

RU Инструкция по
эксплуатации

2

Кухонная плита

USER MANUAL

ZCG55BG

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	2	Духовой шкаф - ежедневное использование _____	8
Описание изделия _____	5	Духовой шкаф - полезные советы _____	11
Перед первым использованием _____	6	Духовой шкаф - уход и чистка _____	12
Варочная панель - ежедневное использование _____	6	Что делать, если ... _____	14
Варочная панель - полезные советы _____	7	Установка _____	15
Варочная панель - уход и чистка _____	8	Охрана окружающей среды _____	19

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

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними 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.

Эксплуатация

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

- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не надавливайте на дверцу прибора.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Отступите назад, если открываете дверцу прибора во время его использования (особенно при приготовлении пищи на пару). Это не позволит накопившемуся пару или жару резко вырваться.
- Чтобы предупредить повреждения или изменения цвета эмали,
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если на него попала 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 электроприбора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него воспламеняющиеся жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- Не используйте неустойчивую или имеющую неподходящую форму посуду, поскольку она может привести к несчастному случаю при опрокидывании или утечки содержимого.
- В отделении, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите**

туда легковоспламеняющиеся материалы.

- Крышка (если она есть) защищает поверхность от пыли в закрытом состоянии и собирает брызги жира, когда открыта. **Не используйте ее для других целей. Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.**
- 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.

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 парочистителей 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 повредятся, 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 жироулавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической 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!

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).

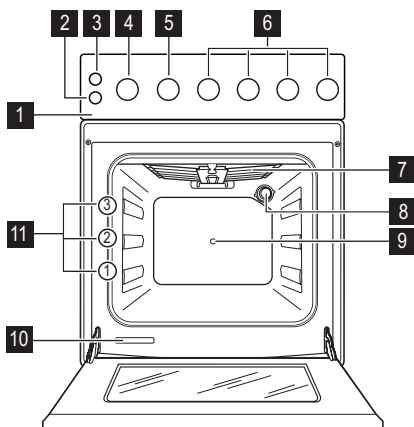
Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать прибор разрешается только уполномоченному специалисту

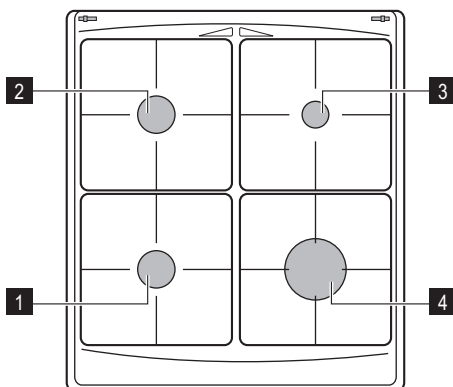
Описание изделия

Общий обзор



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

Функциональные элементы варочной панели



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

Принадлежности

- Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Отражатель для гриля**
Для защиты при использовании гриля.
- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
- **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

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

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.

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "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

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

Ручки управления

Символ	Описание
█	отсутствует подача газа / положение "Выкл"
💧	максимальная подача газа
💧	минимальная подача газа

Розжиг горелки

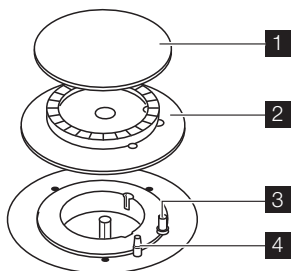
⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, работая на кухне с открытым огнем. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

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.

i Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом **I**.

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

Варочная панель - полезные советы

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

Экономия энергии

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

! **ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.


Не используйте кухонную посуду, дно которой выходит за края варочной панели.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Быстрый нагрев	165 мм - 260 мм
Для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Вспомогательная	120 мм - 180 мм

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


Варочная панель - уход и чистка

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

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

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Выключение устройства.
1-8	Диапазон изменения уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры духового шкафа.
	Гриль	Приготовление плоских продуктов 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 включения лампы освещения духового шкафа и вертела.

Режим духового шкафа		Применение
	Вертел	Для нанизывания и жарки мяса. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

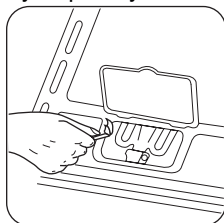
Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите маленькую крышку.
3. Поднесите пламя близко к горелке духового шкафа.
4. Одновременно нажмите ручку термостата духового шкафа и поверните ее в против часовой стрелки до максимальной температуры.
5. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.



После поджига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте маленькую крышку и дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа:

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

i Если горелка газового духового шкафа не загорается или случайно погасла:

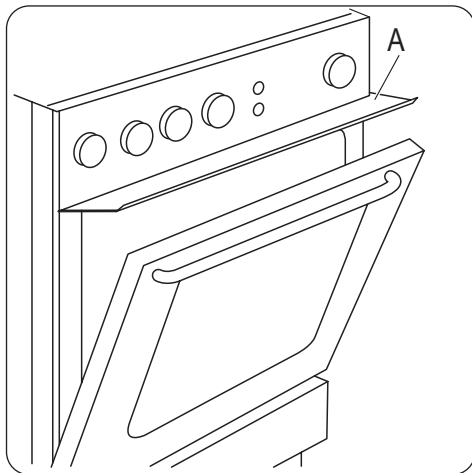
1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Использование гриля


! ВНИМАНИЕ! При использовании гриля не подпускайте детей к устройству. Существует опасность получения ожогов.

i При использовании гриля держите дверцу духового шкафа слегка приоткрытой.

Перед использованием гриля установите отражатель для гриля **A** в предназначенное для него место над дверцей.



Поджиг горелки гриля:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстиям горелки гриля.
3. Поверните ручку управления горелкой духового шкафа в положение "Гриль" . Удерживайте ручку управления горелкой в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ручку до тех пор, пока пламя не загорится.

i Если горелка гриля не поджигается или случайно гаснет:


1. Отпустите ручку управления горелкой духового шкафа, и поверните ее в положение "Выкл."
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту повторите попытку поджига горелки гриля.

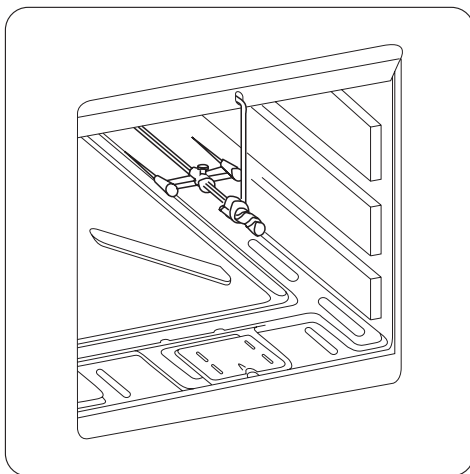
Вертел

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

i 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



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа, в том числе и при использовании гриля.
- Прибор имеет три уровня установки полок. Уровни полок отсчитываются от дна прибора.
- Прибор снабжен специальной системой циркуляции воздуха и постоянной рециркуляции пара. Эта система позволяет готовить в паровой среде и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она до минимума снижает время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это нормально. Всегда, когда открываете дверцу прибора во время приготовления, отступите от него. Чтобы снизить конденсацию, включайте прибор за 10 минут до начала приготовления.
- Вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Не размещайте предметы непосредственно на дне прибора и не накрывайте компоненты алюминиевой фольгой при приготовлении пищи. Это может привести к изменениям результатов приготовления и повреждению эмалевого покрытия.

Советы по приготовлению пищи/выпеканию

При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.

Выключите духовой шкаф за 5 минут до завершения приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло.

Толщина, материал и цвет кухонной посуды влияют на результат.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).

Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на полке духового шкафа над сотейником. (если имеется)

Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.

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	Уровень противня	Предварительный прогрев (мин)	Положение ручки термостата духового шкафа	Температура	Время приготовления/выпекания (в минутах)
Бисквитный пирог на противне	2	10	2	175	15-25
Бисквитный пирог в круглой форме для выпечки	2	10	2	175	30-40
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	2	10	3	220	20-30
Булочки с маком	2	10	4	200	45-50
Безе	2	10	1	155	45-50

Пицца

Продукты	Алюминиевый противень				Эмалированный противень			
	Уровень полка	Предварительный прогрев (мин)	Положение ручки термостата духового шкафа	Время приготовления	Уровень полка	Предварительный прогрев (мин)	Положение ручки термостата духового шкафа	Время приготовления
Пицца	2	10	5-6	25-35	2	10	20-30	5-6

i Для получения лучшего результата поверните ручку управления в положение Пицца.

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.

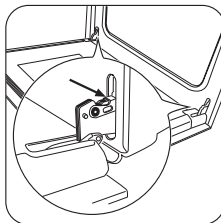
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, 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

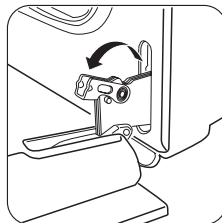
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

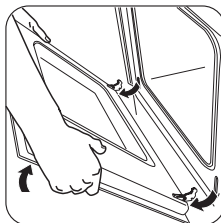
⚠ ВНИМАНИЕ! Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



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 (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрыв мягкую тканью.


Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее. По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампочка освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:


- Выключите духовой шкаф.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ неравномерно горит по окружности горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что инжектор не засорен, и в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
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, то обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электросети.

 Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью 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.


 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или другое компетентное лицо.

ВАЖНО! При неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Чтобы помощь была оказана быстро и качественно, необходимы следующие данные. Они есть на табличке с техническими данными (см. раздел «Описание изделия»).


- Название модели

- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S.N.)


 Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью.


Если открыть дверцу во время или сразу после выпекания или жарки, то на стекле может осесть пар.

Установка

 ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Электрическое подключение

 ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	500 мм

Габариты	
Объем духового шкафа	42 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	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовка	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инж. мм	Расход 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 для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	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	0,72	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
Духовка	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
Гриль	1,90	-	Природный газ G20	13	1,15	-
	1,90	-	Природный газ G20	20	1,08	-

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инж. мм	Расход г/ч
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

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 использовать 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:

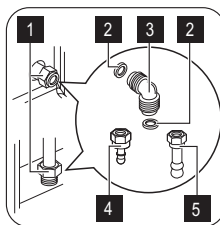
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

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!

Газораспределительный узел находится с обратной стороны панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа выньте вилку из розетки или отключите предохранитель на щитке. Закройте главный клапан подвода газа.



1 Патрубок для подсоединения к системе газоснабжения (в приборе предусмотрен только один штуцер)

- 2 Прокладка
- 3 Соединительный переходник
- 4 Штуцер для шланга, предназначенного для сжиженного газа
- 5 Штуцер для шланга, предназначенного для природного газа

i Прибор налажен для использования определенного газа. Для переналадки прибора на другой газ следует выбрать штуцер для шланга из перечня. Необходимо всегда использовать уплотнительную прокладку

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и отсекатели 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 отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Переоборудование на другие типы газа

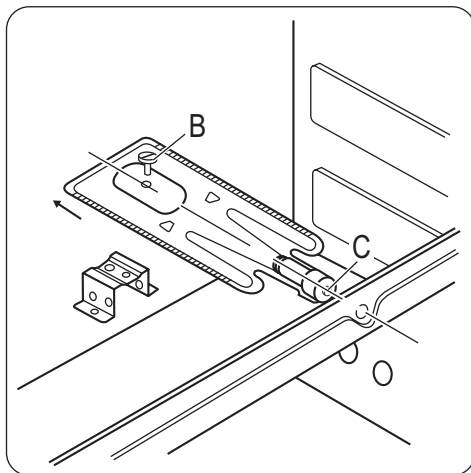
! **ВНИМАНИЕ!** Переоборудование на другие типы газа должно выполнять компетентное лицо.

i Данный прибор предназначен для работы на природном газе.

При использовании подходящих инжекторов можно эксплуатировать прибор также на жидком газе.

Расход газа соответствует комплектации.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите верхнюю пластину камеры духового шкафа для получения доступа к горелке духовки.
2. Открутите винт (**В**), который удерживает горелку газового духового шкафа.
3. Осторожно вытолкните горелку духового шкафа внутрь.
4. Замените сопло (**С**) с помощью торцевого гаечного ключа на 10.
5. Соберите горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените наклейку возле места подключения к газоснабжению на другую наклейку с указанием нового типа газа.

! **ВНИМАНИЕ!** Горелка духового шкафа не требует предварительной настройки количества воздуха.

Управление пламенем. Если пламя пропало, выполните действия от пункта 1 до пункта 5 снова. На отсекателе горелки должен быть небольшой устойчивый факел пламени.

Производитель не несет ответственность, если не были соблюдены приведенные меры предосторожности.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. 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

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

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

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

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

www.zanussi.ru

342727514-A-022010

www.zanussi.com

