафи

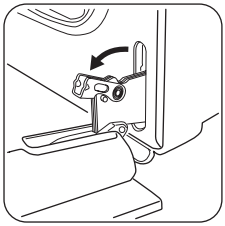
Дверцята духової шафи мають дві скляні панелі. Ви можете витягти дверцята та внутрішню скляну панель, якщо вони потребують очищення.

Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

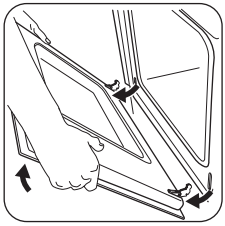
ОБЕРЕЖНО!
Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.



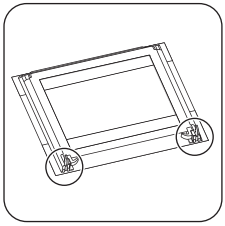
1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



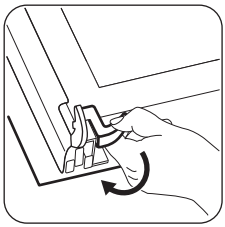
2 Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



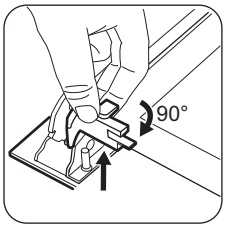
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



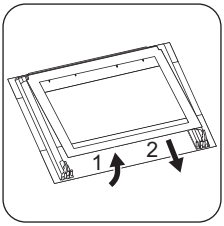
4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішню скляну панель.



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



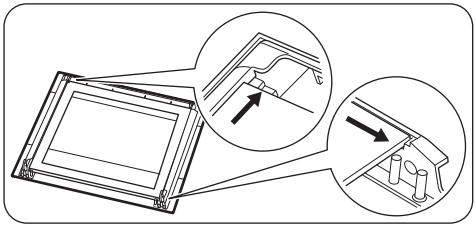
7 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель.

Після завершення очищення установіть скляну панель та дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся в тому, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



Заміна лампи

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.
Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

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

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

Задня лампа

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

Усунення проблем

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.

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

Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Газове підключення

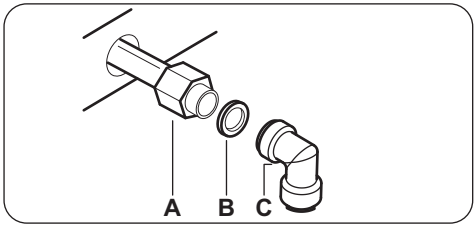
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на електрощиті. Перекрийте головний вентиль подачі газу.

Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не використовуйте гумові гнучкі труби!

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

Підключення з використанням гнучкої або жорсткої металічної труби:



A. Вузол подачі газу, кінець трубки з вузлом
B. Шайба
C. Кутовий штуцер

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не використовуйте полум'я для виявлення витоку газу!

2. Повністю вставте духову шафу у шафу для вбудовування.

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Тільки для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 під тиском 20 мбар. Перш ніж здійснювати газове підключення, важливо переобладнати прилад для роботи на відповідному типі газу (G20 13 мбар). Див. інструкції у розділі «Переобладнання на інші типи газу».

Переобладнання на інші типи газу

Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

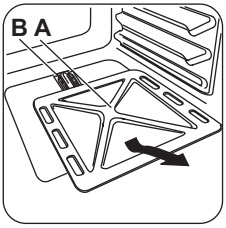
Якщо для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки.
Норма подачі газу відповідно змінюється.

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

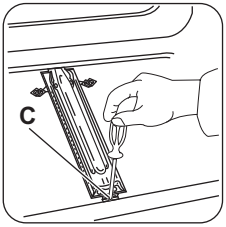
Прилад налаштовано на тип газу за промовчанням. Для зміни налаштування завжди використовуйте ущільнювальні прокладки.

Заміна інжекторів духової шафи

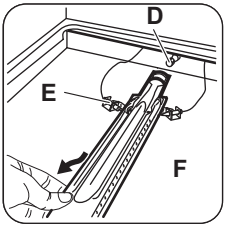
1. Зніміть днище камери духової шафи (A), щоб отримати доступ до конфорки (B).



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



3. Обережно зніміть конфорку з тримача інжектора (D).



4. Повільно зсуньте її ліворуч. Не допускайте натягнення проводу, що йде до свічки запалювання (F) і термопари (E).
5. Відкрутіть інжектор (D) конфорки торцевим ключем на 7 мм і замініть її на ту конфорку, яка відповідає типу використовуваного газу. Див. розділ «Технічна інформація».
6. Зберіть конфорку, повторивши процедуру у зворотній послідовності.

Прикріпіть біля газової мережі наклейку з інформацією про новий тип газу.

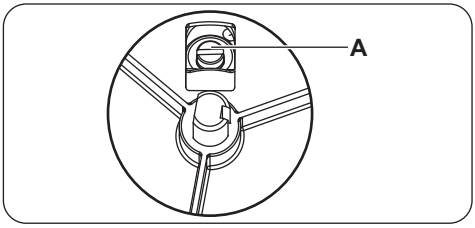
У конфорці газової духовки немає необхідності виконувати первинне регулювання газу.

Переконайтеся в тому, що тиск подачі газу у пристрої відповідає рекомендованим показникам.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску відповідно до чинних норм.

Регулювання мінімального рівня пальника духової шафи

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



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

Тільки для Росії:

Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З рідкого газу на природний газ 13 мбар	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.
З природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/4 оберту.

4. Встановіть ручку керування газом.
5. Увімкніть прилад у розетку.

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

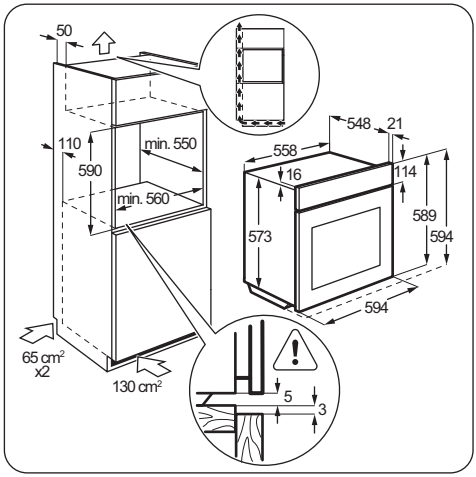
6. Запаліть пальник газової духової шафи. Див. розділ «Щоденне користування».
7. Встановіть перемикач керування газом на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач керування газом з максимального положення в мінімальне.

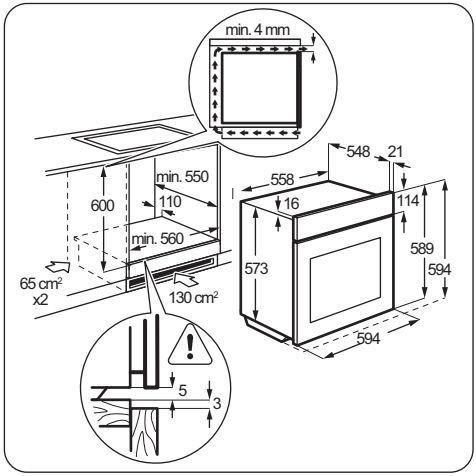
Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть процедуру. Полум'я пальника духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

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

Вбудовування

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



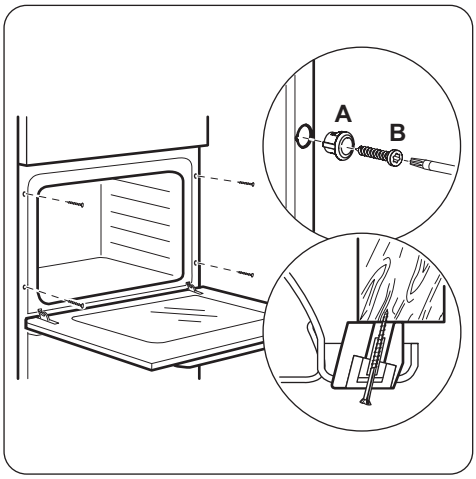


- Зазор між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою поверхнею шафи повинен становити щонайменше 4 мм.
- У разі встановлення під варильною поверхнею спершу слід встановити варильну поверхню, а потім — саму духову шафу.
- Матеріали мають бути стійкими до підвищення температури не менше 60°C вище температури навколишнього середовища.
- Необхідно забезпечити безперервну подачу повітря навколо духовки, щоб вона не була занадто гарачою.
- Для правильної роботи шафа духовки повинна мати отвір не менше 130 см² спереду або з боків (не менше 65 см² для кожного боку). Виробник

рекомендує отвір 130 см² спереду для цегляної шафи і отвір 65 см² з кожного боку для дерев'яної шафи.
- Якщо над духовкою встановлюється варильна поверхня, забезпечте різні електричні підключення для варильної поверхні і духовки.
  Встановлюючи електричне підключення, використовуйте належні кабелі, розраховані на відповідну потужність.

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

Кріплення духової шафи до меблів



Під'єднання до електромережі

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

Пристрій оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

Перетин кабелю підбирайте у відповідності до загальної потужності (див. на табличці з технічними даними). Також можна звернутися до нижченаведеної таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм²)
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

Зелений/жовтий кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нейтральний кабель (синій та коричневий).

Технічні дані

Технічні дані

ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ:	Електрична:	1.76 кВт
	Вихідні параметри подачі газу:	G20 (2H) 20 мбар = 2.7 кВт
	Альтернативні параметри постачання газу:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2.7 кВт G20 (2H) 13 мбар = 2.7 кВт
Постачання електроенергії:	220–240 В ~ 50/60 Гц	
Категорія приладу:	II2H3B/P	

Підведення газу:	G 1/2"
Клас приладу:	3

Конфорка газової духової шафи

Тип газу	НОМІНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ ГАЗУ (кВт)	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)	Знижена потужність газу (кВт)	ПЕРЕПУСКНА ГОЛКА (1/100 мм)	ВІДМІТКА ІНЖЕКТОРА (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.7	-	0.7	Рег.	112
G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	2.7	196	0.7	43	80
G20 (2H) 13 мбар	2.7	-	0.7	Рег.	130

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.zanussi.com/shop

867310672-C-062016