RU Инструкция по эксплуатации

USER MANUAL

Кухонная плита

ZCG961021W
ZCG961021X

RU | UA

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности 2
Указания по безопасности 4
Описание изделия 8
Перед первым использованием 9
Варочная панель - ежедневное использование 9
Варочная панель – Указания и рекомендации 10
Варочная панель - уход и чистка 11
Духовой шкаф - ежедневное использование 12
Духовой шкаф – принадлежности 14
Духовой шкаф – Указания и рекомендации 14
Духовой шкаф - уход и чистка 17
Поиск и устранение неисправностей 19
Установка 21

Право на изменения сохраняется.

⚠ Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями 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.
- 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 не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели 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.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной панели остыть.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Указания по безопасности

Данный прибор подходит для следующих рынков: RU UA

Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором 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 на подставку.
- 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 электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние 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.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку 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.
- Образуемые 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы 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 не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- 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 панели.
- 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. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).

Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

Газовый гриль

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возникновения пожара, взрыва и получения ожогов.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы гриля. Доступные для контакта части прибора сильно нагреваются.
- Не допускайте детей к прибору во время использования гриля.
- Запрещается использовать гриль при закрытой дверце духового шкафа. Оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой. Существует опасность возгорания или выброса монооксида углерода (угарного газа).
- Не помещайте полку духового шкафа с продуктами на самый высокий уровень.

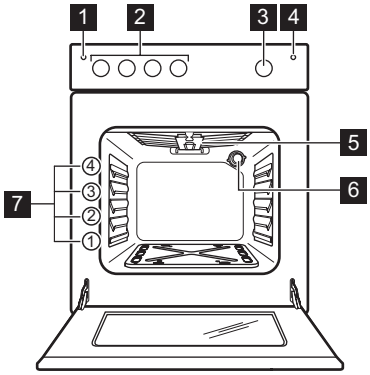
Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- Расплющите наружные газовые трубы.

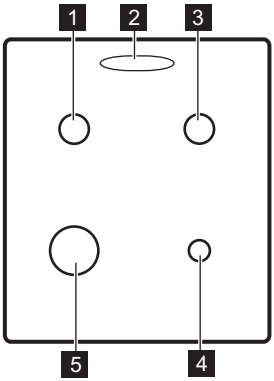
Описание изделия

Общий обзор



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

Функциональные элементы варочной панели



1. Горелка для ускоренного приготовления
2. Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
3. Горелка для ускоренного приготовления
4. Вспомогательная горелка
5. Горелка повышенной мощности

Принадлежности

- **Решетка**
  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
  Для тортов и бисквитов.
- **Отражатель для гриля**
  Защита элементов управления во время работы гриля
- **Отделение для хранения**

Отделение для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.
Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

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

Перед первым использованием

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

Первая чистка

Извлеките все принадлежности из прибора.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.
Установите принадлежности 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

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.

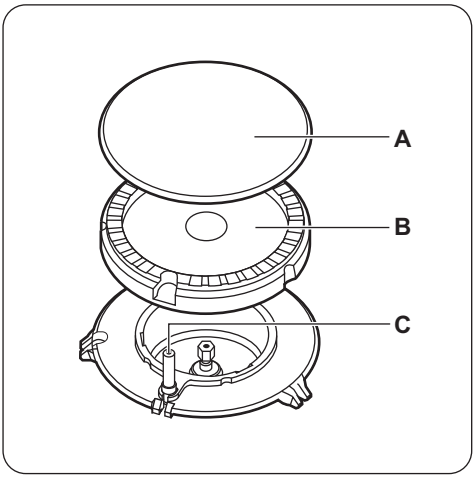
Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.

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 перебоя 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.

Кухонная посуда

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

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

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

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

Диаметры посуды

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

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Быстрого приготовления	160 - 260
Ускоренного приготовления	140 - 240
Вспомогательная	120 - 180

Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

Варочная панель - уход и чистка

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

Общая информация

- Варочную панель 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 панелей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. 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 панели снимите подставки для посуды.

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

2. При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы подставки были правильно установлены на место.
4. Для того, чтобы горелки работали 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

Режим духового шкафа		Применение
●	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Пицца	Приготовление пиццы.
1 - 8	Установки мощности нагрева	Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа.[1)].
	Малый гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Для освещения камеры духового шкафа. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку включения лампы.

1) 1 – 145°C, 2 – 160°C, 3 —175°C, 4 – 190°C, 5 – 205°C, 6 – 220°C, 7 – 235°C, 8 – 250°C

Розжиг газовой горелки духового шкафа

ОСТОРОЖНО!
Во время розжига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта.

ОСТОРОЖНО!
Убедитесь, что крышка открыта. Во избежание перегрева на время пользования духовым шкафом необходимо поднимать крышку.

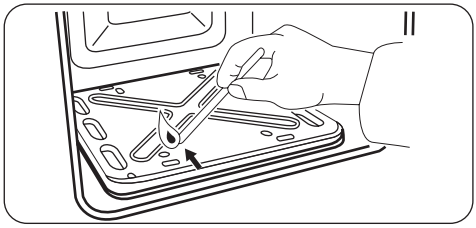
Предохранительное устройство духового шкафа:
Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

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 максимальной подаче газа, 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, подождав по меньшей мере 1 минуту.

После розжига газовой горелки духового шкафа

1. Отпустите ручку выбора режимов духового шкафа.
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.

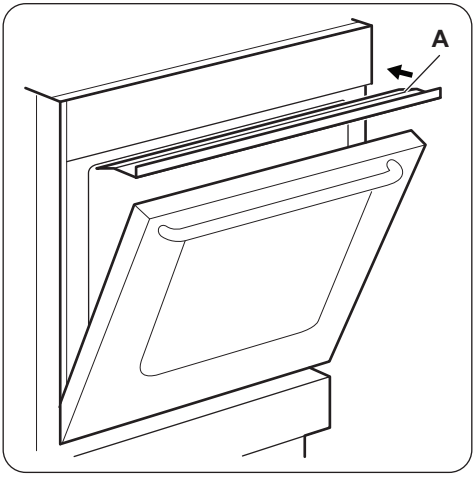
Выключение горелки духового шкафа

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение «Выкл».

Использование гриля

Температура гриля не подлежит регулировке. Чтобы установить более низкую температуру или увеличить время приготовления блюда необходимо переместить противень для гриля подальше от пламени.

Перед использованием гриля установите над дверцей отражатель для гриля (A). Убедитесь, что крючки как следует вошли в отверстия верхней части передней рамки камеры духового шкафа (под панелью управления).



Не кладите мясо непосредственно на противень или в противень.

ОСТОРОЖНО!
Не помещайте мясо на самый высокий уровень. Существует риск возгорания

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига.
3. Установите ручку управления газового духового шкафа в положение «Гриль» . Нажмите на ручку и удерживайте ее.
4. Отпустите кнопку электрического розжига.

5. Удерживайте ручку выбора режима духового шкафа в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.
6. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа.

Если гриль не загорится или случайно погаснет, отпустите ручку управления духовым шкафом и поверните ее на отметку «Выкл». Откройте дверцу духового шкафа. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

7. Предварительно разогрейте гриль в течение 5-10 минут.
8. Поместите решетку духового шкафа с мясом в положение 3.
9. Для сбора соков поместите под мясо в положение 2 плоский противень для выпечки или сотейник.
10. Дверца духового шкафа должна быть приоткрыта.

В случае временного перебоя электропитания откройте дверцу духового шкафа, установите отражатель гриля, поднесите пламя к горелке гриля и поверните ручку духового шкафа в положение «Гриль» .

Выключение горелки гриля

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение «Выкл».

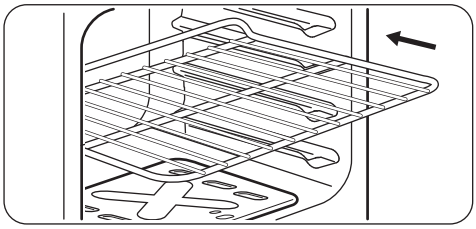
Духовой шкаф – принадлежности

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

Установка дополнительных принадлежностей

Решетка:

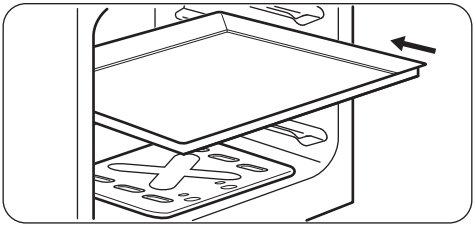
С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.



Установите решетку на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы она не касалась 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 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.

Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

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

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

Таблица для приготовления

Продукты	Количество (г)	Положение термостата	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста	250	2	20 - 25	3	глубокий противень
Плоский пирог	1000	2	35 - 40	3	глубокий противень
Яблочный пирог	1200 + 1200	6	55 - 65	3	2 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье	500	2 - 3	25 - 30	3	глубокий противень
Нежирный бисквитный пирог	350	3	30 - 35	3	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1500	2 - 3	40 - 50 1)	3	глубокий противень
Цыпленок, целиком	1400	8	50 - 60	3	решетка
				3	глубокий противень
Открытый пирог	800	6 - 7	15 - 20	3	глубокий противень
Дрожжевой пирог с начинкой 2)	1200	4 - 5	40 - 50	3	глубокий противень
Пицца	1000	5 - 6	25 - 30	3	глубокий противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	3	70 - 80	3	глубокий противень
Швейцарский открытый яблочный пирог 2)	1900	6 - 7	40 - 50	3	глубокий противень
Рождественский пирог 3)	2400	3 - 4	60 1)	3	глубокий противень
Открытый пирог 2)	1000	5 - 6	50 - 60	3	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)

Продукты	Количество (г)	Положение термостата	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Крестьянский хлеб 3)	750 + 750	4 - 5	50 - 60	3	2 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Румынский бисквит	600 + 600	2 - 3	50 - 60	3	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	2 - 3	40 - 50	3	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)
Швейцарский рулет	500	2 - 3	20 - 25	3	глубокий противень
Безе	400	1	40 - 50	3	глубокий противень
Пирожные с кремом	500	2 - 3	30 - 35	3	глубокий противень
Пирог с обсыпкой2)	1500	5 - 6	30 - 35	3	глубокий противень
Бисквит	600	2	30 - 35	3	глубокий противень
Сливочный кекс 2)	600	3	20 - 25	3	глубокий противень

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 5 минут.

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут, установив термостат в положение 8.

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.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

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

Модели из нержавеющей стали или алюминия

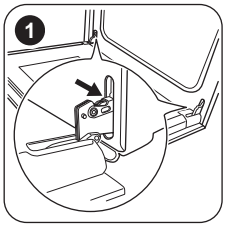
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового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

Очистка дверцы духового шкафа

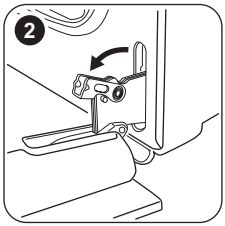
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

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

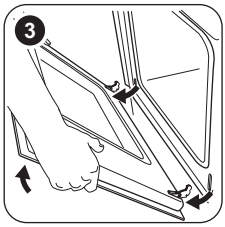
ОСТОРОЖНО!
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.



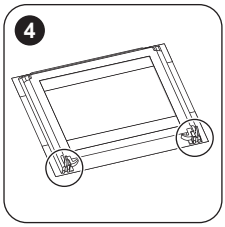
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



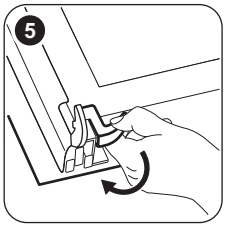
2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



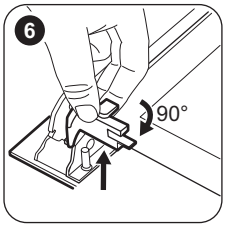
3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



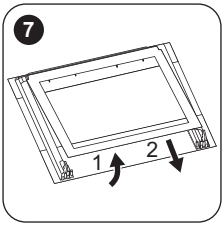
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



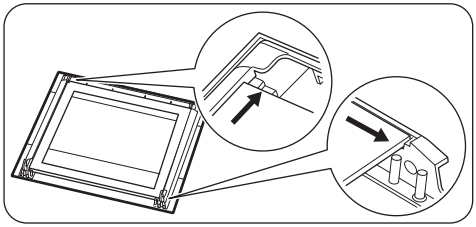
7 Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

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

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

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



Замена лампы

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

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

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей

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

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели 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 сработает повторно, 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.
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 увеличиваются и уменьшаются в размере при нагреве или охлаждении. Описанные шумы являются нормальным явлением.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
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 более чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
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 удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

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

Установка

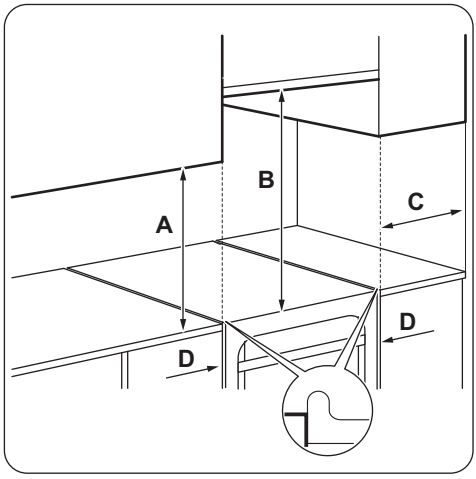
ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Место для установки прибора

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

Между прибором и задней стенкой обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца могла свободно открываться.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150
D	20

Технические данные

Расстояние	мм
Высота	855
Ширина	600
Глубина	600
Суммарная электрическая мощность	20,6 Вт

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Прибор класса	3

Другие технические данные

Категория прибора	II2H3B/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 ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм[1)]
Вспомогательная	29 / 30
Ускоренного приготовления	32
Быстрого приготовления	42
Духовой шкаф	44

1) Тип обводного клапана (Copreci / BSI) зависит от модели.

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрого приготовления	3,0	0,78	132
Ускоренного приготовления	2,0	0,5	111
Вспомогательная	1,0	0,4	82
Духовой шкаф	2,7	0,90	130
Гриль	1,9	-	115

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрого приготовления	3,0	0,72 / 0,75[1)]	119
Ускоренного приготовления	2,0 / 1,9[1)]	0,43 / 0,45[1)]	96
Вспомогательная	1,0	0,35	70
Духовой шкаф	2,7	0,90	120
Гриль	1,9	-	108

1) Тип обводного клапана (Copreci / BSI) 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
Быстрого приготовления	3,0	0,72	88	218,14
Ускоренного приготовления	2,0	0,43	71	145,43
Вспомогательная	1,0	0,35	50	72,71
Духовой шкаф	2,7	0,90	80	196,33
Гриль	1,9	-	71	138,16

Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

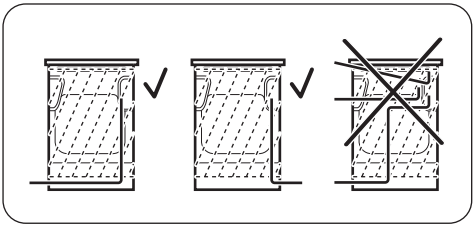
ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Быстрого приготовления	2,6	0,63	88	185,68
Ускоренного приготовления	1,7	0,38	71	121,40

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Вспомогательная	0,85	0,31	50	60,70
Духовой шкаф	2,35	0,78	80	167,82
Гриль	1,65	-	71	117,83

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 к точке подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубодержатель 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 осмотре гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

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

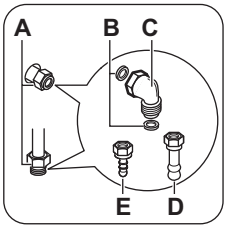
В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

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.

Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку.



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

Переоборудование на различные типы газа

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

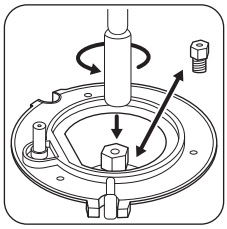
Данный прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

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

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.



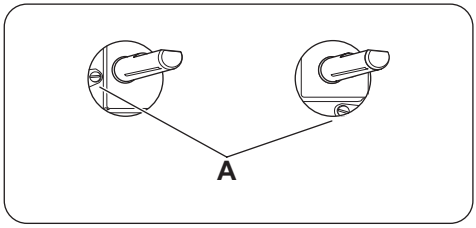
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

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 у 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. Отрегулируйте винт обводного клапана (A) с помощью тонкой шлицевой отвертки.
   Расположение винта обводного клапана A зависит от модели.



Для перехода с природного газа на сжиженный газ

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

Для перехода с сжиженного газа на природный газ.

1. Ослабьте винт обводного клапана (A) примерно на один оборот.
2. Установите ручку на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

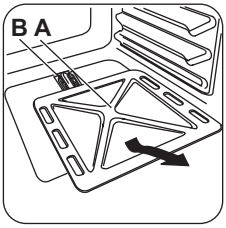
ВНИМАНИЕ!
Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная панель – ежедневное использование».
5. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку на место.
9. Установите ручку управления духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
10. Быстро переведите ручку выбора режимов духового шкафа с положения максимальной подачи газа в минимальное положение.

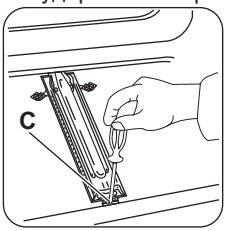
Регулировка пламени. Убедитесь, что пламя не гаснет при повороте ручки из положения максимальной подачи газа в минимальное положение. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. Если пламя погасло, произведите повторную настройку горелки духового шкафа.

Замена форсунки духового шкафа

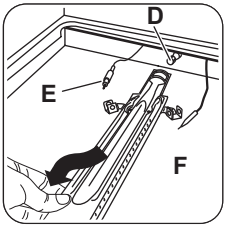
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).



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



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



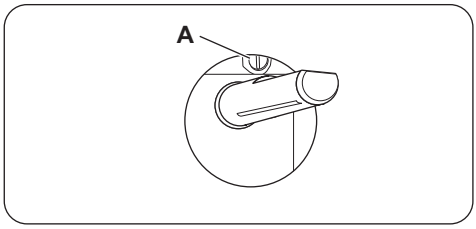
4. Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
5. Выверните форсунку горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и замените его на другой.

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.
3. Отрегулируйте винт обводного клапана (A) с помощью тонкой шлицевой отвертки.
   Расположение винта обводного клапана A зависит от модели.



Для перехода с природного газа на сжиженный газ

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

Для перехода с сжиженного газа на природный газ.

1. Ослабьте винт обводного клапана (A) примерно на один оборот.
2. Установите ручку на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

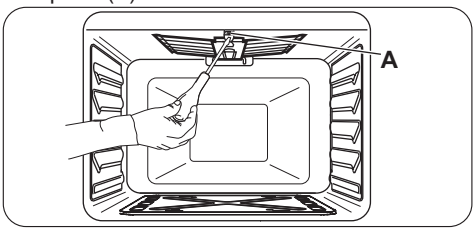
ВНИМАНИЕ!
Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку.
   См. Главу «Духовой шкаф – ежедневное использование».
5. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку на место.
9. Установите ручку управления духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
10. Быстро переведите ручку выбора режимов духового шкафа с положения максимальной подачи газа в минимальное положение.

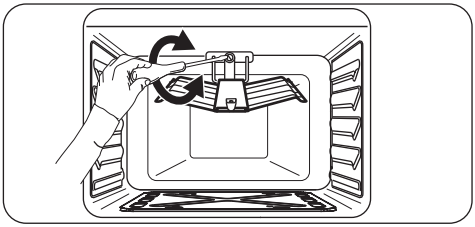
Регулировка пламени. Убедитесь, что пламя не гаснет при повороте ручки из положения максимальной подачи газа в минимальное положение. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. Если пламя погасло, произведите повторную настройку горелки духового шкафа.

Замена форсунки горелки гриля

1. Выверните винты крепления горелки гриля (A).



2. Выверните форсунку горелки с помощью торцевого ключа на 7 мм и замените ее на другую.

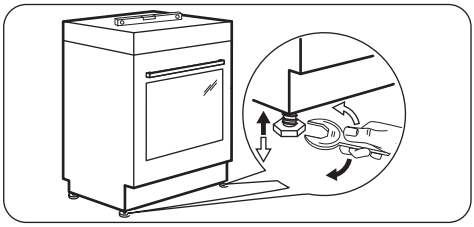


3. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности. Прежде чем затянуть винт крепления убедитесь,

что горелка правильно вставлена в заднюю панель.

Проверьте форсунки гриля.

Выравнивание прибора



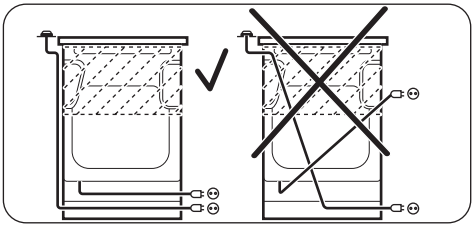
Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

Электрическое подключение

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Класс энергопотребления: : A

С.Ч. Электролюкс Романия С.А.

Бульвар Траян, 23-29 3900 - Сату Маре

Румыния

www.zanussi.com/shop

867306169-A-132014