

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	25

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG565G



la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	2	Духовой шкаф - ежедневное использование _____	9
Описание изделия _____	6	Духовой шкаф - полезные советы _____	11
Перед первым использованием _____	7	Духовой шкаф - уход и чистка _____	16
Варочная панель - ежедневное использование _____	7	Что делать, если ... _____	18
Варочная панель - полезные советы _____	8	Установка _____	19
Варочная панель - уход и чистка _____	8	_____	24

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травмы.
- Не подпускайте детей и животных к электроприбору, когда открыта его

дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если устройство оснащено функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение устройства детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.

- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
 - Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
 - Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
 - Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
 - Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
 - Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
 - Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
 - Не давите на дверцу прибора.
 - Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
 - При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
 - Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюдо в приборе после приготовления;
 - Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
 - Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
 - Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
 - В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
 - Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Стеклокерамическая крышка может расколоться при нагревании. Прежде чем закрывать крышкой, выключите все горелки.
- ### Чистка и уход
- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
 - Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
 - Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
 - Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
 - Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
 - Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами

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

- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повреждаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жиронавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролитической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.

- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

-  Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней сторо-

ны прибора, не раздавлены и не повреждены.

- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за самую 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.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

Подсоединение к системе газоснабжения

- Удостоверьтесь в том, что в помещении, где устанавливается прибор, обеспечена достаточная вентиляция. Нарушение притока воздуха может привести к нехватке кислорода.
- Удостоверьтесь, что сеть газоснабжения соответствует параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора (см. раздел "Описание изделия").
- Подсоединение к устройству удаления продуктов сгорания для данного прибора не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.

- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной вентиляции (вытяжной колпак с вентилятором).
- Если прибор интенсивно используется в течение продолжительного времени, следует обеспечить дополнительную вентиляцию (например, открыв окно или повысив производительность системы принудительной вентиляции, если она установлена).

Техническое обслуживание и ремонт

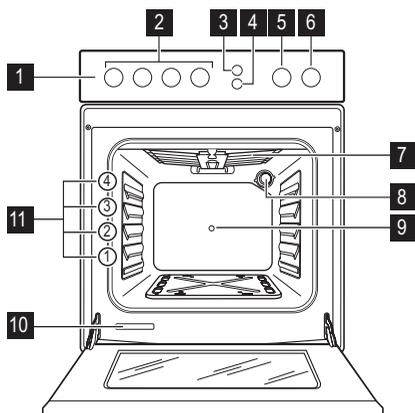
- Ремонт прибора разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

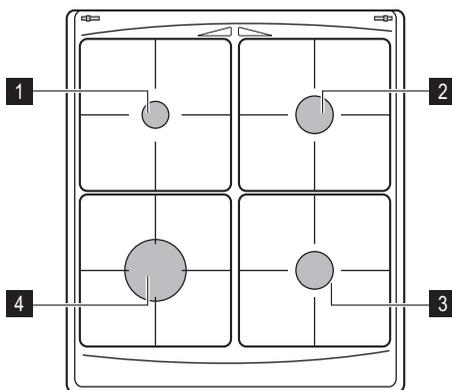
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления конфорками варочной панели
- 3 Кнопка электрического розжига
- 4 Кнопка лампы освещения духового шкафа и вертела
- 5 Пучка управления таймером обратного отсчета
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Отверстие для вертела
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Направляющие для полок

Функциональные элементы варочной панели



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 4 Горелка повышенной мощности

Принадлежности

- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**

Для выпекания пирогов и печенья.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
- **Отражатель для гриля**
Для защиты при использовании гриля.
- **Отделение для хранения**
Под камерой духового шкафа находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу и затем потяните ее вниз.

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

Перед первым использованием

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

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 "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

Варочная панель - ежедневное использование

Розжиг горелки

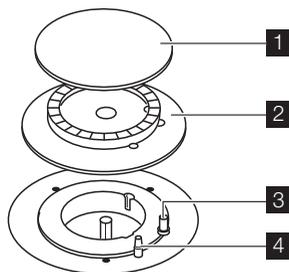
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, работая на кухне с открытым огнем. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

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

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ✨.
2. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума ♠.
3. Отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку управления в положении максимума приблизительно 5 секунд, пока термопара не нагреется. Если это не сделать, подача газа будет прекращена.
4. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча зажигания
- 4 Термопара

⚠ ВНИМАНИЕ! Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

i Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку

управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

i Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ **I**.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

🍴 Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная горелка	120 мм - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

Варочная панель - уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

⚠ ВНИМАНИЕ! Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью

пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекаТЕЛЬ горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.

- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

Духовой шкаф - ежедневное использование

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Выключение устройства.
1-8	Диапазон изменения уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры духового шкафа.
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления блюд. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку лампы освещения духового шкафа.
	Вертел	Для жарки мяса на вертеле. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку включения вертела.

Приготовление в газовом духовом шкафу

 При использовании духового шкафа держите дверцу слегка приоткрытой, чтобы предотвратить перегрев.

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ().

3. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом против часовой стрелки в положение максимума  . Отпустите кнопку электрического розжига, но удерживайте ручку управления газового духового шкафа в этом положении примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.
4. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

i Если горелка не загорается или если она случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл" **I**.
2. откройте дверцу духового шкафа;
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Ручной розжиг

Если временно отсутствует электропитание.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа.
3. Одновременно поверните ручку управления газового духового шкафа против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной температуре.
4. После появления пламени удерживайте ручку управления газового духового шкафа в положении максимума приблизительно 15 секунд.
5. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

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

Предохранительное устройство духового шкафа:

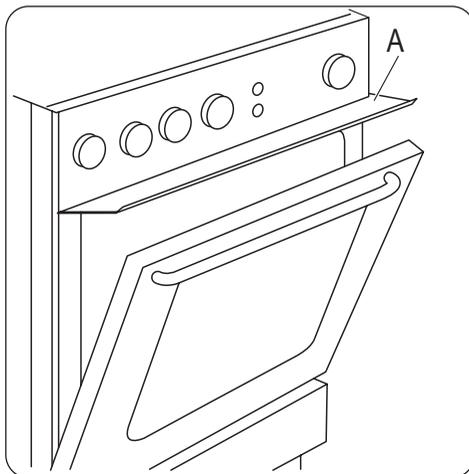
Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя горелки погаснет.

Использование гриля

! **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте детей к плите во время использования гриля. Существует опасность получения ожогов.

i Слегка приоткройте дверцу духового шкафа при использовании гриля.

Перед использованием гриля установите отражатель гриля **A** над дверцей.



Розжиг гриля

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига (\star).
3. Установите ручку управления газового духового шкафа в положение "Гриль" **IV**. Отпустите кнопку электрического розжига, но удерживайте ручку управления газового духового шкафа в этом положении примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

i Если горелка гриля не зажигается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте зажечь горелку гриля снова.

Ручной розжиг:

Если временно отсутствует электропитание.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Держите пламя рядом с отверстиями горелки гриля.

3. Одновременно поверните ручку управления газового духового шкафа в положение "Гриль" .

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Вертел

 **ВНИМАНИЕ!** Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Будьте осторожны при использовании вертела.

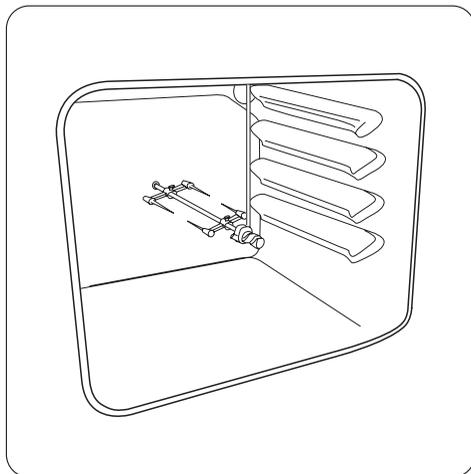
 При использовании вертела держите дверцу слегка приоткрытой и установите на дверцей отражатель для гриля.

Использование вертела

1. Установите крючок держателя в отверстие.
2. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.

Затяните вилки с помощью винтов.

3. Установите конец вертела в отверстие для него (см. раздел "Описание продукта").
4. Разместите переднюю часть вертела в держателе.
5. Снимите рукоятку.
6. Зажгите гриль (см. раздел "Использование гриля").
7. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" .
8. Нажмите кнопку включения вертела.



Духовой шкаф - полезные советы

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце.

Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.

- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты пригото-

ления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

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 оставьте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском 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 опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Выпечка	250	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	25-30
Лепешка	1000	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	50-60

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	3-4	65-75
Мелкая выпечка	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2	30-35
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	10	2-3	30-35
Пирог на противне	1500	с алюминиевым покрытием	3	-	2	45-55 ¹⁾
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	с алюминиевым покрытием	3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	40-50
Пицца	1000	с алюминиевым покрытием	2	10	8	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	с алюминиевым покрытием	3	-	2	80-90

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Швейцарский открытый пирог с яблоками	1900	с алюминиевым покрытием	3	15	6	50-60
Рождественский пирог	2400	с алюминиевым покрытием	3	10 (положение термостата: 8)	2-3	60 ²⁾
Открытый пирог (заварное тесто)	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	15	5-6	50-60
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10 (положение термостата: 8)	4-5	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	3	10	2-3	50-60
Румынский бисквит - традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	2-3	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2-3	20-30
Безе	400	с алюминиевым покрытием	3	-	1	40-50
Пирожные с кремом	500	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	35-40
Пирог с обсыпкой	1500	с алюминиевым покрытием	3	15	5-6	30-40
Бисквит	600	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Масляный торт	600	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	25-30

- 1) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 7 минут.
- 2) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 10 минут.

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

Приготовление на гриле с вертелом

Продукты	Вес (г)	Уровень полки	Время приготовления/выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком	1000	Установите сотейник на 1 уровень	90

Духовой шкаф - уход и чистка

- 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 давайте 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!

Чистка дверцы духового шкафа

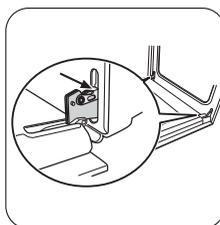
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

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

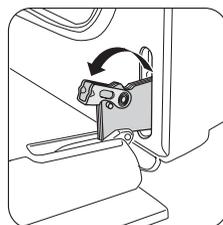
⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем приступать к чистке стеклянной дверцы. Существует опасность растрескивания стекла.

⚠ 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.

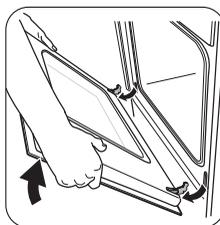
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



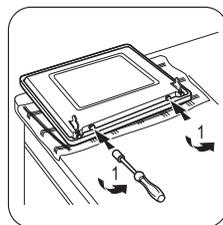
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

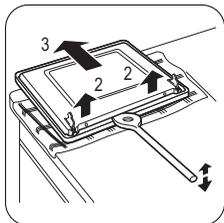


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



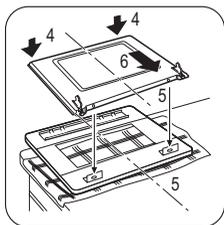
5 Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

! **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.



6 Поднимите внутреннюю дверцу.

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

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите ткань дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрощитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены 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 находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

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

 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

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

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимо следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")

- Серийный номер (S.N.)

i **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

Установка

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".

Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	59 л
Категория газа	II2H3B/P

Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	30
Для ускоренного приготовления	32
Быстрый нагрев	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потребление г/ч
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потребление г/ч
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природный газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3,00	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природный газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на всем его протяжении, допускается использовать гибкий шланг. Гибкий шланг должен быть надежно закреплен на патрубках при помощи хомутов.

Монтаж: следует использовать кронштейн для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использо-

вать при соблюдении следующих условий:

- шланг не может нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;
- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

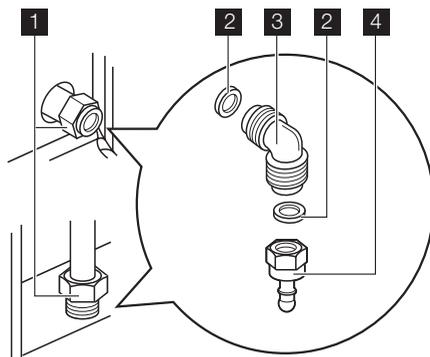
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.

ВАЖНО! По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



1 Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)

2 Прокладка

3 Регулируемое соединение

4 Держатель для резиновой трубы подачи сжиженного газа

i Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубордержатель №4. Всегда используйте уплотняющую прокладку

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отли-

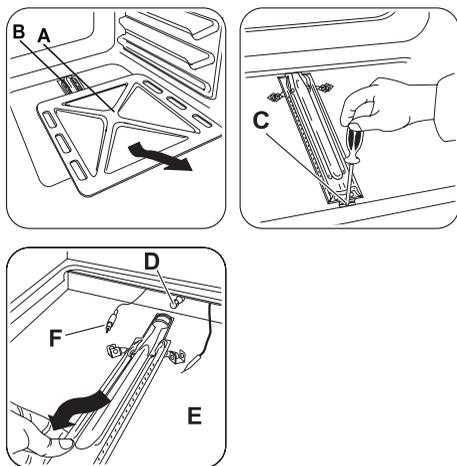
чается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировки для использования газа других типов

⚠ ВНИМАНИЕ! Изменение регулировок для использования газа других типов допускается проводить только уполномоченным специалистам.

i Для работы данного устройства используется природный газ. Допускается использование сжиженного газа, при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа соответствует потребностям устройства.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к газовой горелке духового шкафа (**B**).
2. Выверните винт (**C**), с помощью которого фиксируется газовая горелка духового шкафа.

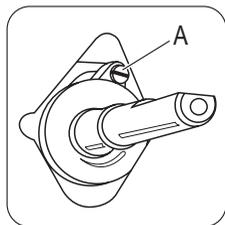
3. Осторожно извлеките газовую горелку духового шкафа из держателя инжектора (**D**).
Плавно сдвиньте ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (**E**), и к проводу термопары (**F**).
4. Выверните инжектор газовой горелки (**D**) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий типу газа.
5. Установите компоненты газовой горелки духового шкафа в порядке, обратном снятию.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Замена инжектора горелки гриля:

1. Выверните винт крепления горелки гриля.
2. Выверните инжектор горелки гриля с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий типу газа.
3. Установите компоненты газовой горелки гриля в порядке, обратном снятию. Прежде чем затянуть винт крепления убедитесь, что горелка гриля правильно вставлена в заднюю панель.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа:

1. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку управления газовым духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение винта (**A**) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
с сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после окончания установки всех частей на свои места. В противном случае, может возникнуть опасность получения травм.

- Подожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу - поджиг горелки газового духового шкафа").
- Установите ручку управления газовым духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения максимальной подачи газа в положение минимальной подачи газа.

Следите за уровнем пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах с 1 по 7. Над рассеивателем горелки газового шкафа всегда в

обязательном порядке должно быть небольшое пламя.

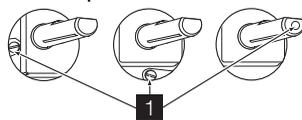
i Температура гриля не подлежит регулировке. Чтобы установить более низкую температуру или увеличить время приготовления блюда, необходимо переместить противень для гриля подальше от пламени.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

- Зажгите горелку.
- Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
- Снимите ручку управления.
- С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

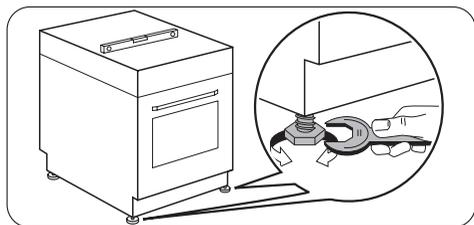


1 Регулировочный винт минимальной подачи газа

- Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

Выравнивание по высоте

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



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться

♻️ **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.

только квалифицированным и опытным специалистом.

i Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

! **ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилок сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.