

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	19
UK	Інструкція	37

Пеш  
Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG560G



*la vita è bella*  
**ZANUSSI**  
ITALIAN SINCE 1916

## Содержание

Сведения по технике безопасности _____	19	Духовой шкаф - ежедневное использование _____	25
Описание изделия _____	23	Духовой шкаф – полезные советы, рекомендации и таблицы приготовления _____	26
Перед первым использованием _____	24	Духовой шкаф - уход и чистка _____	30
Варочная панель - ежедневное использование _____	24	Что делать, если ... _____	32
Варочная панель - полезные советы _____	25	Установка _____	33
Варочная панель - уход и чистка _____	25	Охрана окружающей среды _____	36

Право на изменения сохраняется



## Сведения по технике безопасности

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

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

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

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

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

### Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен через устройство, позволяющее отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

## 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).

## Эксплуатация

- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. В случае возгорания выключите прибор. **Тушите пламя с помощью крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Существует опасность получения ожогов!** Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут накалиться.
- Варочная панель может повредиться при падении на нее каких-либо предметов или посуды.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней чугунную, литую алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости в посуде во избежание повреждения посуды и поверхности варочной панели.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

- Обесцвечивание 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. Используйте защитные перчатки для установки или извлечения принадлежностей и кастрюль.
- Всегда отходите от прибора при открытии дверцы во время приготовления пищи. Это даст возможность выйти скопившемуся пару или жару.
- Предотвращение повреждения или обесцвечивание эмали:
  - не помещайте какие-либо 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, пребывающий в контакте с водой. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления пищи, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него воспламеняющиеся жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- Убедитесь, что вентиляционное отверстие духового шкафа открыто для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Не помещайте теплопроводящие материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом предметы) под основание блюда для приготовления или на решетку для жар-

ки. Отражение избыточного тепла может повредить стеклокерамическую варочную панель.

## **Уход и чистка**

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки прибора только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте прибор с помощью чистящих устройств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами

или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

## **Сервисный центр**

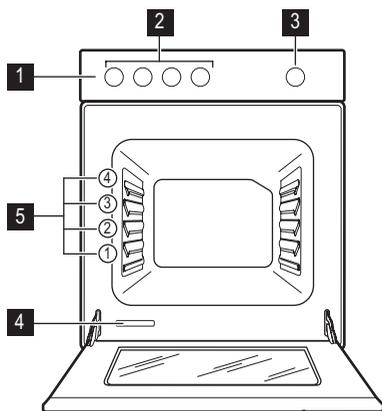
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

## **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.

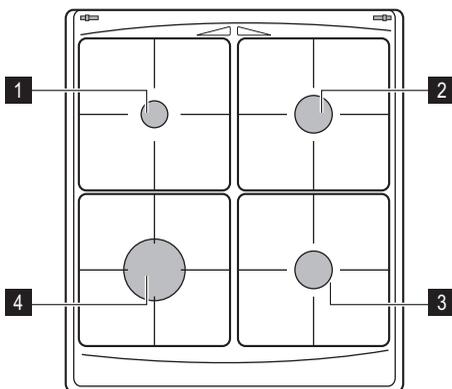
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Табличка с техническими данными
- 5 Направляющие

### Функциональные элементы варочной панели



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 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.
- **Сотейник**  
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **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.

**!** **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

### Розжиг горелки

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

**i** Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимум .
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

**i** Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, то проверь-

те правильность положения рассекателя и крышки горелки.

**!** **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 потушить пламя, поверните ручку на символ .

**!** **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

### Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой температуре.

2. Для выключения духового шкафа поверните ручку управления в положение "Выкл".

## Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован пред-

охранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

## Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Выключение прибора.
1-8	Диапазон изменения уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры духового шкафа.
	Пицца	Приготовление пиццы.

## Приготовление в газовом духовом шкафу

### Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите ручку газового духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки на максимальную температуру.
4. При появлении пламени удерживайте ручку газового духового шкафа в нажатом состоянии в течение примерно 15 секунд.

### После розжига:

1. Отпустите ручку газового духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.

3. Установите необходимую температуру поворотом ручки газового духового шкафа.

### Предохранительное устройство духового шкафа:

Газовой духовой шкаф оснащен термопарой. Она останавливает подачу газа, если пламя гаснет.

 Если горелка газового духового шкафа не загорается или случайно погасла:

1. отпустите ручку газового духового шкафа и поверните ее в положение «Выкл»;
2. откройте дверцу духового шкафа;
3. через минуту попытайтесь повторно зажечь горелку газового духового шкафа.

## Духовой шкаф – полезные советы, рекомендации и таблицы приготовления

- 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 систе-

ма позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и 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 при-

вести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

### 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 термомостата	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
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	3-4	65-75

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
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 <sup>1)</sup>
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
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 <sup>2)</sup>

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
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
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2-3	20-30
Безе	400	с алюминиевым покрытием	3	-	1	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
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.

**i** Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы,

поверните ручку управления духового шкафа 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

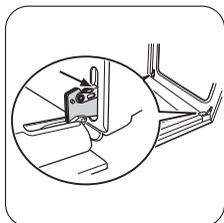
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

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

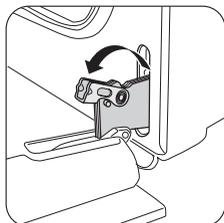
**!** **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем приступить к чистке стеклянной дверцы. Существует опасность растрескивания стекла.

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

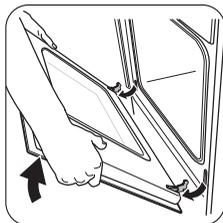
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



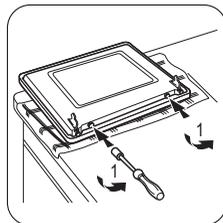
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

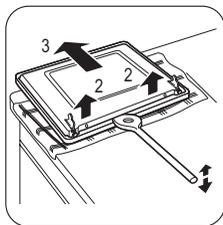


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!



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

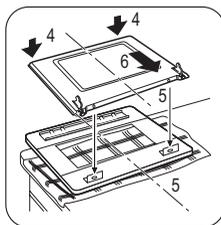
**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Для очистки стеклянной панели используйте только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

### Установка дверцы и стеклянной панели

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



## 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.

**⚠ 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.) .....

**i 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

**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 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	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потребление г/ч
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 подсое-

динения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

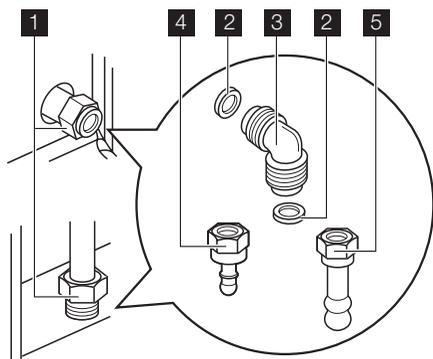
- шланг не может нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
  - длина шланга не превышает 1500 мм;
  - в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
  - шланг не натянут и не перекручен;
  - шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
  - шланг можно легко осмотреть для проверки его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

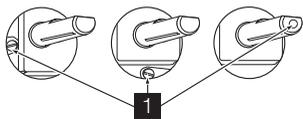
1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном 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 отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

## 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.

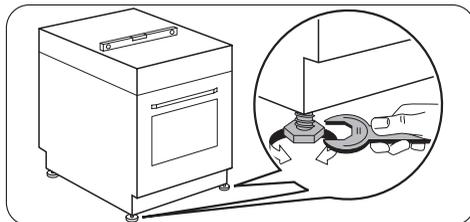


**1** Регулировочный винт минимальной подачи газа

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

### Выравнивание по высоте

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



## Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете 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.