

<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации	2
<b>UK</b>	Інструкція	24

Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG9210A1W

RU UA

**ZANUSSI**

## Содержание

---

Сведения по технике безопасности _ _ _ 2	Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ 10
Указания по безопасности _ _ _ _ _ 4	Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _ 11
Описание изделия _ _ _ _ _ 7	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ 12
Перед первым использованием _ _ _ _ _ 8	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ 15
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ 8	Что делать, если ... _ _ _ _ _ 17
Варочная панель - полезные советы _ _ 9	Установка _ _ _ _ _ 18
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 10	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ 22

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

---

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

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.


## **Общие правила техники безопасности**

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.




## Указания по безопасности

### Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

### Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.


- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.

- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## Подключение к газовой магистрали


- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

## Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.


- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольно-му возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
  - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для влажных пирогов используйте глубокий противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.


- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

### Крышка

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



### Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

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

### Утилизация

**!** **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

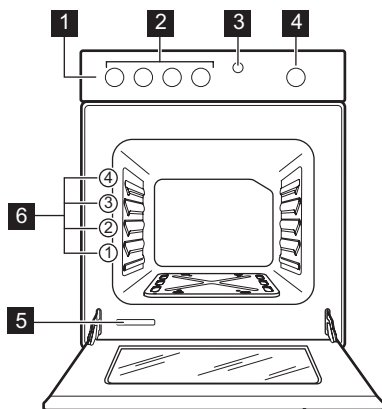
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

### Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

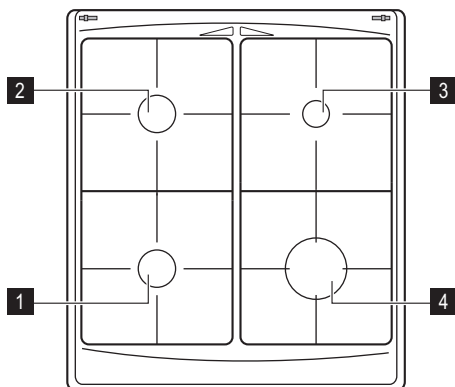
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Кнопка устройства розжига
- 4 Ручка выбора функций духового шкафа
- 5 Табличка с техническими данными
- 6 Уровни полок

## 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.

## Перед первым использованием

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

**⚠ 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 "Уход и чистка".

### 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. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Розжиг горелки

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Будьте очень осторожны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет



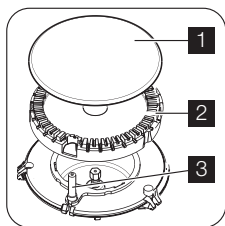
ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

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

Включение грелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ✨ .
2. Поверните ручку управления горелкой в положение максимальной подачи газа ⬆ .
3. Отпустите кнопку электрического розжига.
4. После получения ровного горения газа отрегулируйте величину пламени.

**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

**!** **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение "Выкл" и попытайтесь снова разжечь ее, подождав по меньшей мере 1 минуту.

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

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

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

### Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .

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

## 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.


**!** **ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке. Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.


Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	160 - 220 мм
Для ускоренного приготовления	140 - 220 мм
Вспомогательная	120 - 180 мм


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

## Варочная панель - уход и чистка

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

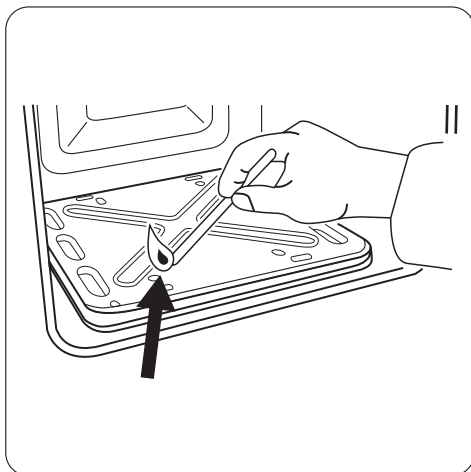
### Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Выключение прибора.
 Максимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа – максимальный уровень нагрева.
 Пицца	Приготовление пиццы.
 Минимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа – минимальный уровень нагрева.

### 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. В то же самое время нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

#### После розжига

1. Отпустите кнопку.
2. Закройте дверцу печи.
3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в нужное положение.

#### Предохранительное устройство духового шкафа

Духовой шкаф оснащен терморпарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

#### Духовой шкаф - Аксессуары

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

#### Вставьте противень для выпечки

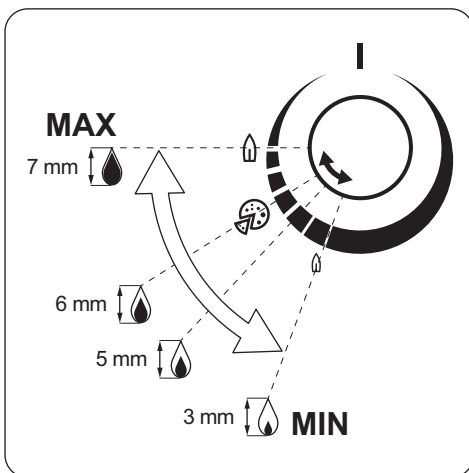
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: ско-

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

- i** Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла.
1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
  2. Откройте дверцу духового шкафа.
  3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

#### Использование ручек управления подачей газа

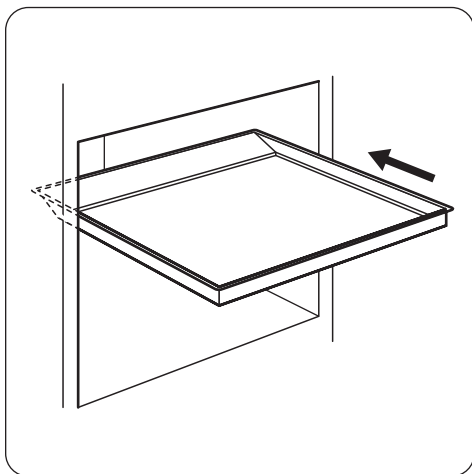
- i** Для выбора необходимой высоты пламени поверните ручку духового шкафа на одно из положений, указанных на рисунке ниже.



#### Выключение горелки духового шкафа

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

сом к задней стенке камеры духового шкафа.



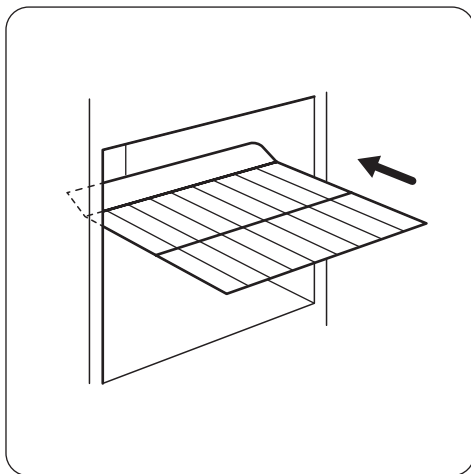
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

#### Установка решётки духового шкафа

Поместите полку духового шкафа в центр камеры духового шкафа между передней и

задней стенками. С задней стороны полка духового шкафа придана особая форма, что помогает установить принадлежность в правильное положение.

Убедитесь, что полка духового шкафа расположена так, как показано на рисунке.



## Духовой шкаф - полезные советы

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

#### Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

#### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо весом менее 1 кг. При приготовлении

слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

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

доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.


**Таблица приготовления**

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) <sup>1)</sup>	Величина пламени <sup>2)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	20 - 30
Полоски из теста (250 г)	эмалированный на уровне 3	15	3 - 4	20 - 25
Плоский пирог (1 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	5	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	6	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	6	60 - 70
Маленькие пирожные (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	5	25 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	5	30 - 40
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	5	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	5	50 - 60 <sup>3)</sup>

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) <sup>1)</sup>	Величина пламени <sup>2)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на уровне 3 <sup>4)</sup>	-	7	50 - 60
Открытый пирог (800 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	20	7	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6	40 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный на уровне 3	15	6	35 - 45
Пицца (1к г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	7	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	7	20 - 30
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	5	90 - 100
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	6 - 7	50 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	5	60 - 70 <sup>5)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	6 - 7	40 - 50
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	6 - 7	30 - 40
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см) на уровне 3	15	6	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на уровне 3	10	5	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	5	20 - 30
Безе (400 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	4	45 - 55


Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) <sup>1)</sup>	Величина пламени <sup>2)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирожные с кремом (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	6	30 - 40
Пирожные с кремом (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	6	25 - 35
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6 - 7	35 - 45
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный на уровне 3	15	6 - 7	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	10	5	30 - 35
Сливочный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	15	5 - 6	30 - 35

- 1) Положение ручки управления духовым шкафом для предварительного нагрева и приготовления не отличается.
- 2) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, высота пламени 3 мм, 8 – максимальная подача газа, высота пламени 7 мм).
- 3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 4) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.
- 5) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

 Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, повер-

ните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

## Духовой шкаф - уход и чистка

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

- 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 дайте 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

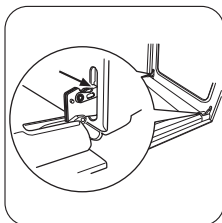
за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

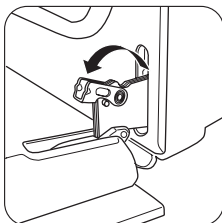
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

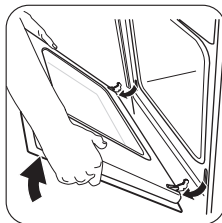
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



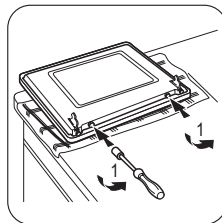
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

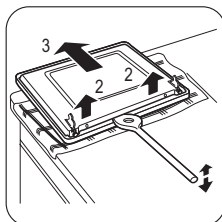


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!



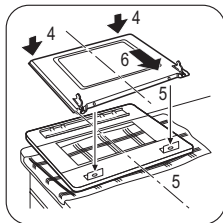
**5** Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

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



**⚠ ВНИМАНИЕ!** Стеклопанель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.



### Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге газа нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге газа нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге газа нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

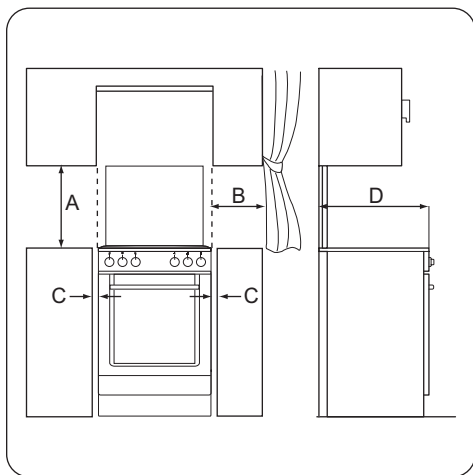
PNC (номер изделия) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## Установка

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

### Место для установки прибора



### Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

### Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	535 мм
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
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
Духовой шкаф	44

### Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ G20	13	0,82	-

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,7
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ G20	20	0,96	
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	2,6	0,78	Природный газ G20	13	1,24	-
	2,6	0,72	Природный газ G20	20	1,13	
	2,5	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,77	181,78
	2,2	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,8	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.

#### Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использо-

вать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку. Для установки используйте трубордержатель. Убедитесь, что трубордержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

- Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
- Ее длина не превышает 1500 мм.
- Она не сдавливается.
- Она не натянута и не перекручена.

- Он не касается острых кромок или углов.
- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

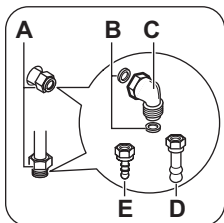
- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
- На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
- На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
- На предмет срока годности подводки.

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

**ВАЖНО!** По окончании установки для проверки полной герметичности всех трубных соединений используйте мыльный раствор: использование пламени запрещено.

Линия подвода 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 подвода газа.



- A) Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение

- D) Трубодержатель для природного газа
- E) Трубодержатель для сжиженного газа

**i** Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку.

### Переоборудование на другие типы газа

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

**i** Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

### Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

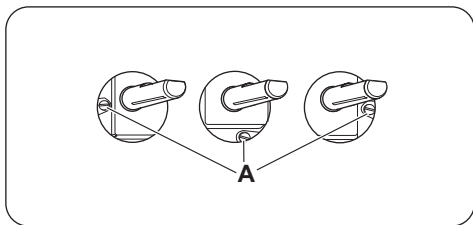
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

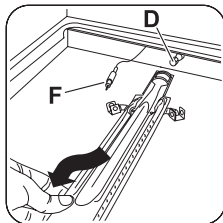
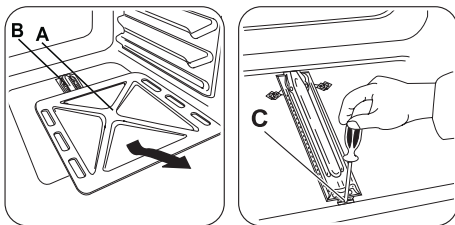
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

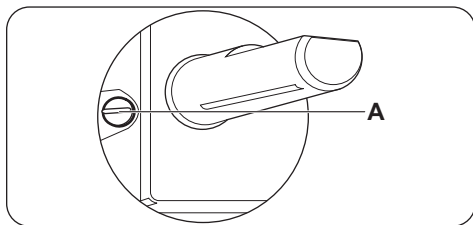
### Замена инжектора духового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).
2. Отвинтите винт (C), который удерживает горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к проводу термопары (F).
4. Выверните инжектор горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

### Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) обводного клапана с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ.	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.

- Установите ручку выбора режимов духового шкафа.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

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

- Зажгите горелку газового духового шкафа. См. «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа».
- Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение максималь-

ной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение 10 минут.

- Переведите ручку выбора режимов духового шкафа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над отсекающей горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

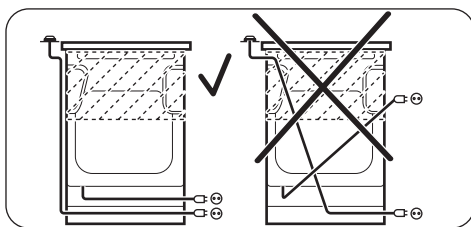
**Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.**

### Электрическая установка

**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

**i** Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



## Охрана окружающей среды

Материалы с символом ♻ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚡.

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



#### 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.

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

Lined writing area consisting of 28 horizontal lines.









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



EAC



892959249-A-292013