

RU

Инструкция по
эксплуатации

2

UK

Інструкція

21

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	2	Духовой шкаф - использование	
Описание изделия _ _ _ _ _	6	дополнительных принадлежностей _ _	10
Перед первым использованием _ _ _ _	7	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	11
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	15
использование _ _ _ _ _	7	Что делать, если ... _ _ _ _ _	18
Варочная панель - полезные советы _ _	7	Установка _ _ _ _ _	18
Варочная панель - уход и чистка _ _ _	8	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	19
Духовой шкаф - ежедневное			
использование _ _ _ _ _	9		

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

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

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

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

Общие правила техники безопасности

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

Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подклю-

чайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие

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

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Существует опасность взрыва или возгорания.

- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся

в задней части верхней поверхности (если имеются).

- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопакетные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на нагревательные элементы и датчик термостата (если он имеется).
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами

или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.

- При повреждении стеклопакетные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

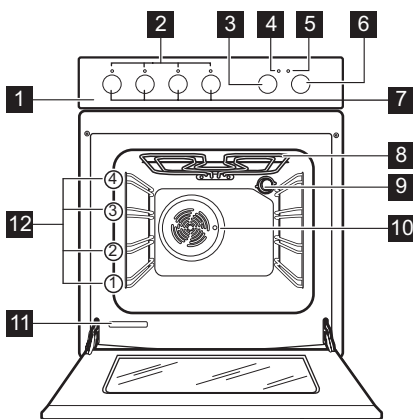
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

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

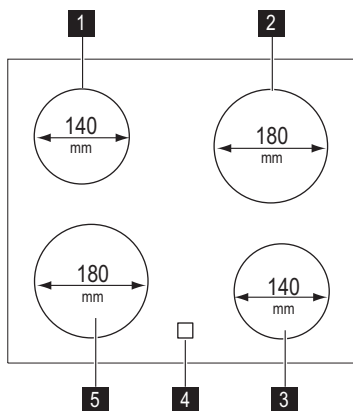
Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Индикаторы конфорок
- 3** Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 4** Индикатор температуры
- 5** Индикатор варочной панели
- 6** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7** Ручки управления варочной панелью
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Вентилятор
- 11** Табличка с техническими данными
- 12** Направляющая

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2** Одноконтурная конфорка 1800 Вт
- 3** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 4** Индикация остаточного тепла
- 5** Одноконтурная конфорка 1800 Вт

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**

Для пирогов и печенья.

- **Отделение для хранения**
Под духовым шкафом находится отделение для хранения.
Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

 **ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

- **Съемные телескопические направляющие**
Для установка на них полки или противней.

Перед первым использованием

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

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Предварительный нагрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться больше, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Варочная панель - ежедневное использование

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

Установки уровня нагрева

Ручка управления	Режим
0	Положение "Выкл"
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая)

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева. Загорится

контрольный индикатор варочной панели.

2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0". Если все конфорки включены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Варочная панель - полезные советы

Кухонная посуда

-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.

- Размеры дна посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
0	Положение «Выкл»		
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25	Время от времени перемешивайте
1 - 2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40	Готовьте под крышкой
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4 - 5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Варочная панель - уход и чистка



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

ВАЖНО! Опасность ожога из-за остаточного тепла!
Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

 Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. — **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклян-

ной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
 3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

Духовой шкаф - ежедневное использование

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

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.

3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Назначение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Традиционный режим приготовления	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Режим «Полный гриль»	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.

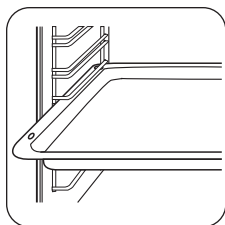
Режимы духового шкафа		Назначение
	Нижний нагревательный элемент	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Режим принудительной конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Пицца: экономичный режим	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.

Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей

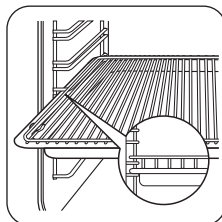
 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Установка принадлежностей для духового шкафа

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



Установка полки духового шкафа вместе с сотовником



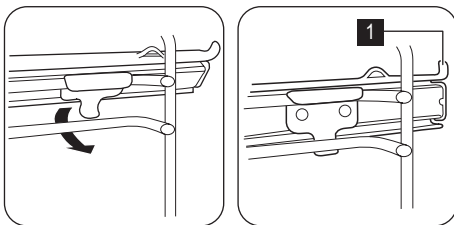
Уложите полку духового шкафа на сотовник. Вставьте сотовник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

Телескопические направляющие

Установка телескопических направляющих

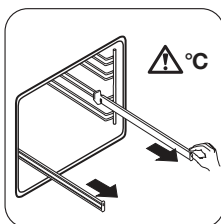
Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Стопор () на конце телескопической направляющей должен быть обращен вверх.

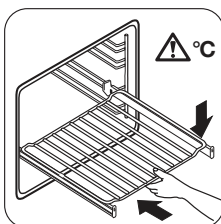


Использование телескопических направляющих

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



2 Установите полку на телескопические направляющие и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу.

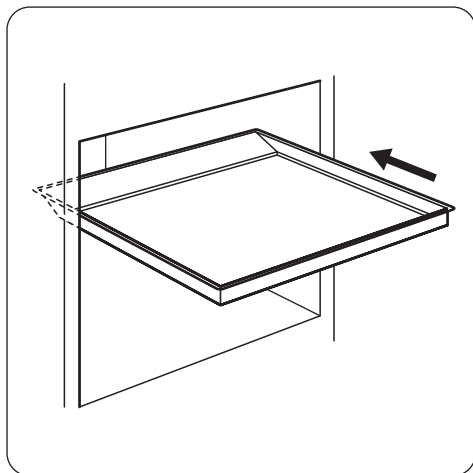
i Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мойте телескопические направляющие в

посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

Вставьте противень для выпечки

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



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

Духовой шкаф - полезные советы

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

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

- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации

прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

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

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

Продолжительность приготовления

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

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

Верхний + нижний нагрев

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	1	15	180-200	50-60

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Маленькие пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	200-220	60-70
Половинка цыпленка	1300	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	190-210	30-35
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	190-210	30-35
Открытый пирог	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Открытый пирог «Киш Лорен»	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквитный торт	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

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

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

3) Установите температуру 250 °C для предварительного прогрева.

Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Пицца (тонкая) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Пицца (с обильной начинкой) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Открытые пироги	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Сырный торт (чизкейк)	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен»	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Пироги	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Используйте сотейник

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф

 При приготовлении пиццы для получения наилучшего результата установите ручки режима духового шкафа и регулятор температуры духового шкафа в положение режима «Пицца».

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых

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

Духовой шкаф - уход и чистка

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.

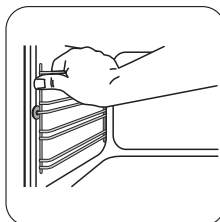
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

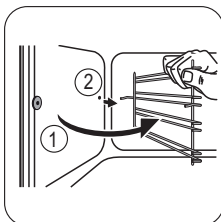
Направляющие для противней

Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Извлечение направляющих для противней



1 Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



2 Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

i Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед.

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения чистки снимите

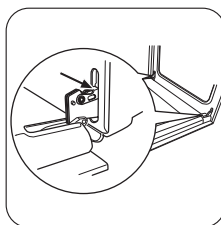
дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

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

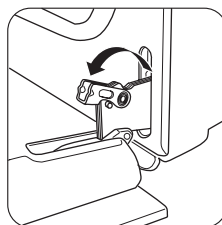
! **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем приступать к чистке стеклянной дверцы. Существует опасность растрескивания стекла.

! **ВНИМАНИЕ!** Когда на стеклянных панелях дверцы есть повреждения или царапины, стекло становится хрупким и может треснуть. Чтобы избежать этого, панели необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

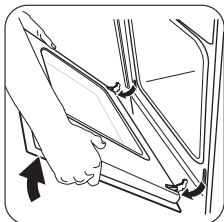
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



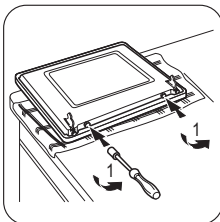
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

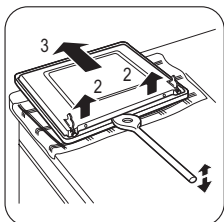


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь 2 винта с нижнего края дверцы.

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



5 Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

6 Поднимите внутреннюю дверцу.

7 Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее насухо.

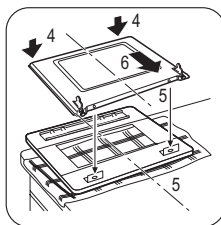


ВНИМАНИЕ! Для очистки стеклянной панели используйте только воду и

мыло. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После завершения очистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



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 электрошита 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.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °C. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не загораются индикаторы остаточного тепла	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр
Прибор не работает	Перегорел предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель перегорел повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не нагревается	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда слишком долго находились в духовом шкафу	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15–20 минут

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

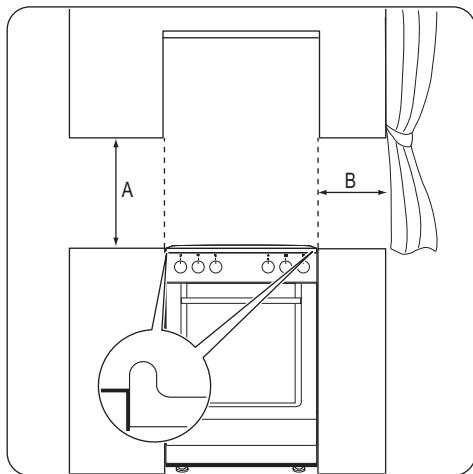
Установка



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

Место для установки прибора

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



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150

Технические данные

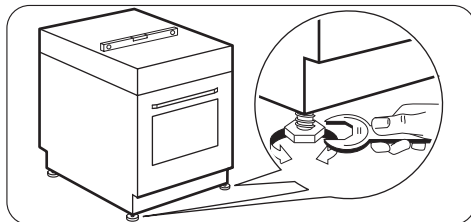
Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	8685 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.

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



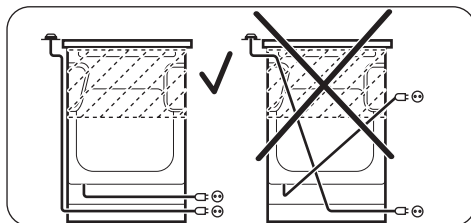
Электрическое подключение

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

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



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 информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной

переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



ME10

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 _____	21	Духовка — щоденне користування _____	28
Опис виробу _____	25	Духова шафа - Використання приладдя _____	29
Перед першим користуванням _____	26	Духовка — корисні поради _____	30
Варильна поверхня — щоденне користування _____	26	Духовка — догляд та чищення _____	34
Варильна поверхня — корисні поради _____	26	Що робити, коли ... _____	36
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	27	Установка _____	37
		Охорона довкілля _____	38

Може змінитися без оповіщення.



Інформація з техніки безпеки

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

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

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

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

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цим приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи особи, які не мають відповідного досвіду та знань, лише якщо вони перебуватимуть під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратись із цим приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задушення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.

- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

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

Установка

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

- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

Підключення до електромережі

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані

ні так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінюйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверх-

- ню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
 - Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагріваних елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
 - Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
 - При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
 - Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
 - Після кожного використання вимикайте конфорки.
 - Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
 - Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випаровувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
 - Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
 - Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
 - Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
 - Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати варильну поверхню під час його пересування.
 - Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
 - Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду прямо у прилад;
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - Не тисніть на відкриті дверцята.
 - Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
 - Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
 - Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
 - Якщо на поверхні є тріщини, відключіть прилад від електромережі. Існує ризик електричного удару.
 - Не підкладайте матеріали, які проводять тепло (наприклад, тонкі металеві сітки або металеві провідники тепла), під посуд. Надмірне відбиття тепла може пошкодити скляну варильну поверхню.
 - Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за

допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.

- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо передбачено).
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.

- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

Сервісний центр

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

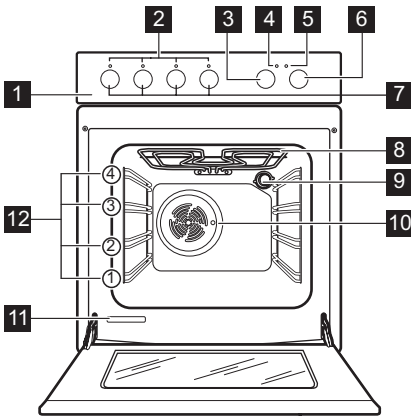
Утилізація приладу

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

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

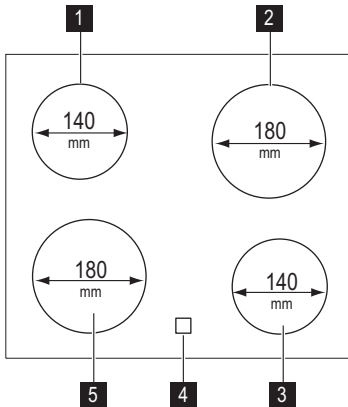
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель управління
- 2 Індикатори зон нагрівання
- 3 Перемикач температури духової шафи
- 4 Індикатор температури
- 5 Індикатор варильної поверхні
- 6 Перемикач функцій духовки
- 7 Ручки керування варильною поверхнею
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духової шафи
- 10 Вентилятор
- 11 Табличка з технічними даними
- 12 Напрямна рейка

Оснащення варильної поверхні



- 1 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 2 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт
- 3 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 4 Індикатор залишкового тепла
- 5 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт

Акcesуари духової шафи

- **Полічка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Пласке деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Пласке алюмінієве деко**
Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**

Під духовою шафою знаходиться відділення для зберігання речей. Щоб скористатися цим відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.

 **Попередження!** Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.

- **Знімні телескопічні рейки**

Для встановлення полицок або дек.

Перед першим користуванням

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

 **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

 **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попереднє прогрівання

- Встановіть функцію  і максимальну температуру.

- Прогрійте порожню духовку впродовж 45 хвилин.
- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- Прогрійте порожню духовку впродовж 15 хвилин.

Це робиться для того, аби спалити будь-які залишки речовин, що залишились на поверхні камери духовки. Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. Протягом цього часу може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Варильна поверхня — щоденне користування

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

Ступені нагріву

Поворотний регулятор	Функція
0	Вимкнено
1-9	Ступені нагріву (1 = найнижчий ступінь нагріву; 9 = найвищий ступінь нагріву)

- Оберіть ступінь нагріву за допомогою поворотного регулятора. Загорається

індикатор керування варильною поверхнею.

- Щоб завершити процес приготування, потрібно повернути регулятор у позицію «0». Якщо усі зони нагрівання вимкнено, індикатор керування варильною поверхнею згасає.

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.

 **Попередження!** Небезпека опіку залишковим теплом!

Варильна поверхня — корисні поради

Кухонний посуд

-  Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
- Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном

може змінити колір склокерамічної поверхні.

Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каstrулі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вимкнення.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування,

щоб скористатись залишковим теплом.

- Дно каstrулі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

Приклади застосування

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час (хв.)	Поради
0	Вимкнення		
1	Підтримання приготовленої страви теплою	залежно від потреби	Накривайте посуд кришкою
1 - 2	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину	5 - 25	Помішуйте час від часу
1 - 2	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10 - 40	Готуйте під кришкою
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
3 - 4	Готування овочів, риби, м'яса на парі	20 - 45	Додайте кілька ложок рідини
4 - 5	Готування картоплі на парі	20 - 60	Додавайте максимально ¼ л води на 750 г картоплі
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6 - 7	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, налисників, пампушок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

Варильна поверхня — догляд та чищення



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

Важливо! Небезпека опіку залишковим теплом!

Дайте приладу охолонути.

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

1. – **Видаляйте негайно:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувajte лезо по поверхні.

– **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих елементів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

Духовка — щоденне користування

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

Активация і деактивация приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата. Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Функції духової шафи

Функції духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнений.
	Традиційне приготування	Смаження та випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Повний гриль	Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів плоскої форми. Для приготування гринок. Гриль вмикається повністю. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
	Нижній нагрівальний елемент	Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Готування в режимі конвекції	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицях без змішування запахів.

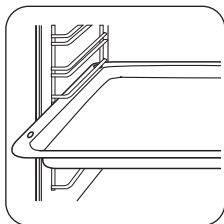
	Функції духовки	Призначення
	"Економна піца"	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою. Гриль та нижній нагрівальний елемент забезпечують безпосереднє нагрівання, а вентилятор підтримує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки піци чи пирога. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.

Духова шафа - Використання приладдя

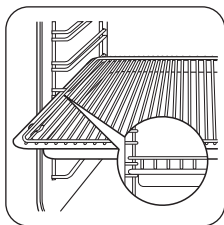
⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Вставлення приладдя у духовку

Вставте всуне приладдя таким чином, аби подвійні краї знаходились ззаду духовки та були направлені донизу. Прошовхніть всуне приладдя між напрямними рейками одного з рівнів духовки.



Вставлення полицки духовки і глибокої жаровні разом



Покладіть полицку духової шафи на глибоку жаровню. Прошовхніть глибоке деко для смаження між напрямними рейками одного з рівнів духовки.

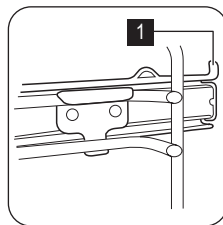
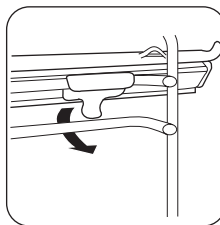
Телескопічні рейки

Встановлення телескопічних рейок

Можна встановити телескопічні рейки на кожному рівні.

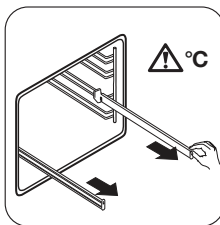
Переконайтеся, що обидві телескопічні рейки встановлені на одному рівні.

Обмежувач (**1**), який знаходиться на одному з кінців телескопічної рейки, має бути спрямований угору.

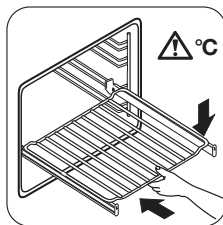


Використання телескопічних рейок

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



1 Повністю витягніть праву і ліву телескопічну рейку.



2 Поставте полицку на телескопічні рейки й обережно заштовхніть усередину приладу.

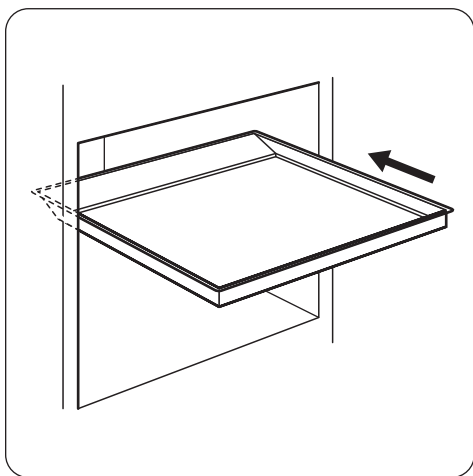
Перш ніж зачинити дверцята, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

 Телескопічні рейки можна придбати окремо.

 **Обережно!** Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

Вставлення дека для випікання

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



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

Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.

- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може по-

гіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Традиційне приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовій шафі	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по- лиці	Тривалість попе- реднього прогріван- ня (хви- лин)	Температу- ра (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Курка, ціла	1350	полочка ду- хової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, поло- вина	1300	полочка ду- хової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети зі свинини	600	полочка ду- хової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджово- го тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40
Сирний пи- ріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарсь- кий яблуч- ний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Пиріг з зав- арним кре- мом	1000	1 кругле де- ко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки із дріжджового тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулети	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби із крихкого тіста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Налаштування для піци

Вид випічки	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (у хв.)
Піца (тонка) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Піца (з великою кількістю начинки) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Відкриті пироги з начинкою	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Пиріг зі шпинатом	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Пікантний пиріг (наприклад, «кіш лорен»)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Швейцарський пиріг	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Сирний торт	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Закритий яблучний пиріг	1 - 2	150 - 170	50 - 60

Вид випічки	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (у хв.)
Овочевий пиріг	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Прісний хліб	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Пиріг із листового тіста	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Тарт фламбе	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Пиріжки з начинкою	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Використовуйте глибоке деко

2) Попередньо прогрійте духову шафу

i Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть перемикачі функцій і температури духовки у положення «Піца».

Інформація про акриламід

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

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

Духовка — догляд та чищення

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

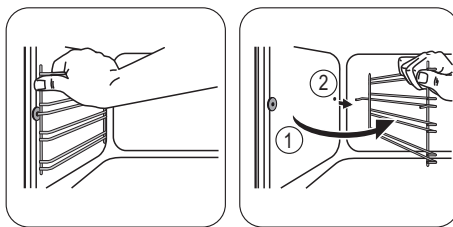
- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній ма-

шині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Опорні рейки для полицок

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



1 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки полицки від бічної стінки духовки.

2 Потім потягніть задню частину опорної рейки полицки від бічної стінки духовки і зніміть її.

Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

www.zanussi.com

i Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед!

Чищення дверцят духової шафи

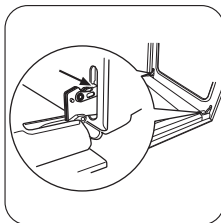
Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити чищення, зніміть дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель.

⚠ Попередження! Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

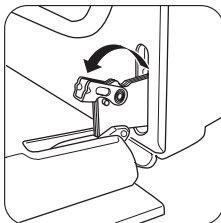
⚠ Попередження! Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Існує ризик пошкодження скла.

⚠ Попередження! Коли скляні панелі дверцят пошкоджені або подряпані, скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, замініть їх. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

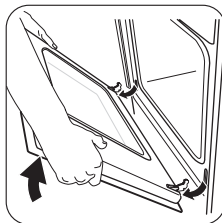
Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі



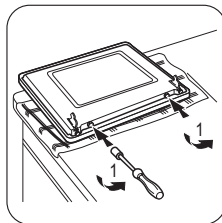
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

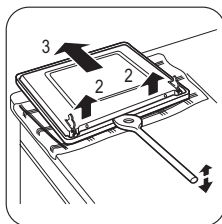


3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед і вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.



6 Підніміть внутрішню панель.

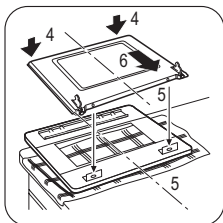
7 Почистіть дверцята всередині. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть її.

5 Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішню панель і посуньте внутрішню панель до верхньої кромки дверцят.

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення встановіть дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані дії в зворотному порядку.



Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи.

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.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Не вмикаються індикатори залишкового тепла	Зона нагрівання не гаряча, бо працювала мало часу	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітись, зверніться до центру післяпродажного обслуговування
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духовка не нагрівається	Духовку не увімкнено	Увімкніть духовку
Духовка не нагрівається	Не встановлено необхідні настройки	Перевірте параметри
Лампочка духовки не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та на поверхні камери духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася у духовці надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин

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

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

.....

Номер виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

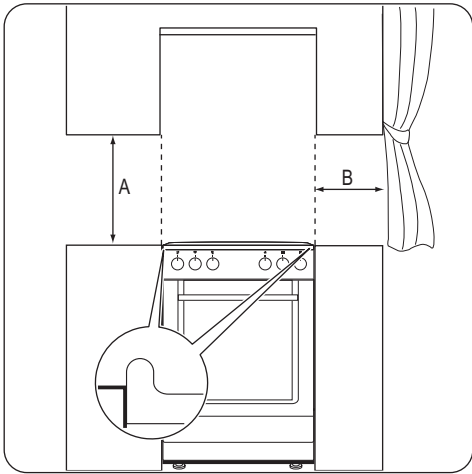
.....

Установка

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

Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Мінімальна відстань

Габарити	мм
A	690
B	150

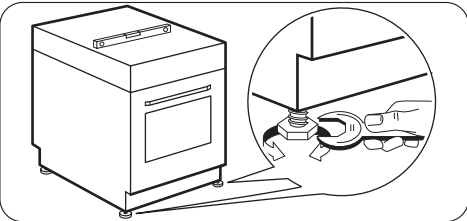
Технічні дані

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	8685 Вт

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

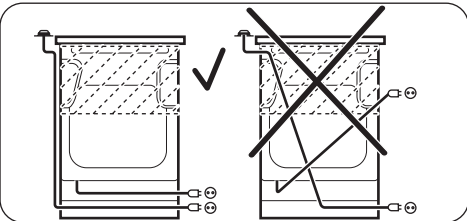
Вирівнювання

Досягти того, щоб поверхня плити встала в один рівень з іншими поверхнями, можна, регулюючи висоту ніжок



Підключення до електромережі

- i** Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».
- Прилад працює без електричного кабелю і вилки.
- Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.
- i** Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



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



Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



Попередження! Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.

Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



www.zanussi.com/shop



892942761-A-142012