

~~28920~~

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUSIA

**ZANUSSI**

342730001

ZC500 - 943 264214

ZC501 - 943 264215

# ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ 50X50

**Из соображений безопасности рекомендуем Вам внимательно прочитать данную инструкцию перед установкой и началом использования прибора. Храните данную инструкцию для дальнейшего использования.**

Инструкция разделена на две части:

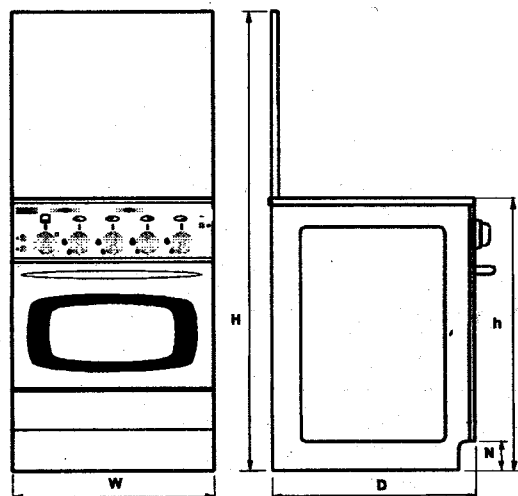
**1. Для пользователя**

Описание прибора.....2  
 Использование .....4  
 Чистка и уход .....7  
 Меры предосторожности.....8

**2. Для установщиков**

Установка .....9  
 Адаптация к различным типам газа и регулировка.....10

**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**



**Размеры**

Размеры	см
Ширина	50
Глубина	51
Высота	84
Высота с поднятой крышкой	131
Высота плинтуса (расстояние от пола до дверцы духового шкафа)	6,5

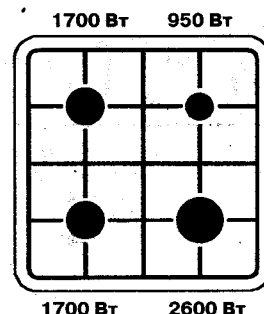
**Особенности:**

- стальной корпус, покрытый краской

**Варочная поверхность:**

- решетки держателей посуды на варочной поверхности из эмалированной стали
- основание варочной поверхности из эмалированной стали
- крышки конфорок из эмалированной стали

**Мощность конфорок 4-х конфорочной плиты:**



## Безопасный духовой шкаф:

внутренние размеры:	высота (приборы с грилем): 28,5 см высота (приборы без гриля): 31,0 см ширина: 36,4 см глубина: 41,0 см
объем:	(с грилем): 42,5 куб.дм (без гриля): 46,0 куб.дм
мощность:	нижний нагрев: 2550 Вт гриль: 2000 Вт
приспособления:	термостат (в зависимости от модели) электроподжиг (в зависимости от модели) освещение (в зависимости от модели) вертел (в зависимости от модели)
аксессуары:	противень для жарки из эмалированной стали алюминиевый противень для выпечки решетка из никелированной стали

### Контрольная панель

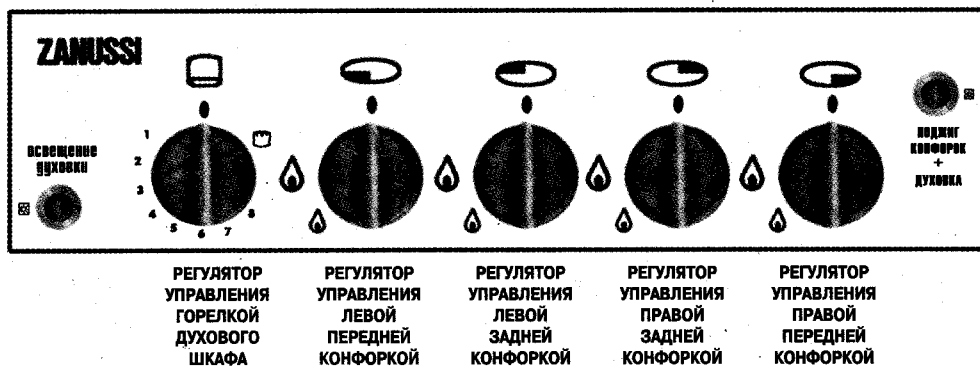
модель ZC 500 E



модель ZC 500 ML



## модель ZC 500 MH



## модель ZC 500 H






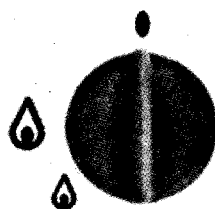
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Варочная поверхность


Каждая конфорка оборудована устройством газ-контроля. Для того чтобы зажечь конфорку, нажмите на соответствующую ручку и затем поверните ее влево.

### Обозначения

-  Выключено
-  Максимальная подача газа
-  Минимальная подача газа



**Зажигание:** для того, чтобы зажечь конфорки на рабочей поверхности, нажмите на ручку и поверните ее влево в положение «максимальная подача газа». Отпустите ручку и убедитесь в том, что конфорка зажглась (для моделей без автоматического зажигания).

Если прибор оборудован электроподжигом верхних конфорок, то, для того чтобы зажечь нужную конфорку, просто поверните ручку в положение «максимальная подача газа» и нажмите кнопку поджига .


Важно, чтобы диаметр конфорки соответствовал диаметру дна посуды.

На дополнительной конфорке (макс. мощность 950 Вт) можно использовать т.н. «кофейное кольцо» для посуды с диаметром дна до 120 мм.

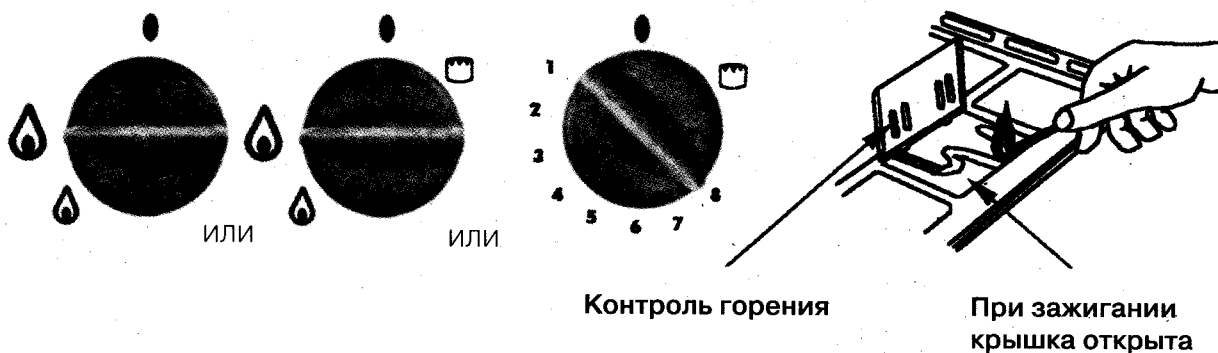
## Газовый духовой шкаф

Конфорка газового духового шкафа оборудована устройством газ-контроля. Если пламя затухает, предохранительный клапан останавливает подачу газа.

**Зажигание:** откройте дверцу духового шкафа и поднимите небольшую крышку в днище духового шкафа, нажмите на ручку и поверните ее влево в положение «максимальная подача газа». Не отпуская ручку, поднесите к конфорке зажженную спичку или зажигалку и после этого держите ручку еще примерно 10 сек. Отпустите ручку и через отверстия в крышке посмотрите, зажглась ли конфорка (для моделей без автоматического зажигания). Если по каким-либо причинам пламя надо потушить, поверните в положение «Выключено» соответствующую ручку. Зажечь горелку снова можно не раньше, чем через 1 минуту.












Если прибор оборудован автоматическим зажиганием горелки духового шкафа (духовой шкаф + гриль) и термостатом для поддержания одинаковой температуры в духовом шкафу, то для того, чтобы зажечь конфорку в духовом шкафу, просто поверните ручку в положение «8» и нажмите кнопку поджига . Предохранительное устройство не должно быть в действии дольше, чем 15 секунд. Если через 15 секунд горелка не зажглась, отпустите кнопку и подождите, по крайней мере, минуту прежде, чем зажечь ее вновь.

### Для ручного зажигания



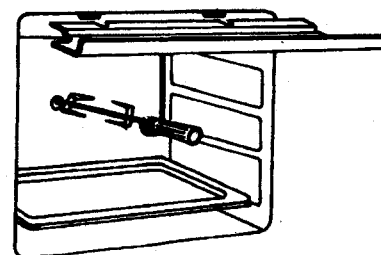
Перед использованием плиты в первый раз, дайте плите поработать полчаса на максимальной мощности. Если плита подключена к бутану или пропану, дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Прогрейте плиту в течение 15 минут, установив максимальную температуру, а затем поверните ручку в желаемое положение.



**Приготовление пищи в духовом шкафу:** Данные в нижеприведенной таблице носят чисто информативный характер, Ваш собственный опыт поможет вам установить нужную температуру.

Блюда	Положение ручки в моделях	
	с термостатом	без термостата
Пироги	1	
Выпечка	1 - 2	
Мясной пирог	3 - 4	
Рыба	4 - 5	от  до 
Дичь, свинина	5 - 6	от  до 
Баранина	6 - 7	от  до 
Говядина	7 - 8	от  до 

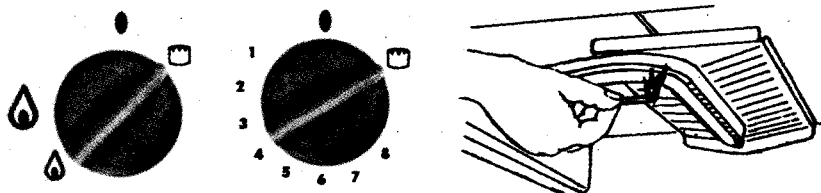
### Газовый гриль (в некоторых моделях)

Мощность работы данной горелки не регулируется. Во время использования гриля дверца духового шкафа должна быть приоткрыта и предохранительный экран установлен так, как показано на рисунке, во избежание перегрева ручек.




**Зажигание:** Откройте дверцу духового шкафа, поднесите спичку или зажигалку к горелке, поверните соответствующий регулятор и проверьте, хорошо ли зажглась горелка. Если пламя тухнет, поверните ручку в исходное положение и подождите 1 минуту перед тем, как зажечь гриль вновь. Если прибор оборудован автоматическим зажиганием в духовом шкафу (традиционный нагрев + гриль), то для того, чтобы зажечь гриль, просто поверните ручку вправо, установите на значок  и нажмите кнопку поджига .

### Для ручного зажигания



**Использование гриля:** Рекомендуется использовать гриль для жарки мяса и для грилевания других продуктов. Приготавливаемый продукт нужно поместить на решетку на верхние уровни духового шкафа, вниз нужно поставить противень для стока сока. Приготавливаемый продукт не следует класть непосредственно на противень.

### Вертел (в зависимости от модели):

Приготавливаемый продукт должен быть тщательно закреплен между двумя вилками и зафиксирован двумя винтами. Вес продукта должен быть равномерно распределен во избежание ненужной нагрузки на двигатель устройства, вращающего вертел. Вставьте конец вертела во вращающее устройство и подвесьте его на поддерживающий крюк. Снимите с вертела пластиковую рукоятку и, нажав кнопку , включите вращающее устройство. Приоткройте дверь духового шкафа и установите защитный экран.

## Освещение в духовом шкафу (в зависимости от модели):

Используется для проверки готовности блюда. Нет необходимости открывать дверцу духового шкафа - нажмите соответствующую кнопку и освещение включится.

## Отделение для хранения:

Может быть использовано для хранения кухонных принадлежностей или аксессуаров или даже для поддержания пищи в теплом состоянии, когда духовка нагрета. Для того чтобы открыть отделение, приподнимите слегка дверцу, а затем опустите ее вниз.

**Внимание!** Никогда не используйте данное отделение для хранения воспламеняющихся материалов.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой плиты, отключите подачу газа. Регулярный уход облегчает мытье.

### Корпус плиты:

Вымойте плиту мокрой губкой с неагрессивным моющим средством. Тщательно промойте и вытрите насухо. Не пользуйтесь абразивными порошками.

### Варочная поверхность:

**Эмалированные части:** чистятся так же, как и корпус плиты.

**Конфорки:** Все составные части конфорки можно вымыть, погрузив их в теплую воду с неагрессивным жидким моющим средством.

**Рассекатели:** Рассекатели всегда должны быть чистыми. Опустите их в воду, промойте и тщательно высушите.

### Духовой шкаф

**Эмалированные части:** чистятся так же, как и другие эмалированные части.

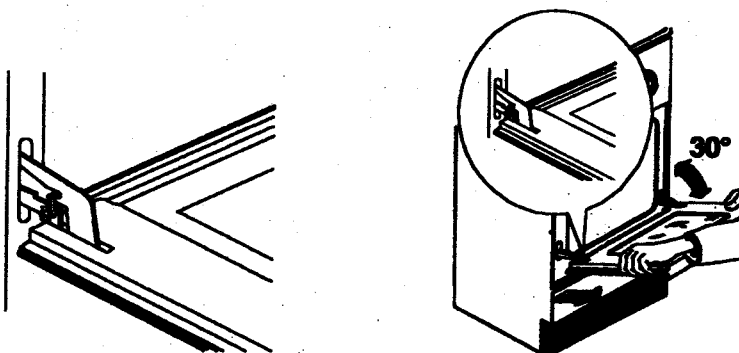
**Стекло дверцы духового шкафа:** Внутреннее стекло можно вынуть, если отвинтить два винта. Стекло следует мыть куском мягкой ткани, смоченной в теплой воде с моющим средством. После очистки поставьте стекло на место и закрепите винтами.

**Важно:** При использовании духового шкафа внутреннее стекло всегда должно быть установлено на месте.

### Чистка дверцы духового шкафа

Чтобы чистка была более тщательной, советуем Вам демонтировать дверцу духового шкафа следующим образом:

- полностью откройте дверцу
- поверните два блокиратора на шарнирных креплениях на 60 градусов (левый рисунок)
- прикройте дверцу (угол 30 градусов) (правый рисунок)
- приподнимите дверцу и снимите ее.



Монтаж производится в обратном порядке.

**Смена лампы:**

Отключите плиту от электросети. Открутите стеклянный протектор лампочки. Отвинтите лампочку и замените ее на аналогичную типа E14, 220 В, 15 Вт, 300 С. Установите протектор на место.

**Смазка ручек**

Если регуляторы управления горелками поворачиваются с трудом или не поворачиваются вообще, нужно прочистить и смазать внутренние части регуляторов.

**Внимание:** Эта процедура должна выполняться только специалистом из авторизованного изготовителем сервисного центра.

**Замена резинового шланга** (если он используется при монтаже)

Проверьте срок годности шланга и пригласите специалиста, чтобы заменить старый шланг на новый.

**Важная информация!**

- Любые установочные работы должны проводиться в соответствии с инструкциями производителя и только обученными установщиками.
- Этот прибор разработан только для приготовления пищи и не должен использоваться ни для каких других целей (например, для обогрева).
- При работе любых газовых приборов должна быть обеспечена надлежащая вентиляция. Плохая вентиляция приводит к недостатку кислорода. При длительном и интенсивном использовании плиты необходимо дополнительное проветривание, например, усиленная механическая вентиляция.
- При использовании духового шкафа или гриля происходит сильное нагревание деталей плиты. Дети должны находиться под постоянным присмотром. Не позволяйте им приближаться к прибору и дотрагиваться до горячих поверхностей.

# УСТАНОВКА

Для установщиков и квалифицированных специалистов

Необходимо чтобы все операции по установке и по техническому обслуживанию проводились компетентным установщиком-газовщиком и в соответствии с существующими правилами и положениями.

## Важно

Перед установкой, убедитесь в том, что технические данные, указанные на заводской бирке, соответствуют типу газа в месте подключения.

Данный прибор не подключается к дымоходу. Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с действующими правилами.

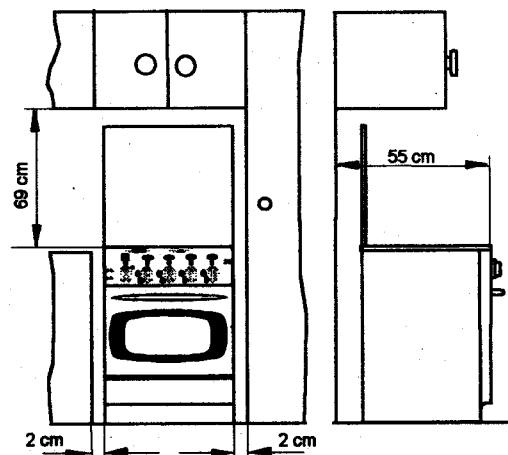
В вопросах вентиляции также следуйте правилам.

## Размещение

В соответствии с правилами газовая плита должна быть установлена в хорошо проветриваемой кухне. Кухонные вентиляционные отверстия должны быть расположены на высоте 2 метров от пола, однако наличие сильного сквозняка также недопустимо. Необходимое количество воздуха для сгорания - 2 куб.м/ч/кВт (см. заводскую бирку).

Если плита установлена рядом с мебелью, проследите за тем, чтобы соприкасающиеся с плитой части были из негорючих материалов или чтобы они выдерживали температуру 100°C.

На рисунке внизу изображено правильное расположение прибора.

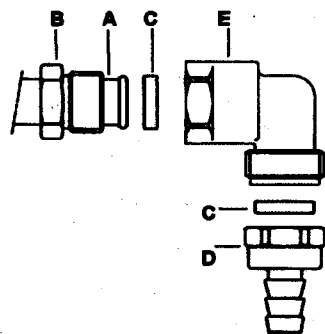


## Подключение к газопроводу

Газовую плиту можно подключить к газопроводу справа. Газовый вход прибора представляет собой штуцер диаметром 1/2". Существует три возможности подключения:

- к жесткой трубе с прокладкой
- к трубе с механическим наконечником (ниппелем)
- через резиновый шланг

Если плита подсоединяется с помощью гибкого шланга, навинтите шланг на ниппель, соответствующий типу используемого газа, и вставьте в соединение прокладку.



- A - труба газопровода
- B - гайка 1/2"
- C - прокладка
- D - ниппель шланга
- E - уголок

Подключение плиты с помощью гибкого шланга должно быть произведено таким образом, чтобы шланг не заходил за плиту.

# АДАПТАЦИЯ К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА И РЕГУЛИРОВКА

Конфорки могут быть настроены на различные виды газа с помощью форсунок, соответствующих типу газа. Затем необходимо отрегулировать поток воздуха и минимальную подачу газа.

## Смена форсунок

### Смена форсунок конфорок

- Снимите с варочной поверхности решетки и конфорки
- Отвинтите два винта и снимите рабочую поверхность
- Отвинтите форсунки и замените их на подходящие для используемого газа в соответствии с таблицей по смене форсунок. Набор сменных форсунок поставляется отдельно.

### Смена форсунки в духовом шкафу

- Снимите дно духового шкафа
- Отвинтите фиксирующий винт и снимите горелку духового шкафа
- Отвинтите форсунки и замените их на подходящие для данного типа газа (информация дана в специальной таблице).

### Смена форсунок гриля

- Снимите горелку гриля, отвинтив винт в верхней части духового шкафа
- Отвинтите форсунку ключом на 10 мм и замените ее на более подходящую (информация дана в специальной таблице)

## Регулировка подачи воздуха

Конфорка хорошо отрегулирована, если пламя ровное, не шумит и бесшумно гаснет.

- Когда языки пламени слишком короткие, вырываются со свистом и отделяются от конфорки, вспыхивают у форсунок, это означает, что подача воздуха должна быть уменьшена. Если подача воздуха слишком сильная, пламя может потухнуть.
- Если языки пламени слишком длинные, неинтенсивные, это означает, что подача воздуха должна быть увеличена. Длинное пламя будет коптить посуду, стоящую на конфорке.



недостаточная  
подача воздуха



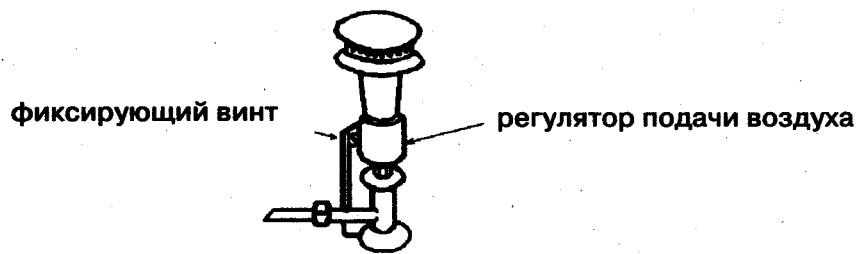
правильная  
регулировка



избыток воздуха

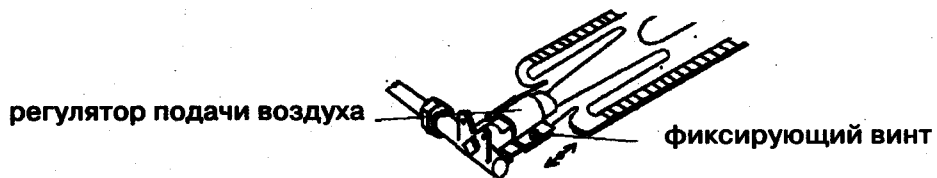
### Конфорки на рабочей поверхности

- Снимите с варочной поверхности решетки и конфорки
- Отвинтите два винта в передней части рабочей поверхности и снимите ее
- Поставьте на место конфорки
- Ослабьте винт, фиксирующий определенный уровень подачи воздуха
- Для настройки оптимального уровня подвиньте регулятор подачи воздуха вниз, чтобы уменьшить подачу воздуха, или вверх для того, чтобы ее увеличить
- Завинтите фиксирующий винт



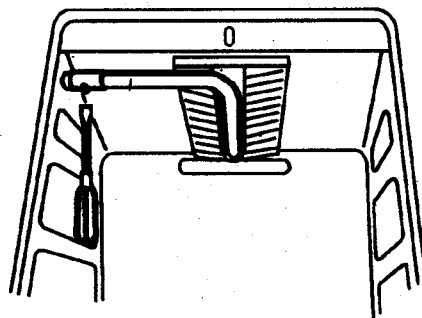
### Горелка в духовом шкафу

- Снимите дно духового шкафа
- Ослабьте винт, фиксирующий определенный уровень подачи воздуха
- Для настройки оптимального уровня подвиньте регулятор подачи воздуха вперед, чтобы уменьшить подачу воздуха, или назад для того, чтобы ее увеличить
- Завинтите фиксирующий винт



### Горелка газового гриля

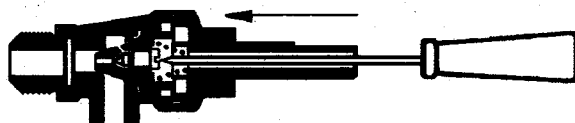
- Ослабьте винт, фиксирующий трубку Вентури.
- Подвиньте трубку влево или вправо для настройки оптимального уровня
- Завинтите фиксирующий винт



## Настройка минимальной подачи газа

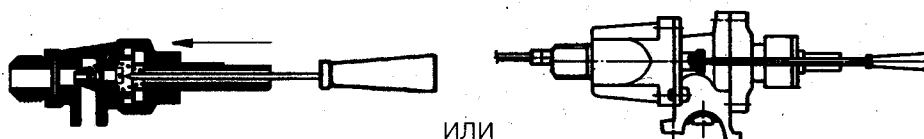
### Конфорки на рабочей поверхности

- Поверните регулятор соответствующей конфорки влево в положение «минимальная подача газа»
- Зажгите конфорку
- Снимите ручку и вставьте отвертку в ось газового крана и отрегулируйте минимальное пламя, поворачивая винт. Затягивая винт, вы уменьшаете пламя, ослабляя - увеличиваете его
- При использовании пропана или бутана винт должен быть хорошо затянут
- Для проверки поверните несколько раз ручку регулятора из положения «максимальная подача газа» в положение «минимальная подача газа» - пламя не должно гаснуть



### Горелка духового шкафа

- Снимите дно духового шкафа
- Зажгите горелку духового шкафа (поверните ручку в положение максимальной подачи газа или на 8) и не открывайте духовку в течение 10 минут
- Медленно поверните ручку регулятора в положение «минимальная подача газа» или на 1
- Для того чтобы отрегулировать минимальную подачу газа, снимите ручку
- Вставьте отвертку в стержень газового крана (в духовых шкафах без термостата) или рядом со стержнем (если духовой шкаф оборудован термостатом) и подкрутите винт так, чтобы пламя имело высоту 5 мм
- При использовании бутана или пропана винт должен быть тщательно затянут
- Пламя не должно гаснуть при закрытии дверцы духового шкафа. Попробуйте несколько раз закрыть и открыть дверцу



### Гриль

Горелка гриля не может быть настроена на экономичную подачу газа.

Конфорки	Мощность, кВт	Тип газа	Давление, мбар	Диаметр форсунки, мм
Мощная	2,60	Природный газ G13	13	1.40
		Природный газ G20	20	1.30
		Сжиженный газ G30	30	0.90
Стандартная	1,70	Природный газ G13	13	1.20
		Природный газ G20	20	1.05
		Сжиженный газ G30	30	0.75
Дополнительная	0,95	Природный газ G13	13	0.85
		Природный газ G20	20	0.80
		Сжиженный газ G30	30	0.55
Духовой шкаф	2,55	Природный газ G13	13	1.50
		Природный газ G20	20	1.35
		Сжиженный газ G30	30	0.92
Гриль	2,00	Природный газ G13	13	1.25
		Природный газ G20	20	1.15
		Сжиженный газ G30	30	0.80