

**RU** Инструкция по  
эксплуатации

2

Кухонная плита

# USER MANUAL

ZCG552N

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

## Содержание

Сведения по технике безопасности _____	2	Духовой шкаф - ежедневное использование _____	9
Описание изделия _____	6	Духовой шкаф – рекомендации, советы и таблицы приготовления _____	10
Перед первым использованием _____	7	Духовой шкаф - уход и чистка _____	12
Варочная панель - ежедневное использование _____	7	Что делать, если ... _____	14
Варочная панель - полезные советы _____	8	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.

### 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 блюда 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 саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- 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 прибо-

ра не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.

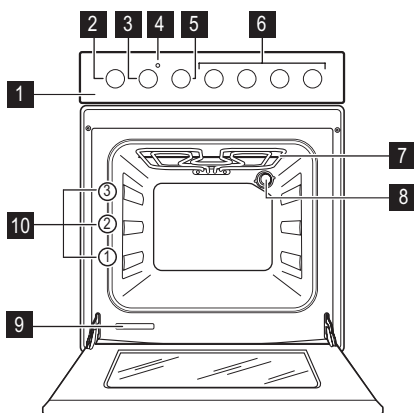
- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной 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**

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

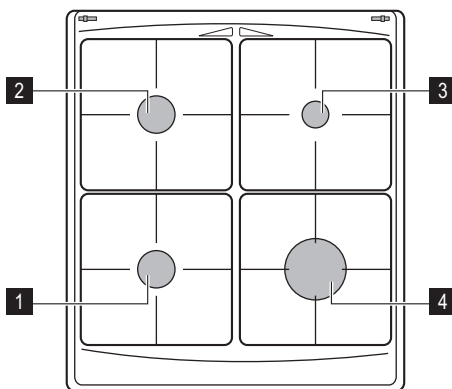
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка управления таймером обратного отсчета
- 3 Ручка выбора режима духового шкафа
- 4 Дисплей температуры
- 5 Ручка термостата духового шкафа
- 6 Ручки управления конфорками варочной панели
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Табличка с техническими данными
- 10 Направляющая полки

### Функциональные элементы варочной панели



- 1 Горелка для ускоренного приготовления
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Вспомогательная горелка
- 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.
- **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

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

## Варочная панель - ежедневное использование


### Розжиг горелки

**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при обращении с открытым огнем на кухне. Изготовитель не несет ответственность за любые последствия, возникшие в результате неправильного обращения с огнем

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

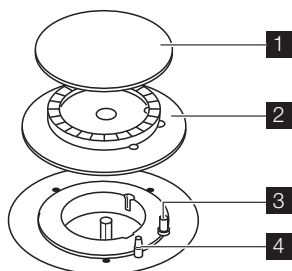
Включение горелки:

1. Нажмите до упора ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение

и . При нажатии ручки управления горелкой автоматически включается свеча зажигания.

2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае, подача газа будет прекращена.
3. 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.


 Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попро-

буйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

 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 .

 **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 выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее требуемому режиму.
2. Выберите температуру, повернув ручку термостата.  
Индикатор температуры загорается, когда происходит нагрев духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните ручку выбора режима и ручку термостата в положение "Выкл".

### Предохранительный термостат

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

### Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Описание
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верх+Нижн Нагрев	Используются верхний и нижний элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа и для приготовления пиццы. Для приготовления пиццы установите ручку термостата в положение  .
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления блюд.
	Режим «Полный гриль»	В этом режиме нагревательный элемент гриля полностью включен. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов. Для приготовления тостов.

## Таймер


Предназначен для задания времени обратного отсчета.


Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее об-


ратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

**Эта функция не влияет на работу духового шкафа .**

## Духовой шкаф – рекомендации, советы и таблицы приготовления

 **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

 Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

 Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.

- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

### Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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.

- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.


### 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.


Вес (кг)	Продукты питания	Режим духового шкафа	Уровень	Температура духового шкафа (°C)	Продолжительность приготовления (мин)
1	Свинина / баранина		2	180	110-130
1	Телятина / Говядина		2	190	70-100
1,2	Курица/Кролик		2	190	70-80
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные Перец Томаты/Жареный картофель		2	190	50-70
	Торты-полуфабрикаты		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35


## Режим "Гриль"

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	210	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	210	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	210	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	3	210	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	210	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	210	12-15	12-14
Гамбургеры	6	600	3	210	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	210	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	210	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	210	2-4	2-3

## Экономичный режим "Пицца"

 **ВНИМАНИЕ!** Используйте этот режим с максимальной температурой 210°C.

 Для получения лучшего результата поверните ручку управления в положение Пицца.

	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	Температура °C	Время приготовления (мин)
Эмалированный противень	1	-	200°	20-30

## 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.

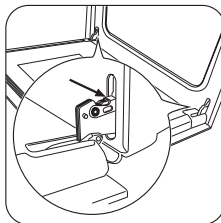
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой,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

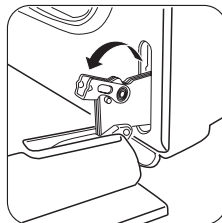
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

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

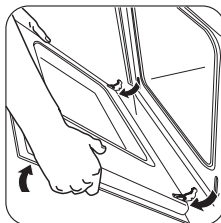
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



**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.

### **i** 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.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

**i** 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.

### **Что делать, если ...**

<b>Неполадка</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Способ устранения</b>
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.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
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.

## Установка


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

### Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

**Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена 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:**

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

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	500 мм
Объем духового шкафа	44 л

Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42

## Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	30

## Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инжектора мм	Расход мин <sup>3</sup> /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
Горелка для ускоренного приготовления	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
	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



Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инжектора мм	Расход мин <sup>3</sup> /ч
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11

## 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:

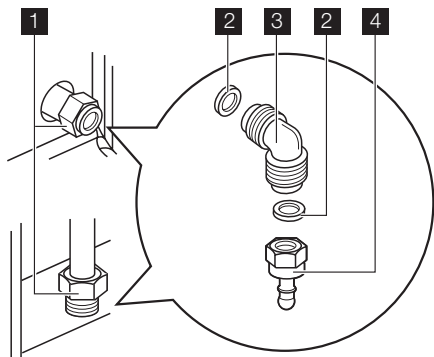
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

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!

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 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.

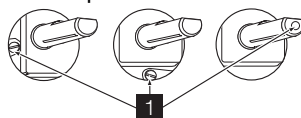
Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отли-

чается 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.

## Электрическое подключение

**!** **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться 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 вилкой.

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.

[www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)

342727542-A-022010

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

