

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	21
UK	Інструкція	41

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

ZOG21411

KZ RU UA

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары	2	Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	9
Қауіпсіздік нұсқаулары	3	Күту менен тазалау	12
Бұйым сипаттамасы	6	Не істерсіз, егер...	14
Бірінші қолданғанға дейін	6	Техникалық сипаттама	14
Әркүндік қолдану	7	Орнату	15
Сағат функциялары	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Керек-жарақтарды қолдану	8	мағлұматтар	20
Қосымша функциялар	9		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сактап қойыңыз.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

⚠ **Назарыңызда болсын!** Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат берменіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс үстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп түрғанда немесе ол сұып түрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындаатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаңыз.

- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындаамауға тиіс.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеніз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киініз.
- Құрылғыны бүмен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сыват түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату

-  **Назарыңызда болсын!** Бұл құрылғыны тек білікті маманғана орнатуға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
 - Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
 - Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орынданыз.
 - Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киініз.
 - Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
 - Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
 - Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етініз.
 - Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

Электртоғына қосу

-  **Назарыңызда болсын!** Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.
- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электршіғана іске асыруға тиіс.
 - Құрылғыны міндетті түрде жерге түйіктау қажет.
 - Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізініз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
 - Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
 - Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
 - Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірменіз. Зақым келген электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.

- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық түрган есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы түрган және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде түрганына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. Желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырығыштар (ұстактыштан алынған бұрандалы сақтандырығыштар), жерге түйікталудан қорғау тетіктері мен түйіктағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

Газға қосу

- Газға қосу жұмыстарының барлығын білікті маман ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғының айналасында ауаның айналуын қамтамасыз етіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Құрылғыны ағымдақ орнату ережелеріне сай орнатыңыз. Желдету талаптарының дұрыс орындалуына көз жеткізіңіз.

Пайдалану

 **Назарыңызда болсын!** Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
 - Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзертепніз.
 - Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
 - Жұмыс істеп түрган құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
 - Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
 - Жұмыс істеп түрган құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығу мүмкін.
 - Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп түрган құрылғыны пайдаланбаңыз.
 - Ашық түрган құрылғы есігіне күш салмаңыз.
 - Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайдын орын ретінде қолданбаңыз.
 - Жұмыс істеп түрган құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
 - Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
 - Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақыннатпаңыз.
 - Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
-  **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өні кетпес үшін:

- пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тұра қоймаңыз.
- алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тұра қоймаңыз.
- ыстық суды құрылғының ішіне тұра қоймаңыз.
- тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- керек-жарақтарды алып-салған кезде абай болыңыз.
- Құрылғының әмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сүйік қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.

 **Назарыңызда болсын!** Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.

Күту менен тазалау

-  **Назарыңызда болсын!** Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бұлдіріп алу қаупі бар.
- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан сұрыныңыз.
 - Құрылғының салқын түрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
 - Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
 - Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
 - Құрылғының ішінде қалған майдың, немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шуберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрлілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаныңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті әмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жұғыш затпен тазаламаңыз.

Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

 **Назарыңызда болсын!** Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

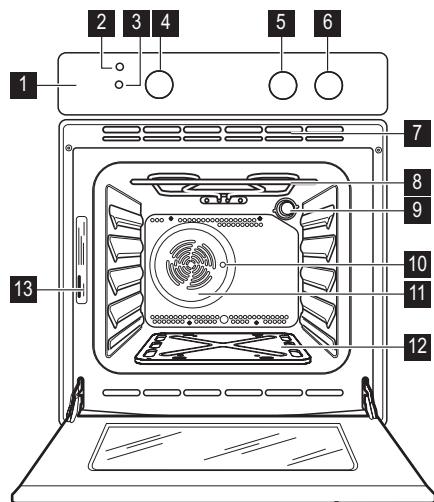
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

 **Назарыңызда болсын!** Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Сыртқы газ тұтіктерін майыстырыңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз

Бүйім сипаттамасы



- 1 Басқару панелі
- 2 Қуат индикаторы
- 3 Гриль индикаторы
- 4 Газ пешті басқару тетірі
- 5 Тұмшапеш функциясын басқару тетірі
- 6 Минут операторы
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Гриль
- 9 Тұмшапештің шамы
- 10 Бұрылмалы істіктің тесірі
- 11 Желдеткіш
- 12 Тұмшапеш қуысының табанындағы пластинка
- 13 Техникалық ақпарат тақташасы

Тұмшапештің керек-жарақтары

- **Торкөз сере**
Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.
- **Алюминий пісірме табақ**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**

Бірінші қолданғанға дейін

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтарының барлығын және алмалы сәре сырғытпаларын (бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздырыу

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

Пісіру мен қуыруға немесе май жинаитын таба ретінде қолдануға арналған.

- **Бұрылмалы істік**
Ет пен құс етінің ірірек кесектерін қуыруға арналған.

1. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз
2. Құрылғыны 60 — 90 минут қосып қойыңыз.
3. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 5 — 10 минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар әдептегіден қаттырақ қызыу мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

i Тұмшапешті салқындастыңыз. Жұмсақ матаны шамалы жуғыш зат қосылған

сүға батырып, тұмшапештің ішін тазалау үшін пайдаланыңыз.

Әркүндік қолдану

! **Назарыңызыда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы	Қолданылуы
 OFF (сөндірүлі) қалпы	Күрылғы сөндірүлі.
 Тұмшапештің шамы	Тұмшапештің шамын пісіру функциясының жарықтандыруға арналған.
 Бұрылмалы істігі бар электр грилі	Еттен гриль, сондай-ақ, көуап немесе кішкене еттерден гриль жасауға арналған.
 Температура мәндерін орнату	Электр грилінің температурасын реттеу (шамамен ең азы 50 °C градустан бастап, ең көбі 200 °C градусқа дейін).
 Үстық жеммен пісіру	Бір мезгілде тұмшапештің бірден көп сересіне пісіруге арналған. Тағамды кептіруге арналған. Газ пешінің оттығымен бірге пайдалануға арналған

Қуат индикаторы

Газ пештің функциясын басқаратын тетікті орнатқан кезде қуат индикаторы жанады.

Газ пешті басқару тетігі

Белгіш е	Функция
	Тұмшапештің оттығы сөндірүлі
мин. - 240	Дәстүрлі жолмен пісіруге арналған температура мәндері

Газ тұмшапеште тамақ пісіру

Тұмшапештің газ оттығын тұтату:

- Тұмшапештің есігін ашыңыз.
- Газ тұмшапешін басқару тетігін басып,  қалпына бұраңыз. Оны бірнеше секунд басып тұрыңыз, бірақ 15 секундтан артық баспаңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.

Қолдан тұтату:

Электр қуаты уақытша үзіліп қалса.

- Тұмшапештің есігін ашыңыз.

- Отты тұмшапеш ішінің тубіндегі тесіктің жаңында ұстап тұрыңыз.
- Сонымен бір мезгілде газ пешін басқару тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары температурага бұраңыз.
- Жалын шыққан кезде, газ пешінің басқару тетігін шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

i Отты тұмшапештің тубіндегі тесіктер арқылы бақылаңыз.

- i** Егер тұмшапештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:
- Газ пешінің басқару тетігін босатыңыз да, "Off" қалпына қойыңыз.
 - Тұмшапештің есігін ашық қалдырыңыз.
 - Бір минуттан кейін тұмшапештің газ оттығын қайта тұтатып көріңіз.

Жағып болғаннан кейін:

- Газ пешінің басқару тетігін босатыңыз.
- Тұмшапештің есігін жабыңыз.

- Газ түмшапешінің басқару тетігін қажетті температураға қойыңыз.

Түмшапеш қауіпсіздік құралы:

Газ пештің терморелесі бар.. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілудің тоқтатады.

- i** Газ пеші мен бұрылмалы істігі бар электр грилін (бар болса) бір мезгілде қатар пайдалануға болмайды.

Газ пешінің желдеткішін пайдалану

- !** **Назарыңызда болсын!** Тағамды әрқашан түмшапештің есігін жауып пісіріңіз.

- i** Газ оттығы түмшапештің ішіндегі ауаны қыздырады. Температураны біркелкі ұстая үшін желдеткіш ыстық ауаны таратып тұрады.

- Түмшапештің газ оттығын жағу ("Газ түмшапеште пісіру").
- Жақтан кезде түмшапешті басқару тетігін қалпына қойыңыз.

- i** Түмшапештің желдеткіші тағам пісіре бастағаннан кейін шамамен 10 минуттан кейін қосылады.

Қақтау

- Түмшапештің функциясын басқаратын тетікті сағат тілінің бағытымен қалпына бұраңыз.
- Гриль мен гриль науасының сырғытпасының деңгейін тағамның әр

турлі қалыңдығына лайықтап реттеңіз. Тағамды жылдам пісіру үшін үстіңгі қыздырыш элементке жақын, баппен пісіру үшін одан алыс қойыңыз.

- Ауаның барынша жақсы таралуын қамтамасыз ету және тағамды майы мен сөлінен бөлу үшін тағамның көбін гриль науасындағы торфа салу керек. Егер қаласаныз, балық, бауыр және бүйрек тәрізді тағамдарды гриль науасына тұра қоюға болады.

- Тағамның май-сөлі шашырамас үшін тағамды қақтамас бұрын мұқият кептіру керек. Пісіру барысында кебір болып кетпес үшін майсыз еттер мен балықта шамалы өсімдік майын немесе сары май жағыңыз.

- Етті қақтаған кезде қызанақ және саңырауқұлақ тәрізді қосымшаларды тордың астына салуға болады.

- Нанды қыздырган кезде үстіңгі сырғытпаны пайдалану керек.

- Тағамды пісіру барысында қажетінше аударып отыру керек.

Гриль индикаторы

Гриль индикаторы ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараныз) гриль пісіру функциясы таңдалған кезде жанады. Ол пеш қажетті температураға дейін қызған кезде өshedі. Одан соң жанып-сөнөн арқылы қажетті температураның реттелгенін көрсетеді.

Сағат функциялары

Минут операторы

Түмшапеш функциясының көрі санақ уақытын орнату үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

- i** Бұл функция түмшапештің жұмысына ешбір әсер етпейді.

Керек-жарақтарды қолдану

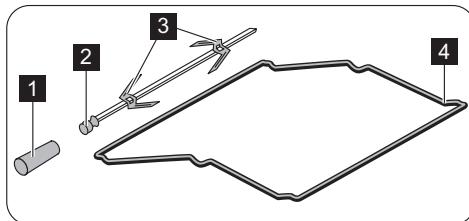
- !** **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараныз.

1. Таймердің тетігін шегіне дейін бұрап, содан кейін қажетті уақыт мерзіміне бұраңыз.
2. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

Бұрылмалы істік

⚠ Назарыңызда болсын! Бұрылмалы істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Шаңышқылар мен істігі өткір. Жарақат алу қаупі бар.

⚠ Назарыңызда болсын! Бұрылмалы істікті алған кезде түмшапеш қолғабын пайдаланыңыз. Бұрылмалы істік пен гриль ыстық. Қуйіп қалу қаралып берілген.



1 Тұтқасы

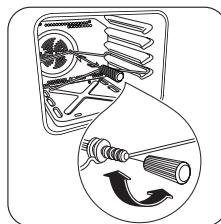
2 Истік

3 Шаңышқылар

4 Бұрылмалы істіктің жақтауы

1. Бұрылмалы істіктің тұтқасын істікке салыңыз.
2. Қуыру табағын ең астыңғы сәре деңгейіне қойыңыз.

3. Бұрылмалы істіктің жақтауын астынан санағанда екінші деңгейге қойыңыз.
4. Бірінші шаңышқыны істікке орнатыңыз да, содан кейін етті бұрылмалы істікке салып, екінші шаңышқыны орнатыңыз.
5. Шаңышқыларды қатайту үшін бұрандаларды пайдаланыңыз.
6. Истіктің ұшын бұрылмалы істіктің тесігіне салыңыз. "Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз.
7. Истіктің алдыңғы жағын бұрылмалы істіктің жақтауына салыңыз.



8. Бұрылмалы істіктің тұтқасын алыңыз.
9. Түмшапеш функциясының тетігін қалпына бұраныңыз. Бұрылмалы істік айналады.
10. Қажетті температуралы орнатыңыз.
· Пісіру кестелеріне қараңыз.

Қосынша функциялар

Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұсташа үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Құрылғыны сөндірсөніз, желдеткіш құрылғының температурасы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сәре қойылатын тәрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ және сыртын күтірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен

пайдаланылатын қуат мәлшерін барынша азайтады.

- Құрылғының ішіне немесе есіктің шыны панельдеріне бу жиналуды мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғы есігін ашу қажет болса, үнемі артқа шегініп барып ашыңыз. Конденсат мәлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісірер алдында 10 минут қосыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болған сайын оның ылғалын тазалаңыз.
- Тағам пісірген кезде заттарды құрылғының табанына қоймаңыз және құрылғының бөлшектеріне алюминий жүқалтыр жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесін езгертіп, эмаль қантамаға да нұқсан келтіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру табағын пайдалансаңыз, арапарына бір бос деңгей қалдырыңыз.

Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мұлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.

- Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты туғтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Тұтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты. Бастапқыда тағам пісірген кезде пісіру үрдісін бақылап отырыңыз. Осы құрылғыны пайдаланған кезде қолданылатын ыдыстарға, рецептілерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.

Газ тұмшапеште пісіру

- Уақытқа алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.
Бос тұмшапешті өрқашан 10 минут қыздырыңыз.

Салынғыш (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұмшапеште пісіру		Минутқа шаққандай пісіру уақыты	Ескерімдер
		Темп. (°C)	деңгейі		
	ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТИ				
1	Сүйегі бар сиыр еті	мин.	2 немесе 3	40	
1	Сүйексіз сиыр еті	190	2 немесе 3	50	
1	Қой еті	мин.	2 немесе 3	40 - 50	
1	Шошқа еті	175	2 немесе 3	50	
1,2	Тауық/Коян еті	210	2 немесе 3	70 - 80	
1	Үйрек еті	190	2 немесе 3	80	
1	Күркетауық еті	180	2 немесе 3	60	

Салм ағы (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұмшапеште пісіру		Минутқа шаққанд ағы пісіру уақыты	Ескерімдер
		Темп. (°C)	денгейі		
0,5	Бұқтырма тағам	мин.	2 немесе 3	150	
1	Көкөніс пісірмесі	мин.	2	—	көкөніс түріне қарай әр түрлі болады
ТОҚАШ ӨНІМДЕРІ					
	Жеміс бәліштері	165	2	35	
	Жеміс бәліші	мин.	2 немесе 3	35	
	Шұжық орамалары	180	2 немесе 3	20	
	Чокс тоқашы	190	2 немесе 3	25 - 30	
	Воловент тоқашы	175	2 немесе 3	15	
	Джем қосылған пирожныйлар	180	2 немесе 3	30 - 40	топ сәреге қойылған 26 см алюминий қалып
ПУДДИНГ					
	Бен-мариде пісірілген жұмыртқа десерті	мин.	2 немесе 3	60 - 75	
ТОРТТАР					
	Көп жеміс қосылған торт	мин.	2 немесе 3	150 - 170	топ сәреге қойылған 20 см алюминий қалып
	Жай жеміс торты	мин.	2 немесе 3	150	
	Мадейра торты	мин.	2 немесе 3	105 - 120	
	Кішкене кекстер	мин.	3	30 - 40	
	Зімбір наны	мин.	3	35 - 45	
НАН					
0,5	Нан бөлкелері	190	2 немесе 3	40 - 50	алюминий пісіру науасында
1	Нан бөлкелері	190	2 немесе 3	50 - 60	алюминий пісіру науасында
	Орамалар, мейізді тоқаш	180	2 немесе 3	15 - 20	
	Печеньелер	180	2 немесе 3	25 - 35	

Қақтау

i Бос түмшапешті тағам пісірмес бұрын 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Қақтау		Пісіру уақыты [мин]	
	Саны	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Қон ет стейктері	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейктері	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Шұжық	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Көүап	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Балықтың қон еті	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Қыздырылған нан	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Бұрылмалы істік

i Бос түмшапешті тағам пісірмес бұрын 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Құс еті	1000	2	макс.	50 – 60
Құрылған тағамдар	800	2	макс.	50 – 60

Күту менен тазалау

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қарашыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Түмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Осылайша ластиқты оңай тазалайсыз, ері күйіп кетуіне жол бермейсіз.

- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнағы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Түмшапештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Түмшапештің керек-жарағына ластиқ түрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі

ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

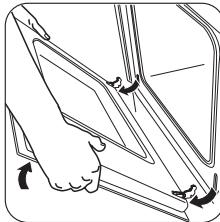
Жұн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне ұңқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындағы сақтақ шараларды орынданап тазалаңыз.

Есіктің тығыздығышын тазалау

- Есіктің тығыздығышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздығышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздығышына ұңқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздығышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпылама ұңқауларды қарандыз.

Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігін алып тазалауға болады.



- ③ Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз.

Есікті алға қарай тартыңыз да, ұсынан шығарып алыңыз. Есікті жұмсақ мата тәселген орнықты жерге қойыңыз.

Тұмшапештің есігін сабын сумен тазалаңыз. Тұмшапештің есігін мұқият тазалаңыз.

Тазалап болғаннан кейін тұмшапештің есігін орнына салыңыз. Тұмшапештің есігін орнына салу үшін жоғарыда айтылған қадамдарды көрініше орындаңыз.

Тұмшапештің шамы

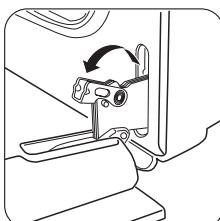
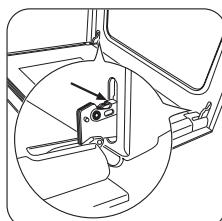
! Назарыңызда болсын! Тұмшапештің шамын ауыстырған кезде абай болыңыз. Электр қатері бар.

Тұмшапештің шамын ауыстырап алдында:

- Тұмшапештің сөндірінің.
- Сақтандырылғыш қорабындағы сақтандырылғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.

! Тұмшапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшапештің табанына шүберек тәсендіз.

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.



- ① Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын үстаңыз.

- ② Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.

3. Тұмшапеш шамының орнына 300 °C градус қызуға тәзетін тұмшапеш шамын салыңыз.

- Шамының дәл осындағай түрін пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Не істерсіңіз, егер...

⚠ **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Ақаулық	Ұқтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемейді.	Құрылғы іске қосылған жоқ.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Сақтандырығыш тарауындағы сақтандырығыш ағытылған.	Сақтандырығышты тексеріңіз. Сақтандырығыш бірнеше рет ағытылып кете берсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшапештің шамы жанбайды.	Тұмшапештің шамында ақау бар.	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз.
Тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне бу және конденсат жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін оны тұмшапештің ішінде 15 - 20 минуттан ұзақ уақыт ұстамаңыз.
Жалын тұтатқан бетте дереу сөніп қалады.	Қызыдырығыш элемент жеткілікті қызыбайды.	От жанғаннан кейін тетікті шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Ақаулықты өзініз шеше алмасаңыз, дилерге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлті (MOD.)

.....

Әнім нәмірі (PNC)

.....

Сериялық нәмірі (S.N.)

.....

Техникалық сиппатама

Жалпы қуат мәні

Электр қуаты: 1700 Вт

G30/G31 (3B/P) 30/30
mbar = 2500 W

Газ: G20 (2H) 20 mbar =
2700 W

G30 (3+) 28-30 mbar
= 2500 W
(Португалияға ғана арналған)

	G31 (3+) 37 mbar = 2500 W (Португалияға ғана арналған)	Санаты:	II2HS3B/P (Ресей мен Румынияға арналған)
	G20 (2H) 13 mbar = 2500 W (тек Ресей үшін)	Газбен жабдықтау:	II2H3+ (Португалияға арналған)
Электрмен жабдықтау:	230 В ~ 50 Гц	Құрылғының сыйныбы	G20 (2H) 25 мбар
			3

Газ пеші оттығының техникалық параметрлері

Газ түрі	Инжектор бөлгісі 1/100 мм	Номинал ьды газ куаты кВт	Номинальды газ ағысы г/сағ	Газдың азайтылған қуаты	Байпас істікше (1/100 мм) (мбар)	Газдың номинальды қысымы
Табиги газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Қал.	20
Сұйылтылған газ (G30/G31)	78	2,5	182	1,0	52	20/30 28-30/37 (Португалияға ғана арналған)
Табиги газ (G20) (тек Ресейге арналған)	124	2,5	-	1,0	Қал.	13

Орнату

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қаранды.

Орнату қауіпсіздігі

Орнатуға қатысты бұл нұсқаулар уәкілетті мамандарға ғана арналған!

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны орнату, электртоғына қосу және жөндеу жұмыстарын уәкілетті мамандарға ғана (газ және электр) тапсырыңыз. Егер уәкілетті мамандарға тапсырмасаңыз, зақым келген жағдайда кепілдік занды қүшінен айырылады. Осы пайдалануыш нұсқаулығында көрсетілген газ және электр құрылғыларын орнату, пайдалану және күтіп ұстауға қатысты дұрыс әрекеттер мен нұсқауларды орындаңыз.

www.zanussi.com

⚠ Назарыңызда болсын! Орнатар алдында жергілікті ресурспен жабдықтау жағдайларының (газдың түрі мен қысымы) құрылғының параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

⚠ Назарыңызда болсын! Осы құрылғының параметрлерін реттеу жағдайлары затбелгіде немесе деректер тақташасында жазылған.

⚠ Назарыңызда болсын! Осы нұсқаулықта көрсетілген орнату нұсқауларын орындау салдарынан орын арған зақымға өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Орнату жағдайы:

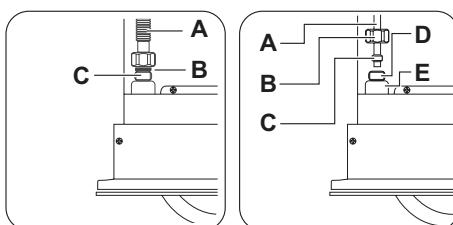
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған.
- Құрылғыны ауа жеткілікті айналып тұратын бөлмеге ғана орнату керек.
- Табиғи желдеткіш саңылауларды ашық ұстаңыз немесе пештің ауа тартқышын орнатыңыз.
- Кіріктірілген қаптамада кем дегенде 130 см² орын болуға тиіс.

Газға тамақ пісіру құрылғысын пайдаланған кезде, осы құрылғы орнатылған бөлме ысып кетеді және ылғал түзіледі. Ас бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи жолмен желдететін саңылауларды ашып қойыңыз не механикалық желдету құралын орнатыңыз (механикалық тартқыш құрылғы). Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланған кезде қосымша желдету қажет болуы, мысалы, терезені ашу немесе барынша тиімді желдету тәсілін пайдалану қажет болуы мүмкін, егер механикалық тартқыш бар болса, оның карқынын арттыруға болады.

Газға қосу

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.

- ⚠ Назарыңызда болсын!** Резенке іилгіш түтіктерді пайдаланбаңыз.
- ⚠ Назарыңызда болсын!** Газды жалғар алдында ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырығыш қорапшасындағы сақтандырығышты сөндіріңіз. Газбен жабдықтауға арналған негізгі клапанды жабыңыз.



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| A) Иілгіш темір түтік | A) Қатты темір түтік |
| B) Нығыздағыш | B) Гайка |
| C) Газбен жабдықтау бағыттағышы | C) Тығыздағыш |
| | D) Шығыс / кіріс адаптері |
| | E) Газбен жабдықтау бағыттағышы |

1. Тұмшапешті кіріктірілген ас үй қаптамасының шегіне (шамамен 30 см) дейін кіргізбейіз. Екі тәсілмен қосуға болады:
 - a) Темір иілгіш түтікпен қосу (макс. ұзындығы: 2 м):
 - Жинақпен келген тығыздағышты түтік пен газбен жабдықтайтын бағыттағыштың арасына салыңыз.
 - Түтікті 1/2" газбен жабдықтау бағыттағышына бұраңыз.
 - b) Қатты темір түтікпен қосу (жұмысқа мыс, мин. диаметр: 8 мм):
 - Гайка мен тығыздағышты газбен жабдықтау бағыттағышына орнату үшін шығыс / кіріс адаптерін (жинаққа кірмейді) пайдаланыңыз.
 - Түтікті газбен жабдықтау бағыттағышына салыңыз.
2. Гайкаларды қатайту үшін 22 мм гайка кілтін пайдаланыңыз. Газбен жабдықтау бағыттағышын дұрыс орында ұстаңыз, газбен жабдықтау жүйесіне ешбір салмақ түсірменіз. Газбен жабдықтау бағыттағышын дұрыс орында ұстаңыз, газбен жабдықтау жүйесіне ешбір салмақ түсірменіз.
3. Тұмшапешті ас үй қаптамасының шегіне дейін жылжытыңыз.
4. Қосылымды дұрыс тығыздап орнатыңыз. Газдың ағатын-ақпайтының басқару үшін тексергішті пайдаланыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Газдың ағатын-ақпайтынын тексеру үшін отты пайдаланбаңыз!

⚠ Назарыңызда болсын! Тұмшапештің ас үй қаптамасының ішіне қарай жылжытқан кезде газбен жабдықтау бағыттағышын майыстырып алмаңыз.

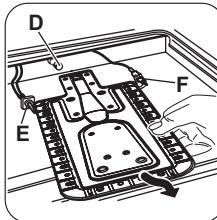
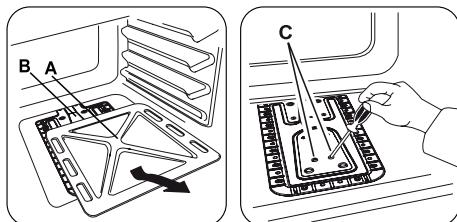
⚠ Назарыңызда болсын! Тек Ресей үшін: бұл құрылғы G20 20 мбар табиги газбен жұмыс істейді. Газға қосар алдында параметрді қолданылатын газдың түріне дұрыс (G20 13 мбар) реттеп алу маңызды. "Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау" тарауындағы нұсқауларды қараңыз.

Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек үәкілдегі маманға ғана тапсырыңыз.

i Бұл құрылғы табиги газбен жұмыс істеуге арналған. Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады. Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

Газ оттықтарының инжекторын ауыстыру:

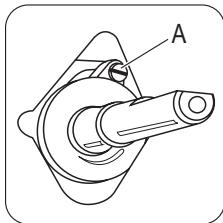


1. Пеш қуысының астынғы пластинкасын (A), тұмшапештің оттығына (B) қол жеткізу үшін алыңыз.
2. Газ пештің оттығын ұстап тұрған (C) еki бұранданы ағытыңыз.
3. Газ оттығын инжектор тағанынан (D) елтеп алыңыз. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Газ оттығы шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтату ашасының ағытпасының сымына (E) және термореле жалғастырышына (F) салмақ салмаңыз.
4. Газ оттығының инжекторын (D) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытыңыз және алыңыз. Орнына қажетті біреуін салыңыз ("Газ пеші оттығының техникалық параметрлері" кестесін қараңыз).
5. Газ пеші оттығын құрастыру үшін әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
6. Газбен жабдықтау бағыттағышының жаңында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына, жаңа газ түріне сай жапсырманы жапсырыңыз (инжектор жинағымен бірге беріледі).

⚠ Назарыңызда болсын! Газ пеші оттығының бастапқы ауасын реттеудің қажеті жоқ.

Газ пеші оттығының ең аз деңгейін реттей:

1. Ашаны розеткадан ағытыңыз.
2. Басқару тетігін ең аз қалпына бұраңыз және алыңыз.
3. Реттегіш бұранданы (A) жұқа қырлы бұранда бұрағышпен бұрап реттөңіз.



Газдың түрін өзгерту	Реттегіш бұранданы реттеу
табиги газдан сұйылтылған газға	реттегіш бұранданы шегіне дейін қатайтып бұраңыз
сұйылтылған газдан табиги газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/2 мөлшеріне дейін босатыңыз

Тек Ресей үшін:

сұйылтылған газдан табиги 13 мбар газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз
20 мбар табиги газдан 13 мбар табиги газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босатыңыз

- Газ пешінің басқару тетігін орнына салыңыз.
- Ашаны розеткаға сұғыңыз.

Назарыңызда болсын! Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз.

- Газ пешінің оттығын жағыңыз ("Газ тұмшапеште тاماқ пісіру - Тұмшапештің газ оттығын тұтату" тарауын қараңыз).

- Газ пешінің басқару тетігін 240 мәніне қойыңыз да, тұмшапешті кем дегендे 10 минут қыздырыңыз.
- Газ пешінің басқару тетігін 240 мәнінен ең кіши мәнге қойыңыз.

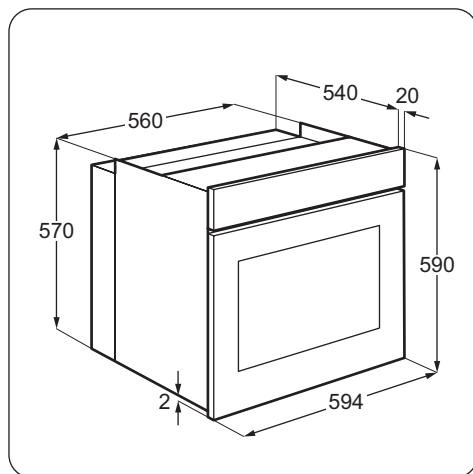
Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-7-ші қадамдарды қайталаңыз. Газ пеші оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

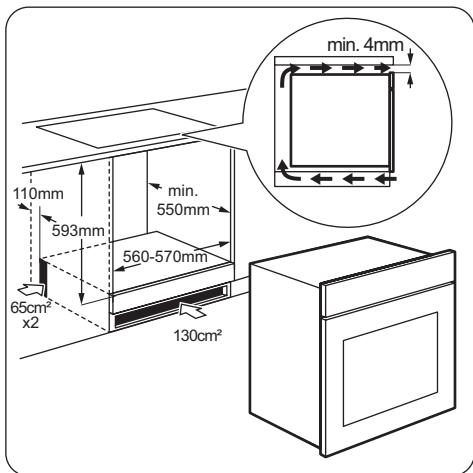
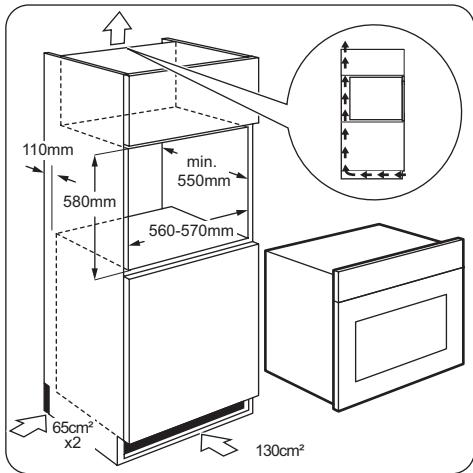
Осы қауіпсіздік шараларын сақтамасаңыз өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Кіріктіріп орнату

Кіріктіріп орнату жағдайлары:

- Құрылғыны ас үй ішіне немесе студио ас үйге ғана орнатыңыз.
- Құрылғыны жуыннатын немесе дем алатын бөлмеге орнатпаңыз.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" немесе "астына кіріктіріп" орнатуға болады:

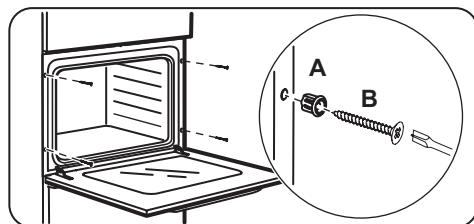




- Тиісті суреттерден түмшапештің және ас үй қаптамасының қажетті өлшемдерін (мм бойынша) көресіз.
- Кірктірілген ас үй өлшемдері тиісті суреттерге сай келуі керек.
- Құрылғының үстіндегі жағы мен ас үй қаптамасының ішкі тебесінде дейінгі қашықтық кем дегенде 4 мм болуы керек.
- Құрылғыны "ішіне кірктіріп" (пештің астына) орнатқан кезде, пешті түмшапешті орнатпай тұрып орнату керек.

- Материалдар қоршаған ортамен салыстырғанда кем дегенде 60 °С градустан бастап жоғарылайтын температураға тәзімді болуы керек.
- Түмшапеш қатты ысып кептес үшін түмшапештің айналасында ауа жеткілікті айналып тұруға тиіс.
- Дұрыс жұмыс істеу үшін түмшапештің қаптамасы алдыңғы жағынан немесе барлық жағынан кем дегенде 130 см² (кем дегенде жан-жағынан 65 см²) болуға тиіс. Өндіруші кірпіштен жасалған қаптаманың алдыңғы жағынан 130 см², ағаштан жасалған қаптаманың бүйір жақтарынан 65 см² ашық орын қалдыруды ұсынады.
- Түмшапештің үстіне пеш орнатқан кезде, пеш пен түмшапешті электртоғына жеке-жеке қосыныз. Қосылымды құрылғыға жіберілетін қуат параметріне сай кабельді пайдаланып іске асырыңыз.

! Орнатып болғаннан кейін, жөндеу немесе күтім көрсету жұмыстары қажет болғанда техник маман түмшапешке онай қол жеткізе алатынына көз жеткізіңіз.



Электртоғына қосу

! **Назарыңызда болсын!**
Электртоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

! "Қауіпсіздік ақпараты" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталып жеткізіледі.

Сым

Орнатуға немесе ауыстыруға болатын электр сымы қолданылған. H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Электр сымының көлденен қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденен қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0.75 мм ²

Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мәғлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

қорапшасындағы  белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуының керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы CiZ қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алғатын зиянын болдырпаудың үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденен қимасы
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм ²

Пештің жерге тұтынғаталатын сымы (жасыл / сары сым) фаза және бейтарап сымдарға (көк және қоңыр сымдар) қарағанда 2 см ұзындық болуға тиіс.



utiлизациясы туралы көбірек білуініз үшін жергілікті әкімшілігінән, қалдықтарды жинап әкететін мекеменінән немесе осы бұйымды Өзінізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.



Орам материалы

Орам материалының қоршаған ортаға зияны жоқ және қайта өндөуден еткізуге болады. Пластик бөліктері PE, PS т.с. т.с. төрізді халықаралық белгілермен белгіленген. Орам материалының жергілікте қоқысты шығару үйыми арнайы түрде бөлгөн контейнерлерге салыныз.

Содержание

Сведения по технике безопасности	21	Дополнительные функции	28
Указания по безопасности	22	Полезные советы	29
Описание изделия	25	Уход и очистка	32
Перед первым использованием	25	Что делать, если ...	33
Ежедневное использование	26	Технические данные	34
Функции часов	28	Установка	35
Использование дополнительных принадлежностей	28	Охрана окружающей среды	40

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

Общие правила техники безопасности

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- 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.



Указания по безопасности

Установка

ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- 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.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.

- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- 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.

Использование

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве стоечницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов

диентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

 **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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

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

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

Утилизация

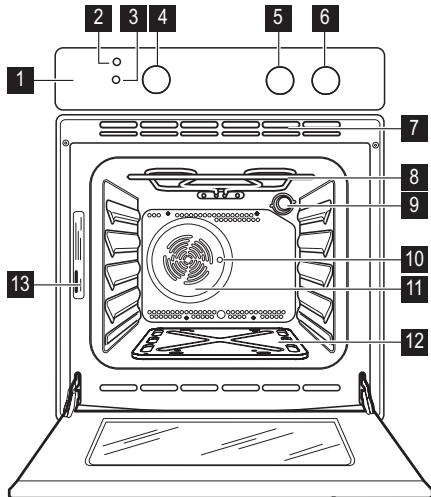
 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

- Расплющите наружные газовые трубы.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попада-

нии внутрь прибора детей и домашних животных.

Описание изделия



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор мощности
- 3 Индикатор функции гриля
- 4 Ручка управления газовым духовым шкафом
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Таймер
- 7 Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8 Гриль
- 9 Лампа освещения духового шкафа
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Табличка с техническими данными

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**

Для торты и печенья.

- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 60—90 минут.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 5 —10 минут.

Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. Из прибора может появиться неприятный запах 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. Главу «Сведения по технике безопасности».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
	Положение «Выкл»
	Лампа освещения духового шкафа
	Электрический гриль с вертелом
	Диапазон изменения температуры
	Выпекание в режиме «Горячий воздух»

Индикатор мощности

Индикатор включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима газового духового шкафа.

Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Функция
●	Горелка духового шкафа отключена
мин—240	Диапазон регулировки температур при обычном приготовлении пищи

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.

2. Нажмите на ручку управления и поверните ее в положение  . Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

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

- i** Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла
1. Отпустите ручку управления газовым духовым шкафом и поверните ее в положение «Выкл».
 2. Оставьте дверцу духового шкафа открытой.
 3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

После розжига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

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

i Электрический гриль с вертелом (если имеется) нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Использование режима конвекции

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

i Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Использование газового духового шкафа»).
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение

i Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа по часовой стрелке на
2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля 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 помешать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки, можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
 - 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 (см. Раздел «Описание изделия») 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.

i Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Использование дополнительных принадлежностей

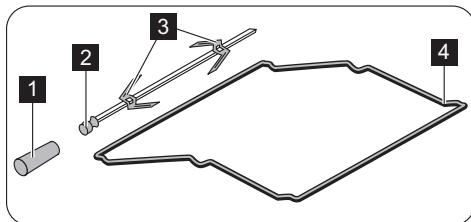
⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Вертел

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

⚠ ВНИМАНИЕ! При извлечении вертela используйте кухонные рукавицы.

Вертel и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.

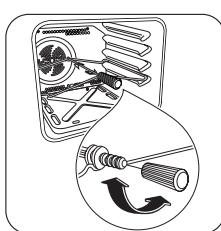


- 1 Рукоятка
- 2 Шпажка вертela
- 3 Вилки
- 4 Рама вертela

1. Вставьте ручку вертela в шпажку вертela.

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

2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертela на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертela, затем насадите мясо на вертela и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертela в отверстие для вертela. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертela на раму вертela.



8. Снимите рукоятку вертela.
9. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение . Вертel начнет вращаться.
- 10 Установите требуемую температуру.

. См. Таблицы для приготовления пищи.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении

прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- 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.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
МЯСО И ПТИЦА					
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
ВЫПЕЧКА					
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке
ПУДИНГИ					
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
ПИРОГИ И ТОРТЫ					
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке
	Простой фруктовый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
ХЛЕБ					

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в га- зовом духовом шка- фу		Продол- житель- ность пригото- вления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Малый гриль

i Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разре- занный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Шашлык	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Куски рыбного фи- ле	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэнд- вичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Вертел

i Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	макс.	50 – 60
Жаркое	800	2	макс.	50 – 60

Уход и очистка

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

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для 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. Они разрушают антипригарное покрытие.

i Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной 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. Выполните чистку панели управления духового

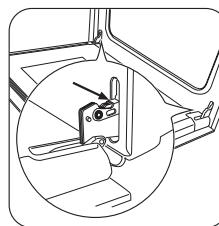
шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Почистите уплотнение дверцы

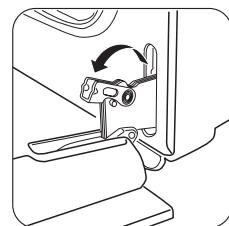
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Очистка дверцы духового шкафа

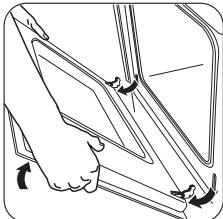
Дверца духового шкафа снимается для чистки.



① Откройте дверцу до конца и возвратитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ! При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Что делать, если ...



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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после зажига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

бличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)
 Код изделия (PNC)
 Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Полная мощность

Электроэнергия:	1700 Вт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2700 W
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2500 W
	G30 (3+) 28-30 мбар = 2500 W (только для Португалии)
	G31 (3+) 37 мбар = 2500 W (только для Португалии)

	G20 (2H) 13 мбар = 2500 W (только для России)
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2HS3B/P (только для России и Румынии)
	II2H3+ (только для Португалии)
Подвод газа:	G20 (2H) 25 мбар
Прибор класса	3

Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки 1/100 мм	Номинальная мощность газовой горелки кВт	Номинальный расход газа г/час	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного кла-пана (1/100 мм) (мбар)	Номинальное давление газа
Природный газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Станд.	20

Тип газа	Отметка форсунки 1/100 мм	Номинальная мощность газовой горелки кВт	Номинальный расход газа г/час	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана (1/100 мм) (мбар)	Номинальное давление газа
Сжиженный газ (G30/G31)	78	2,5	182	1,0	52	20/30 28-30/37 (только для Португалии)
Природный газ (G20) (только для России)	124	2,5	-	1,0	Станд.	13

Установка

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

Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!

 **ВНИМАНИЕ!** Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

 **ВНИМАНИЕ!** Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

 **ВНИМАНИЕ!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вы-

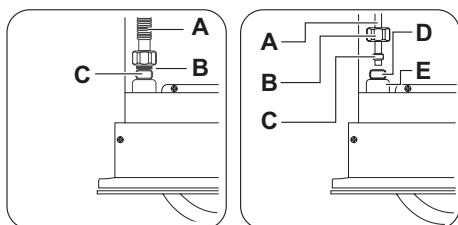
тяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более высокий уровень мощности).

Подключение к газовой магистрали

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

ВНИМАНИЕ! Не используйте гибкие резиновые подводки.

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



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| A) Гибкая металлическая подводка | A) Жесткая металлическая подводка |
| B) Прокладка | B) Гайка |
| C) Подвод газа | C) Уплотнительная линза |
| | D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой |
| | E) Подвод газа |

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).
Существует два вида подключения.
 - a) Подключение с гибкой металлической подводкой (не более 2 м):

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

- b) Подключение с гибкой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):
- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
 - Подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.
Не гните трубы подачи газа и не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.
3. Полностью задвиньте прибор на его место во встроенной мебели.
4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

ВНИМАНИЕ! Не используйте пламя для обнаружения утечек!

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

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

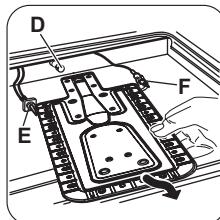
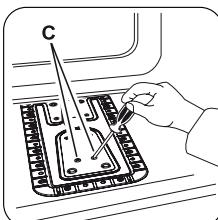
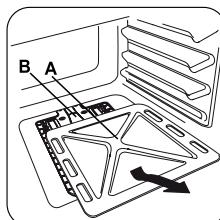
ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



- Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к горелке (**B**).
- Отвинтите два винта (**C**), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
- Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (**D**). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (**E**) и к проводу термопары (**F**).

4. Выверните инжектор газовой горелки (**D**) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).

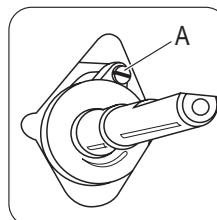
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.

6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

ВНИМАНИЕ! Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

- Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
- Отрегулируйте положение регулировочного винта **A**) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа

с природного газа
на сжиженный газ

Регулировка положения регулировочного винта

завинтите регулировочный винт до упора

Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.

Только для России:

с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота.

- Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

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

- Зажгите горелку газового духового шкафа (см. Раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – разжиг горелки газового духового шкафа»).
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение «240» и дайте духовому шкаfu прогреться не менее 10 минут.
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

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

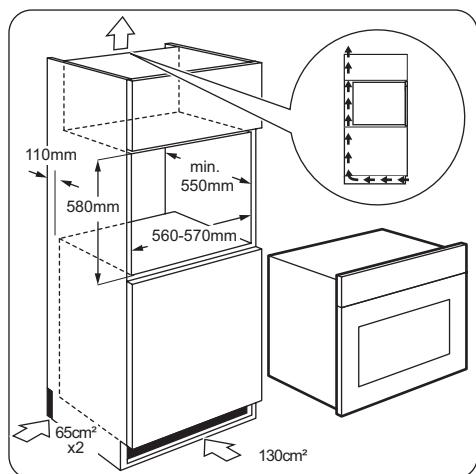
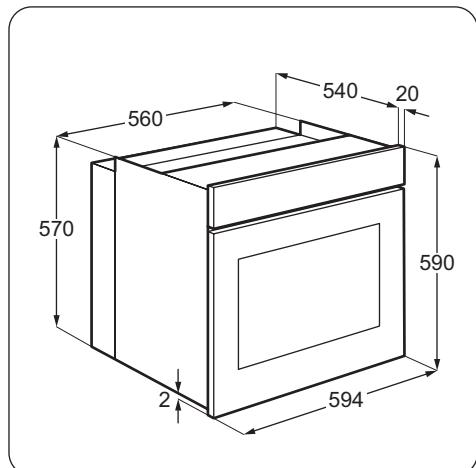
Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при на-

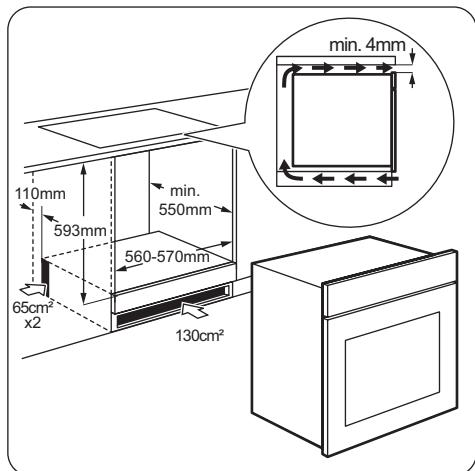
рушении данных правил техники безопасности.

Встраивание

Условия встраивания:

- 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.

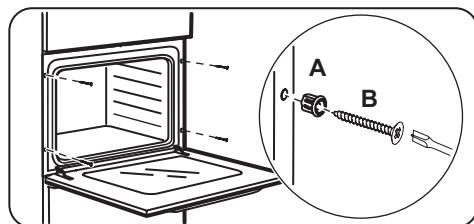




- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть зазор минимум 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.

i Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.



Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



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 безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	41	Додаткові функції	48
Інструкції з техніки безпеки	42	Корисні поради	48
Опис виробу	45	Догляд та чистка	51
Перед першим користуванням	45	Що робити, коли ...	53
Щоденне користування	46	Технічні дані	53
Функції годинника	47	Установка	54
Використання пристроя	48	Охорона довкілля	59

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією пристроя слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування пристроям слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ Попередження! Існує ризик задушенння, ушкоджень чи втрати працевздатності.

- Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроям.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до пристроя під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо пристрій оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтесь до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтесь кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочисник для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може привести до появи на склі тріщин.

! Інструкції з техніки безпеки

Установка

! **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтесь, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі

! **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтесь, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтесь правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, переходники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіковані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструменту.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення

- установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізоляючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, залишники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
 - Електричне підключення повинно передбачати наявність ізоляючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізоляючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтесь вимог щодо належної вентиляції.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтесь, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтесь приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зчиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з

фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

⚠ Попередження! Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зчиненими.

Догляд та чистка

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

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

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

⚠ Попередження! Існує небезпека ураження електричним струмом!

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

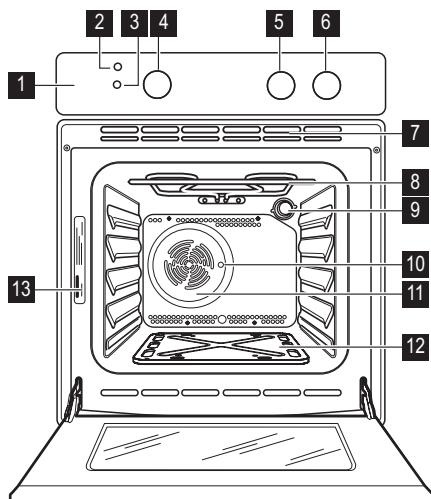
Утилізація

⚠ Попередження! Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте зовнішні газові труби.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути записання дітей і домашніх тварин у приладі

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

Опис виробу



- 1 Панель керування
- 2 Індикатор живлення
- 3 Індикатор гриля
- 4 Ручка керування функціями духовки
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Таймер
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духовки
- 10 Отвір для рожна
- 11 Вентилятор
- 12 Днище внутрішньої камери духовки
- 13 Табличка з технічними даними

Приладдя духовки

• Комбінована решітка

Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

• Алюмінієве деко для випікання

Для випікання пирогів і печива.

- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.
- **Вертел**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням

⚠ Попередження! Див. розділі з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію і максимальну температуру

2. Дайте приладу попрацювати 60 – 90 хвилин.
3. Встановіть функцію і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 5 – 10 хвилин.

Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

5. **i** Дайте духовці охолонути. Протріть духовку всередині м'якою ганчіркою, змоченою у теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

Щоденне користування

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

Функції духовки

Функція духовки	Призначення
	Вимкнено Прилад вимкнено.
	Лампочка духовки Увімкнення лампочки духової шафи. Не є функцією готування.
	Електричний гриль з рожном Для смаження на грилі м'яса, в тому числі шашликів, або для смаження менших шматків м'яса.
	Регулювання діапазону температур Налаштування температури електричного гриля (від мінімальної близько 50°C до максимальної близько 200°C).
	Вентилятор Для одночасного випікання більше ніж на одному рівні. Для сушіння продуктів. Для використання в поєднанні з пальником газової духовки

Індикатор живлення

Індикатор живлення вмикається тоді, коли ручку керування функціями духовки встановлено в одне з робочих положень.

Ручка керування функціями духовки

Символ	Функція
●	Пальник духовки вимкнений
мін. — 240	Діапазон регульованих температурних режимів для традиційного приготування

Готування в газовій духовці

Запалювання газового пальника духової шафи:

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Натисніть ручку керування функціями духовки і поверніть її в положення  . Утримуйте ручку натиснутою певний час, але не довше 15 секунд. Не відпустіть ручку до появи полум'я.

Запалювання вручну:

Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духовки.
3. Одночасно натисніть ручку керування газовою духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.
4. Не відпускайте перемикач функцій газової духової шафи протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться полум'я.

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

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

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою і поверніть її в положення «вимкнено».
2. Залиште дверцята відчиненими.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник духової шафи ще раз.

Після запалювання виконайте нижчеперелічені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою.
2. Зачиніть дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функції газової духовки на потрібну температуру.

Пристрій безпеки духової шафи:

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

Інформація Користуватися одночасно газовою духовкою і електричним грилем з рожном (за наявності) не можна.

Щоб користуватися газовою духовою шафою з вентилятором

Попередження! Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

Інформація Газовий пальник нагріває повітря всередині печі. Вентилятор переміщує гаряче повітря, щоб підтримувати рівномірну температуру.

1. Запаліть пальник духовки (див. розділ «Готування в газовій духовій шафті»).
2. Після запалення встановіть ручку керування функціями духовки в положення  .

Інформація Вентилятор духовки починає працювати приблизно через 10 хвилин після початку готування.

Гриль

1. Встановіть ручку керування функціями духовки у положення .

Функції годинника

Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.

Інформація Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

2. Відрегулюйте положення решітки та відсіку для гриля відповідно з об'ємом продуктів. Розташуйте продукти ближче до верхнього елемента для швидшого приготування або далі для повільнішого.

- Більшість продуктів слід класти на решітку у відсіку для грилю, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря, і можна легко звільнити страву з жиру та соку. Такі продукти, як риба, печінка та нирки, можна за бажанням класти безпосередньо у відсік для гриля.
- Щоб звести до мінімуму розбризкування, слід ретельно висушіть їжу перед готуванням на грилі. Пісне м'ясо чи рибу трохи намастіть олією чи розплавленим коров'ячим маслом, щоб зберегти соки під час готування.
- Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
- Під час приготування грінок слід вибирати верхнє положення решітки.
- Під приготування продукти слід перевертати.

Індикатор гриля

Індикатор гриля (див. розділ «Опис виробу») загоряється, коли обрано функцію приготування на грилі. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикється і вимикається, показуючи, що підтримується задана температура.

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

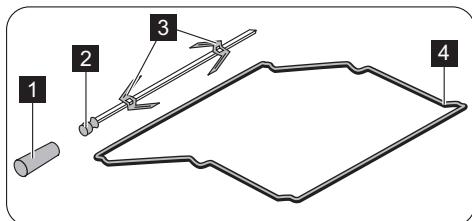
Використання приладдя

Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Рожен

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

Попередження! Для вимання рожна одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.



- 1 Ручка
- 2 Рожен
- 3 Захвати
- 4 Рама рожна

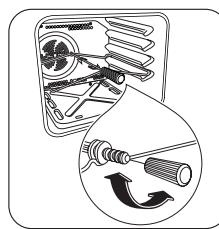
1. Вставте ручку рожна в рожен.
2. Встановіть глибоку жаровню на нижчому рівні.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодни-

3. Встановіть рамку рожна у положення другої полички знизу.
4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів затягніть захвати.
6. Вставте кінчик рожна в отвір для рожна. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожна на раму рожна.



8. Зніміть ручку рожна.
9. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення . Рожен почне обертатися.
- 10 Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці готовування.

ми. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення поличок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому парою, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкрива-

лися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готовування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити кон-

денсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.

- 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 привести 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 дехтох, 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 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.

- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, наливайте 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 у газовій духовій шафі

-  Час не включає попереднє прогрівання.

Завжди попередньо прогрівайте порожню духовку упродовж 10 хвилин.

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина з кістками	мін.	2 або 3	40	
1	Яловичина без кісток	190	2 або 3	50	
1	Баранина	мін.	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	
1,2	Курча/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Каченя	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	Запіканка	мін.	2 або 3	150	
1	Печені овочі	мін.	2	—	залежить від типу овочів
	ВИПІЧКА				
	Фруктове тістечко	165	2	35	

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готу- вання у хвили- нах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	Пиріг із фруктами	мін.	2 або 3	35	
	Сосиски в тісті	180	2 або 3	20	
	Тістечка з кремом	190	2 або 3	25 - 30	
	Волован	175	2 або 3	15	
	Пиріг з варенням	180	2 або 3	30 - 40	у 26-сантиметровій алюмініє- вій формі для випікання на комбінованій решітці
	ПУДИНГИ				
	Яєчний заварний крем у пароварці	мін.	2 або 3	60 - 75	
	ПИРОГИ				
	Пиріг із великою кількістю фруктів	мін.	2 або 3	150 - 170	у 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій ре- шітці
	Звичайний фрукто- вий пиріг	мін.	2 або 3	150	
	Бісквіт «Мадера»	мін.	2 або 3	105 - 120	
	Тістечко	мін.	3	30 - 40	
	Імбирний кекс	мін.	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханець хліба	190	2 або 3	40 - 50	на алюмінієвому пласкому де- ку
1	Буханець хліба	190	2 або 3	50 - 60	на алюмінієвому пласкому де- ку
	Рогалики та булоч- ки	180	2 або 3	15 - 20	
	Дрібна випічка	180	2 або 3	25 - 35	

Гриль

i Попередньо прогрійте порожню духов-
ку протягом 10 хвилин, перш ніж готу-
вати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень по- лички	Темпера- тура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень по-лички	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Біфштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Рибне філе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Грінкі з бутерброд-ною начинкою	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Грінки	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Рожен

 Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	(г)	Рівень полички	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Домашня птиця	1000	2	макс.	50 – 60
Смажене м'ясо	800	2	макс.	50 – 60

Догляд та чистка

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

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може привести до руйнування антипригарного покриття.

i Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

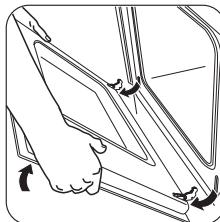
Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтесь пристадом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтеся із загальною інформацією про чищення пристаду.

Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духовки можна знімати для чищення.



- 3** Закріпіть дверцята духовки до першого фіксованого положення (на половину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.

Помийте дверцята духовки теплою водою з милом. Обережно витріть дверцята духовки.

Після чищення встановіть дверцята духовки на місце. Щоб вставити дверцята духової шафи, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Лампочка духовки

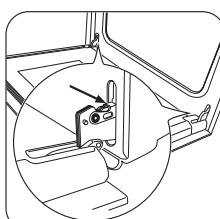
! **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

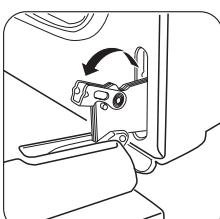
- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

i Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

- Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
- Помийте скляний плафон.
- Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для



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



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

духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °C.

Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.

- Установіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

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

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено.	Увімкніть прилад. Див. розділ «Щоденне користування».
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електрощіті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пар або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 15 секунд.

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

табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижче наведених полях:

Модель (MOD.)

.....

Номер виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

.....

Технічні дані

Загальна потужність

Електрична:	1700 Вт
Газ:	G20 (2H) 20 mbar = 2700 W
	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2500 W

	G30 (3+) 28-30 mbar = 2500 W (тільки для Португалії)
	G31 (3+) 37 mbar = 2500 W (тільки для Португалії)

	G20 (2H) 13 мбар = 2500 W (тільки для Росії)	II2H3+ (для Португалії)
Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц	G20 (2H) 25 мбар
Категорія:	II2HS3B/P (для Росії і Румунії)	3

Дані пальника газової духовки

Тип газу	Марка інжектора	Номінальна потужність газу кВт	Номінальна швидкість г/год	Зменшена потужність	Обвідна голка (1/100 мм) (мбар)	Номінальний тиск газу
Природний газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Рег.	20
Скреплений газ (G30/G31)	78	2,5	182	1,0	52	20/30 28-30/37 (тільки для Португалії)
Природний газ (G20) (тільки для Росії)	124	2,5	-	1,0	Рег.	13

Установка

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

Техніка безпеки при встановленні

Ці інструкції призначені тільки для уповноважених осіб!

 **Попередження!** Установку, підключення та технічне обслуговування обладнання дозволяється робити тільки уповноваженим особам (фахівцям у галузі газового та електричного обладнання). Якщо цю умову буде порушенено, у разі пошкодження приладу гарантія не діятиме.

Дотримуйтесь правильних процедур та інструкцій у цьому посібнику користувача під час встановлення, експлуатації та

технічного обслуговування газових та електрических приладів.

 **Попередження!** Перед встановленням переконайтесь, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиску) у вашій місцевості.

 **Попередження!** Показники приладу зазначені на етикетці або на табличці з технічними даними.

 **Попередження!** Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну під час встановлення, якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не були виконані належним чином.

Середовище для встановлення:

- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання.
- Встановлюйте прилад лише у приміщенні з достатньою вентиляцією.
- Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть витяжку.
- У вбудованій шафі має бути отвір не менш ніж 130 см².

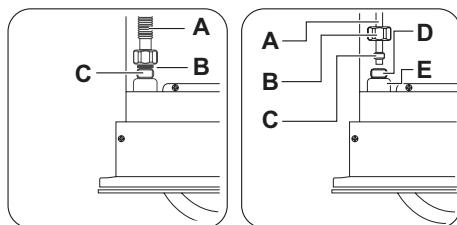
Користування газовою плитою призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити достатню вентиляцію кухні: звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку). У разі тривалого інтенсивного користування приладом може виникнути потреба у додатковій вентиляції, наприклад, відкрити вікно, або ефективнішій вентиляції, наприклад, підвищення рівня механічної вентиляції.

Газове підключення

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

Попередження! Не використовуйте гумові гнучкі труби.

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



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| A) Гнучка металева труба | A) Негнучка металева труба |
| B) Прокладка | B) Гайка |
| C) Газова магістраль | C) Оливка |
| | D) Штировий/гніздовий адаптер |
| | E) Газова магістраль |

- Не переміщайте духовку повністю у вбудовану шафу (близько 30 см). Є два режими підключення:
 - Підключення за допомогою гнучкої металевої труби (максимум 2 м):
 - Вставте прокладку, що входить у комплект поставки, між трубою та газовою магістраллю.
 - Поверніть трубу на 1/2" газової магістралі.
 - Підключення за допомогою жорсткої металевої труби (м'яка мідь, мінімальний діаметр: 8 мм):
 - Використовуйте штировий/гніздовий адаптер (не входить до комплекту поставки) для встановлення гайки та оливки на газову магістраль.
 - Вставте трубу в газову магістраль.

- Використовуйте 22 мм гайковий ключ, щоб затягнути гайки. Тримайте газову магістраль у правильному положенні, не застосовуйте силу.
- Повністю вставте прилад у вбудовану шафу.
- Герметично закрійте з'єднання. Для контролю скористайтеся детектором витіку.

Попередження! Не використовуйте полум'я для контролю витіку.

Попередження! Не стискайте патрубок і трубу газової магістралі, коли ви переміщуєте духовку у вбудовану шафу.

⚠ Попередження! Тільки для Росії: цей прилад працює з природним газом G20 20 мбар. Перед підключенням газу важливо відрегулювати налаштування на правильний тип газу (G20 13 мбар). Див. інструкції в розділі «Переобладнання на інші типи газу».

Переобладнання на інші типи газу

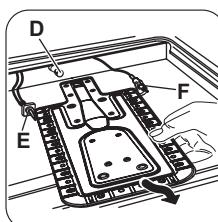
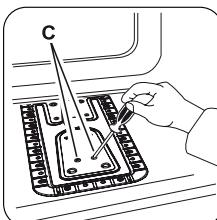
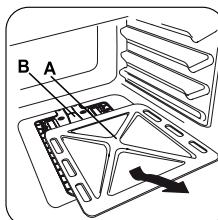
⚠ Попередження! Переобладнавати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

i Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі.

Норма подачі газу відповідно змінюється.

Заміна форсунки пальника газової духовки:



1. Зніміть днище з порожнини духовки (A), щоб отримати доступ до пальника (B).
2. Послабте два гвинти (C), які тримають пальник газової духовки.
3. Обережно зніміть пальник газової духовки з тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його вліво. Переконайтесь, що втулка пальника залиши-

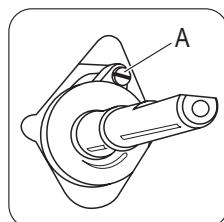
лася у мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (E) і термопари (F).

4. Відкрутіть форсунку газового пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані пальника газової духовки»).
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі на клейку з інформацією про новий тип газу (постачається разом із набором для форсунки).

⚠ Попередження! Регулювання подачі первинного повітря для пальника газової духовкої шафи не потрібне.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духовкої шафи:

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Поверніть ручку керування в мінімальне положення і зніміть її.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (A) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу

з природного газу
на скраплений газ

зі скрапленого газу
на природний газ

Настройка регулювального гвинта

повністю закрутіть
регулювальний
гвинт

відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/2 оберту

Тільки для Росії:

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 перемикач функцій газової духовки.
5. Вставте вилку в розетку.

Попередження! Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення.

6. Запаліть пальник газової духовки (див. розділ «Готування у газовій духовці - запалювання пальника газової духовки»).
7. Встановіть перемикач функцій газової духовки в положення 240 і прогрійте духовку протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій газової духовки з положення 240 в мінімальне положення.

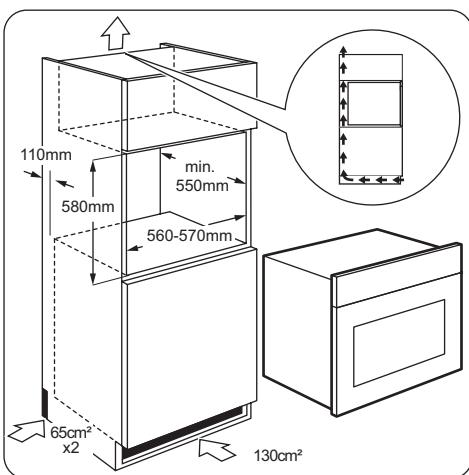
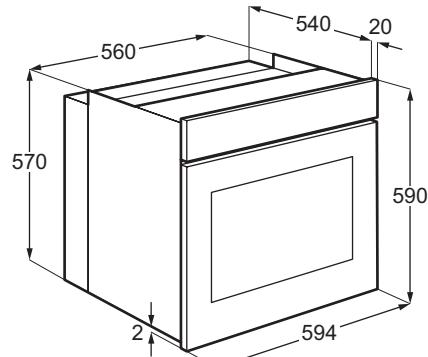
Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1–7. Полум'я пальника газової духовкої шафи повинне бути рівномірним і невисоким.

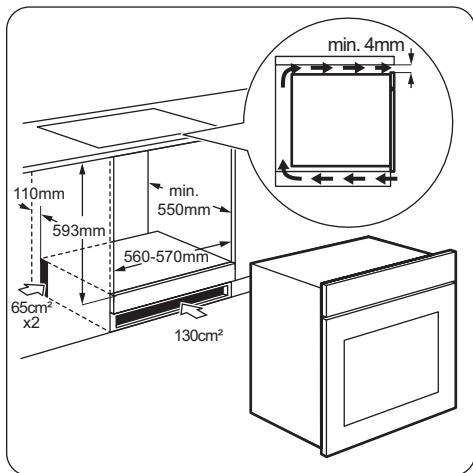
Виробник не несе жодної відповідальності за проблеми, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі

Умови для вбудовування:

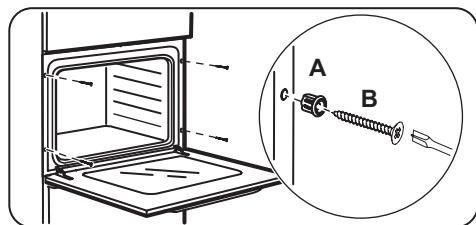
- Налаштовуйте прилад тільки в кухні або їадальні.
- Не налаштовуйте прилад у ванній або спальні.
- Прилад може бути встановлений як «вбудований всередину» або «вбудований знизу»:





Використовуйте лише належні кабелі живлення, що входять у комплект поставки.

І Переконайтесь, що після встановлення фахівець зможе мати вільний доступ до духовки для проведення ремонту чи техобслугування.



- Відповідні ілюстрації показують необхідні розміри духовки й шафи (в міліметрах).
- Розміри вбудованої шафи мають співпадати з відповідними ілюстраціями.
- Необхідно залишити мінімальний зазор 4 мм між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою верхньою частиною шафи.
- Коли прилад встановлюється як «вбудований знизу» (під плитою), встановлюйте плиту перед встановленням духовки.
- Матеріали мають бути стійкими до підвищення температури не менше 60°C вище температури навколошнього середовища.
- Необхідно забезпечити безперервну подачу повітря навколо духовки, щоб вона не була занадто гарячою.
- 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.

Підключення до електромережі

! **Попередження!** Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

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

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VVF, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижче наведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабелі фази і нейтралі (синій та коричневий).



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



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop



CE

397302301-A-012013