

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZCG9510R1W

RU Инструкция по эксплуатации
Кухонная плита

RU

ZANUSSI

VISIT OUR WEBSITE TO:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.zanussi.com/support

⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений трудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.


ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях стеклянных дверец, так как ими можно поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих

рынков: 

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители

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

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ! Существует опасность возгорания или взрыва.

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



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащей большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
- Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жиры или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные

моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не

подходят для освещения бытовых помещений.

- Используйте только лампы той же спецификации.

УТИЛИЗАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

СЕРВИС

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

УСТАНОВКА

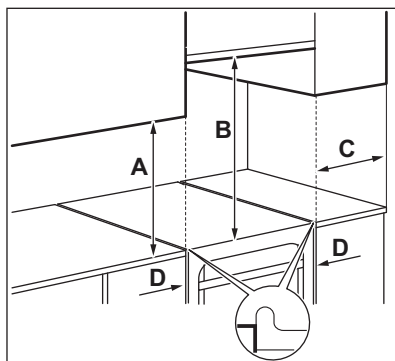


ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

Расстояние	мм
D	20

Прибор класса	1
Размеры	мм
Высота	855
Ширина	500
Глубина	600

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Категория прибора:	I12H3B/P
Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар
Газ 2 (Перенастр.):	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

ДИАМЕТРЫ ОБВОДНЫХ КЛАПАНОВ

ГОРЕЛКА	Ø КЛАПАНА ¹⁾ 1/100 мм
Вспомогательная	29 / 30
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	44

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.78	132
Для ускоренного приготовления	2.0	0.5	111
Вспомогательная	1.0	0.4	82
Духовой шкаф	2.7	0.9	130

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.72 / 0.75	119
Для ускоренного приготовления	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Вспомогательная	1.0	0.35	70
Духовой шкаф	2.7	0.90	120

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	3.0	0.72	88	218
Для ускоренного приготовления	2.0	0.43	71	145
Вспомогательная	1.0	0.35	50	73
Духовой шкаф	2.7	0.90	80	196

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА G31 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	2.6	0.63	88	186
Для ускоренного приготовления	1.7	0.38	71	121

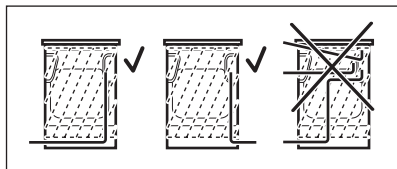
ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Вспомогательная	0.85	0.31	50	61
Духовой шкаф	2.35	0.78	80	168

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Перед установкой снимите наклейку, расположенную на трубе подачи газа сзади прибора. Удалите с трубы остатки клеящего вещества.

Применяйте фиксированное соединение или используйте гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.



ВНИМАНИЕ! Труба подачи газа не должна касаться частей прибора, показанных на рисунке.

ГИБКАЯ НЕМЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОДВОДКА

Если имеется возможность полного доступа точке подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубордержатель и уплотняющую прокладку. Использование гибкой подводки допускается, если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- нигде не будет сужений;
- она не будет перекручена или пережата;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее состояние можно легко проверить.

При инспекции гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

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

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



ВНИМАНИЕ! После завершения установки убедитесь, что все трубные соединения герметичны. Для проверки используйте мыльный раствор, а не пламя.

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа отключите прибор от сети электропитания либо отключите предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.

ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

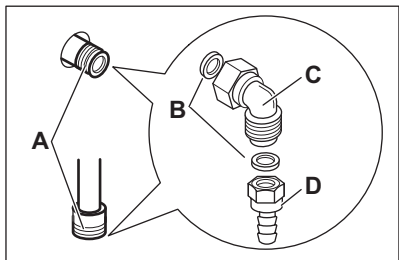


Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

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

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

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

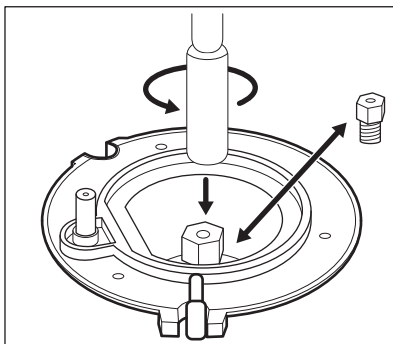


- A.** Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B.** Прокладка
- C.** Регулируемое соединение
- D.** Трубодержатель для сжиженного газа

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. Отвинтите инжекторы с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Замените инжекторы соответствующими типу используемого газа.



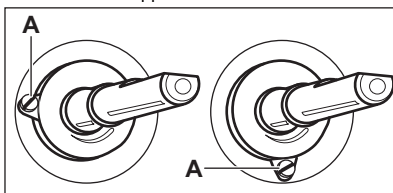
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

- i** Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана **A**. Положение винта обводного клапана **A** зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

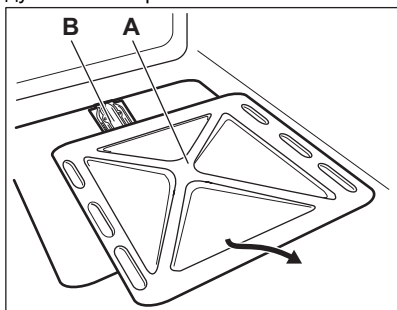


ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

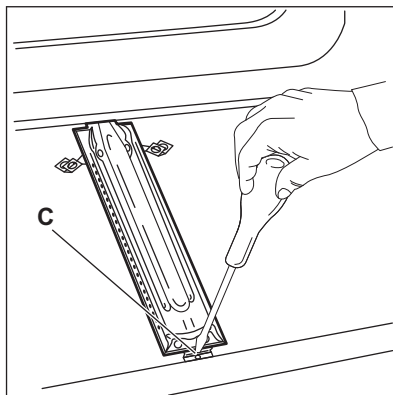
4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ДУХОВОГО ШКАФА

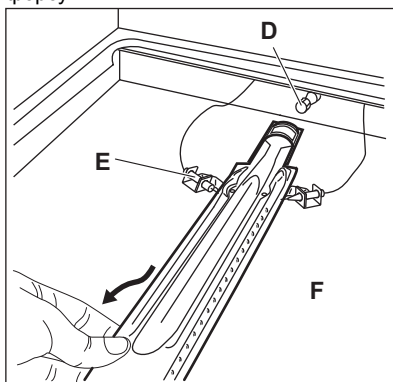
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа А, чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа В.



2. Отвинтите винт С, который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки D.



4. Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания F и к проводу термопары E.
5. Выверните форсунку горелки D с помощью торцевого ключа на 7 мм и замените его на другой.

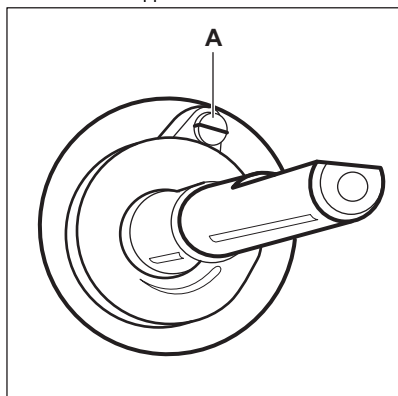
Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

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

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.

- Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

- Завинтите винт обводного клапана до упора.
- Установите ручку на место.
- Подключите прибор к сети электропитания.

Переход со сжиженного газа на природный газ

- Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
- Установите на место ручку выбора режимов духового шкафа.
- Подключите прибор к сети электропитания.



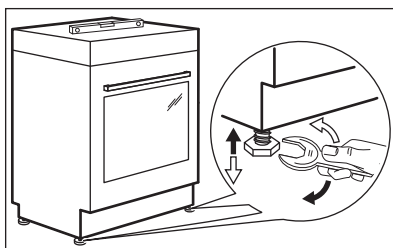
ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

- Зажгите горелку. См. Главу «Духовой шкаф – ежедневное использование».
- Установите ручку выбора режима духового шкафа на минимальную отметку.
- Снова снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
- Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.

- Установите на место ручку выбора режимов духового шкафа.
- Установите ручку выбора режимов духового шкафа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
- Быстро переведите ручку выбора режимов духового шкафа с положения максимальной подачи газа в минимальное положение.

Регулировка пламени. Убедитесь, что пламя не гаснет при повороте ручки из положения максимальной подачи газа в минимальное положение. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. Если пламя погасло, произведите повторную настройку горелки духового шкафа.

ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

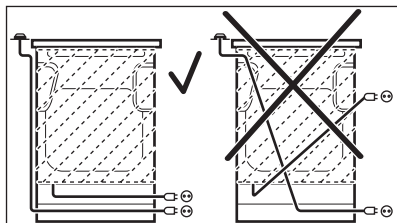


ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

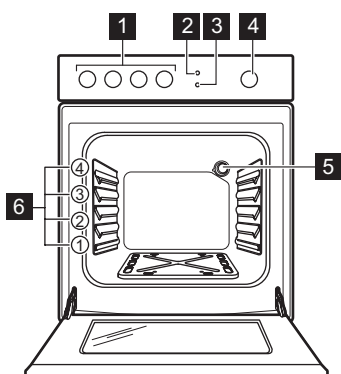


ВНИМАНИЕ! Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



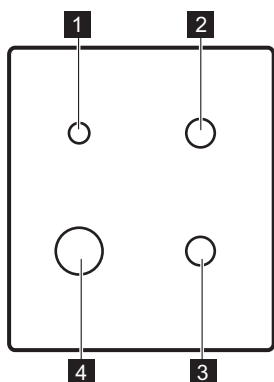
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Кнопка лампы освещения
- 4 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5 Лампа освещения
- 6 Положение противней

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 1 Маленькая горелка
- 2 Средняя горелка
- 3 Средняя горелка
- 4 Большая горелка

АКСЕССУАРЫ

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Извлеките все аксессуары из прибора.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары обратно на их места.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

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

1. Установите максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.



ВНИМАНИЕ! Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного.

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

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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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



РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



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



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

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига .
2. Одновременно нажмите на ручку варочной панели и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа .

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



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



При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа.

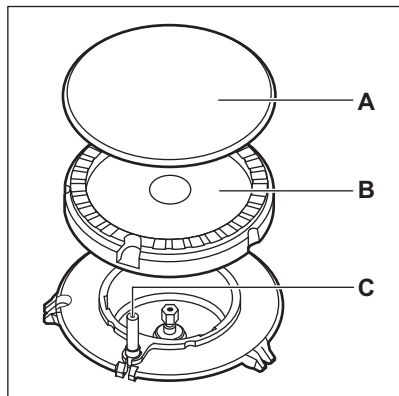


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебора в электропитании. Это нормально.

ОБЩИЙ ВИД ГОРЕЛКИ



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.



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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

КУХОННАЯ ПОСУДА



ВНИМАНИЕ! Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ! Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.

ДИАМЕТРЫ ПОСУДЫ



ВНИМАНИЕ! Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Малая	120 - 180
Средняя	140 - 220/240 ¹⁾

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Большая	160 - 220/260 ¹⁾

1) При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



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

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

ОЧИСТКА СВЕЧИ ЗАЖИГАНИЯ

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПОСУДЫ



Подставки для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной поверхности снимите подставки для посуды.



Чтобы не повредить варочную поверхность, будьте внимательны при установке подставок для посуды.

2. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы подставки правильно установлены на место.
3. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки..

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ УХОД

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Режимы духового шкафа		Применение
●	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Пицца	Приготовление пиццы.
1 - 8 ¹⁾	Установки мощности нагрева	Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа.
	Лампа освещения духового шкафа	Для освещения камеры духового шкафа. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку включения лампы.

1) 1 – 140°C, 2 – 155°C, 3 – 170°C, 4 – 185°C, 5 – 205°C, 6 – 220°C, 7 – 235°C, 8 – 250°C

РОЗЖИГ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Во время розжига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта.



Предохранительное устройство духового шкафа:

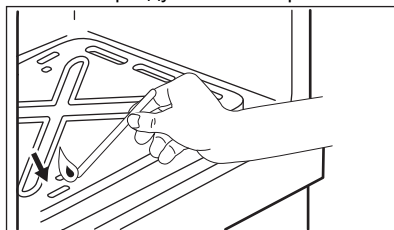
Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига
3. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальному нагреву, и одновременно нажмите на нее для розжига.
4. Когда горелка загорится, отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку выбора режимов духового шкафа в данном положении приблизительно 15 или менее секунд, пока не нагреется термопара. В противном случае подача газа будет прекращена.

РУЧНОЙ РОЗЖИГ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

В случае отсутствия электропитания горелку духового шкафа можно зажечь и без электрического устройства.

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



3. Одновременно нажмите на ручку выбора режимов духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку выбора режимов духового шкафа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термопара нагрелась.



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

2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку выбора режима духового шкафа, задав нужную мощность нагрева.

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.

ПОСЛЕ РОЗЖИГА ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Отпустите ручку выбора режимов духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



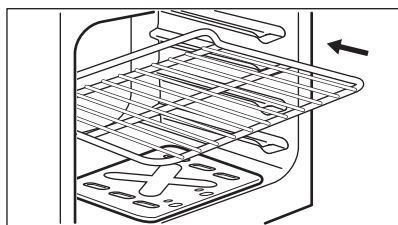
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

Решетка:



С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.

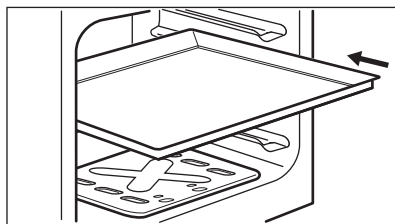


Установите решетку на требуемый уровень. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Противень:



Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Установите противень или сотейник на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



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



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

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

ВЫПЕЧКА

- В первый раз используйте низкую температуру.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки

температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧНЫХ БЛЮД

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

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 типаготавливаемых 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.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Продукты	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Небольшой торт	15	2 - 3	20 - 30	3	противень
Нежирный бисквитный пирог	15	2 - 3	30 - 40	3	1 форма (диаметр: 26 см) на решетке
Яблочный пирог	15	4	75 - 85	3	2 формы (диаметр: 20 см) на решетке

Продукты	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста	15	1	30 - 40	3	эмалированный противень

Продукт / блюдо (согласно ИЕС 60350-1).	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
-----------------------------------------	---------------------------------------	----------------------	-------------	--------------------	----------------

Выпечка в формах

Песочное пирожное	15	4 - 5	95 - 105	3	противень на решетке
Торт с большим количеством фруктов	15	4	115 - 125	3	противень на решетке
Бисквитный торт	15	4	30 - 40	3	2 формы на решетке, размещенные по диагонали.
Румынский бисквит – традиционный	15	4	55 - 65	3	2 противня на решетке

Пицца

Пицца	15	5	30 - 40	3	эмалированный противень
Открытый пирог	15	5 - 6	50 - 60	3	противень на решетке

Блюдо

Лазанья	15	5	40 - 50	3	противень «Пирекс» на решетке
Запеченные макароны	15	5 - 6	50 - 60	3	противень «Пирекс» на решетке

Мясо

Форель	15	7	30 - 40 ¹⁾	3	решетка и противень на уровне 2
Жаркое из свинины	15	5	70 - 80 ¹⁾	2	эмалированный противень

Выпечка на противне

Продукт / блюдо (согласно ИЕС 60350-1).	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Шведские булочки	15	5	10 - 20	3	эмалированный противень
Безе	15	1	35 - 45	3	эмалированный противень

1) Переворачивайте по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

ПИЦЦА



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

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



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

может привести к повреждению антипригарного покрытия.

МОДЕЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЛИ АЛЮМИНИЯ



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

ПРИМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОЧИСТКИ

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

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

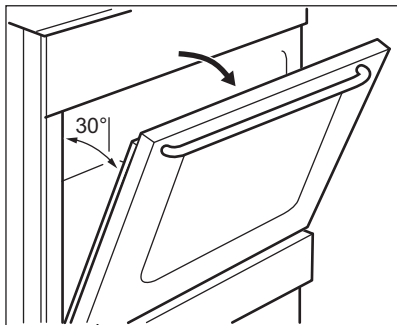


ВНИМАНИЕ! Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

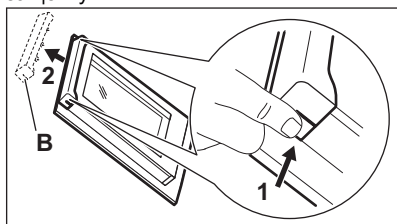


ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



ВНИМАНИЕ! При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытаскивайте их по одной вверх.

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

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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



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

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

Задняя лампа

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Прибор издает необычный шум.		Ряд металлических деталей прибора незначительно увеличивается и уменьшается в размерах при нагреве или охлаждении. Описанные шумы являются нормальным явлением.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорки пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с

техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Перед использованием конфорок и подставок для посуды убедитесь в правильности их установки.
- Размеры дна посуды должны подходить к размерам конфорки.
- Всегда ставьте посуду поверх горелки и непосредственно по центру конфорки.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого

для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

- По возможности используйте скороварку. См. инструкцию по эксплуатации.

ДУХОВОЙ ШКАФ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.


Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду. Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов. Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.


Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами

бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Румынии

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE EAC

867354982-A-282020