

**ZANUSSI**

**ГАЗОВАЯ ПЛИТА**

**ZCC 5613**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

# Содержание

## Для пользователя

**Правила техники безопасности** 3

**Устройство плиты** 5

Панель управления 5

Варочная поверхность 5

Духовка 5

**Использование прибора** 6

Перед первым использованием плиты 6

Табличка с техническими данными 6

О конденсации и паре 6

Посуда 6

**Электрическая духовка** 7

Ручка управления функциями духовки 7

Ручка термостата 7

Использование духовки с конвекцией 8

Использование традиционной духовки 9

Гриль 10

Таймер (кратковременный будильник) 10

Использование варочной поверхности 11

Аксессуары, поставляемые вместе с плитой 12

Выдвижной ящик 13

**Техническое обслуживание и чистка** 13

Замена лампы освещения духовки 15

## Для установщика

**Устранение неисправностей** 17

**Гарантия и послепродажное обслуживание** 17

**Технические характеристики** 17

**Установка** 18

**Расположение прибора** 18

Выравнивание 18

**Подключение к электросети** 19

**Подключение к газовому стояку** 20

**Регулировка для разных типов газа** 21

Технические характеристики форсунок 21

## Как читать данную инструкцию

Нижеприведенные символы помогут при чтении инструкции



Инструкции по безопасности



Пошаговые операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



# Правила техники безопасности

Обязательно сохраните эту инструкцию для последующего использования. При передаче плиты третьим лицам обязательно предоставьте им данную инструкцию, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием данного изделия и мерами предосторожности.

Данные требования предназначены для Вашей безопасности и безопасности других лиц. Обязательно внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем приступить к установке или использованию прибора.

## Установка

- Установка данной плиты должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя.
- Плита довольно тяжелая. Будьте осторожны при ее передвижении.
- Перед началом использования плиты снимите с нее всю упаковку.
- **Перед установкой убедитесь, что настройки плиты подходят для местных коммунальных условий (тип и давление газа).**
- Информация о настройках данной плиты приведена в табличке с техническими данными.
- Данная плита не подключается к устройству для удаления продуктов сгорания. Она должна быть установлена и подключена к газу в соответствии с действующими правилами установки такого типа приборов. Особое внимание следует уделять требованиям в отношении вентиляции.
- Данная плита предназначена для подключения к электросети с напряжением 230В, 50 Гц.
- Электрическая сеть должна соответствовать типу, указанному в табличке с техническими данными.
- **Перед проведением любых работ по очистке и техобслуживанию следует ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электросети.**
- Опасно изменять или пытаться изменять характеристики плиты.

## Безопасность детей

- Данная плита была разработана для использования только взрослыми. Не позволяйте детям играть с ней или в непосредственной близости от нее.
- Во время использования плита сильно нагревается и долго сохраняет тепло даже

по окончании использования. Не позволяйте детям приближаться к прибору, пока он не остыл.

- Дети могут также серьезно пострадать, если они опрокинут на себя посуду с плиты.

## Во время использования

- Ваша плита предназначена только для бытового приготовления пищи. Никогда не используйте ее в других целях, коммерческих или промышленных.
- Плитой нельзя пользоваться при наличии на ней воды. Никогда не управляйте плитой мокрыми руками.
- **При использовании плиты в помещении, где она установлена, становится тепло и влажно. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения, поддерживая в порядке естественные вентиляционные пути или установив механический вентилятор.**
- При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, может потребоваться открыть окно или увеличить мощность механического вентилятора.
- Если вы используете вблизи плиты электрические приборы (например, электрический миксер), не допускайте контакта кабелей питания с горячими деталями плиты.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при жарке в масле или жире, горячий жир легко может воспламениться.
- Не следует использовать неустойчивую или деформированную посуду во избежание несчастных случаев, вызванных ее опрокидыванием или переливом жидкостей при кипении.
- **Во время использования прибор сильно нагревается. Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаёте посуду из духовки или**

#### **действуете вблизи горячих частей плиты.**

- По окончании использования плиты убедитесь в том, что все ручки управления установлены в положение «OFF» (Выкл.)
- Всегда содержите плиту в чистоте. Отложения жира и пищевые остатки могут привести к возгоранию.
- Плиту следует мыть в соответствии с инструкциями.
- Не храните рядом с плитой чистящие средства и горючие материалы.
- Никогда не используйте на плите или в духовом шкафу пластмассовую посуду. Никогда не накрывайте части духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в середине задней части варочной поверхности не были ничем закрыты- это необходимо для вентиляции камеры духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты, изделия из пластика и аэрозоли могут быть повреждены теплом, исходящим от плиты. Никогда не храните их над плитой.
- Не используйте баллон с пропаном в кухне или в закрытом помещении.
- Никогда не двигайте плиту, держась за ручку дверцы духовки.
- На открытую дверцу духовки не следует ставить тяжелые предметы и следует следить за тем, чтобы дети не забирались и не садились на дверцу.
- Прибор оборудован крышкой: в закрытом состоянии она служит для защиты варочной поверхности от пыли, а в открытом – в качестве защиты стены от брызг. Не используйте крышку для других целей. При использовании духовки крышка должна быть открыта.
- Всегда вытирайте брызги и пролитые жидкости с крышки прежде, чем открыть ее. А также, прежде чем закрыть крышку, дайте прибору остыть.
- По окончании использования плиты крышку ни в коем случае нельзя закрывать до тех пор, пока варочная поверхность и духовка полностью не остынут.


## **Сервис**

- Ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованного сервисного центра. В случае проведения ремонта прибора должны использоваться только оригинальные запасные части.

**Мы не несем ответственности за возможные повреждения в результате неправильного использования или несоблюдения действующих правил безопасности. Строго соблюдайте инструкции по техобслуживанию и очистке.**



### **Защита окружающей среды**

Все материалы, помеченные символом , являются годными для вторичной переработки. Сдавайте их в специально предназначенные места (проконсультируйтесь в соответствующих службах в вашем районе) для их сбора и переработки.

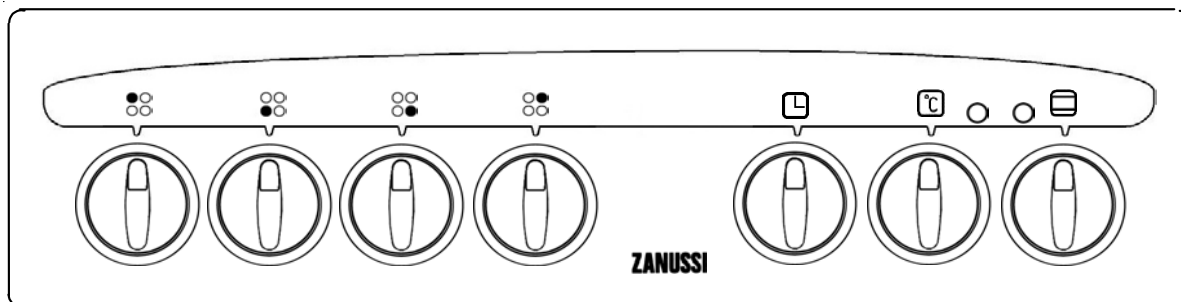
- После установки прибора утилизируйте упаковочный материал в соответствии с правилами безопасности и защиты окружающей среды.
- При утилизации старого прибора приведите его в полную негодность, отрезав его кабель.

В случае проблем с функционированием прибора в первую очередь следует обратиться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

**В случае проведения ремонта прибора требуйте использования только оригинальных запасных частей.**

# Устройство плиты

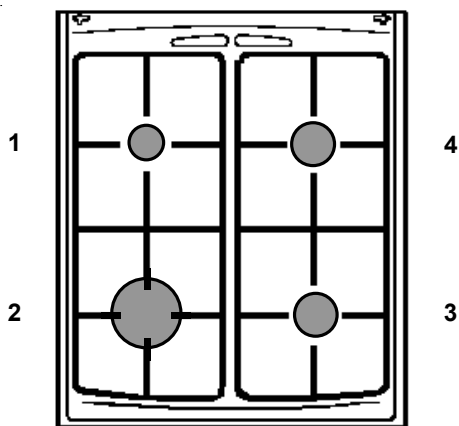
## Панель управления



1 2 3 4 5 6 7 8 9

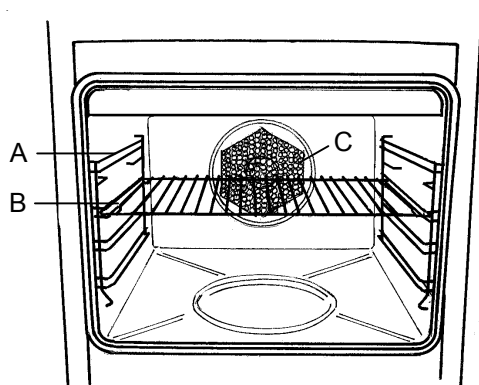
- |  |  |
|--|--|
| 1. Ручка управления задней левой горелкой    | 5. Таймер                              |
| 2. Ручка управления передней левой горелкой  | 6. Регулятор термостата духовки        |
| 3. Ручка управления передней правой горелкой | 7. Сигнальная лампа термостата духовки |
| 4. Ручка управления задней правой горелкой   | 8. Основной индикатор                  |
|  | 9. Регулятор выбора функций духовки    |

## Варочная поверхность



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Задняя левая горелка (вспомогательная) | 3. Передняя правая горелка (средняя) |
| 2. Передняя левая горелка (быстрая)       | 4. Задняя правая горелка (средняя)   |


## Духовка



- A.** Кронштейны для полок духовки  
**B.** Полка духовки  
**C.** Вентилятор

# Использование прибора

## Перед первым использованием плиты

 **Удалите весь упаковочный материал изнутри и снаружи плиты перед ее использованием.**

Перед первым использованием следует нагреть пустую духовку. При этом может появиться неприятный запах. Это нормально.

1. Выньте из духовки все аксессуары.
2. Убедитесь, что весь упаковочный материал удален.
3. Нагревайте духовку в течение примерно 45 минут, установив соответствующий регулятор в положение “250”.

Данную процедуру следует повторить для гриля примерно на 5-10 минут.

Вымойте аксессуары в нейтральном моющем средстве. Промойте и вытрите их насухо.

## Табличка с техническими данными

Номер модели вашей плиты указывается в табличке с техническими данными, расположенной внизу на передней раме плиты при открывании дверцы.

Плита должна быть защищена подходящим предохранителем или прерывателем. Данные для предохранителя указываются в табличке с техническими данными.

## О конденсации и паре


При нагреве пищи образуется пар, так же, как при кипении воды в чайнике. Часть пара отводится из духовки через вентиляционную систему. Однако **при открывании духовки всегда стойте подальше от нее**, чтобы дать выйти скоплению пара и жара.


Если пар попадает на холодную поверхность вне духовки, например, на облицовку, он конденсируется, образуя капли воды. Это нормальный процесс, не свидетельствующий о неисправности духовки.

Во избежание появления разводов и пятен, регулярно вытирайте конденсат и грязь с поверхностей прибора и кухонной мебели.

## Посуда

Вы можете использовать любую посуду для духовки, выдерживающую температуру 250° С. **Нельзя ставить посуду прямо на дно духовки.**


 **Во время приготовления в духовке ее дверца сильно нагревается. Следите за тем, чтобы дети не играли вблизи разогретой плиты.**


 **При использовании духовки крышка плиты должна быть открыта во избежание перегрева.**


# Электрическая духовка


## Ручка управления функциями духовки


 **Размораживание** – (Внимание: Эта позиция не для приготовления пищи). Данное положение ручки используется для ускорения оттаивания замороженных продуктов.

 **Конвекция** – приготовление с использованием теплых потоков воздуха; данная система позволяет вам жарить и печь с минимальным смешением запахов одновременно на нескольких полках.

 **Гриль** – гриль не может быть использован одновременно с основной функцией духовки. **При использовании гриля дверца духовки должна быть закрыта.**

 **Верхний элемент** духовки позволяет вам подрумянивать блюдо только сверху.

 **Нижний элемент** духовки – ваше блюдо будет готовиться только снизу.

 **Традиционное приготовление** – используются нижний и верхний нагревательные элементы; благодаря данной функции вы сможете готовить по вашим любимым рецептам без необходимости заново подбирать температуру. В данном случае следует прогреть духовку.

### Предупреждение

Не ставьте посуду и не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки. Это приведет к накоплению тепла, которое может нарушить работу духовки и повредить ее эмаль.

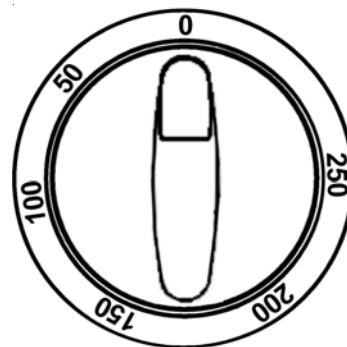
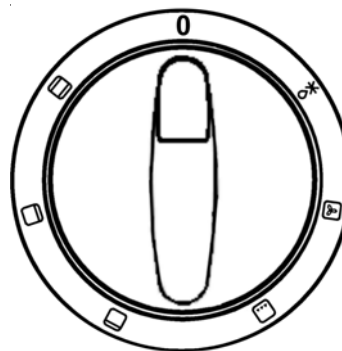
### Ручка термостата

При повороте ручки термостата по часовой стрелке, вы можете выбирать температуру приготовления.

Выбор температуры начинается со значения 50°C и заканчивается температурой около 250°C в центре духовки.

Термостат, управляющий температурой, имеет плавную регулировку, так что вы можете выбирать промежуточные (между отмеченными) значения температуры.

Максимальная установка температуры в основном используется для приготовления в гриле.



## Примечания

- Сразу после выбора температуры духовки загорается индикатор термостата духовки. Индикатор горит до тех пор, пока температура в духовке не достигнет заданного значения. Затем индикатор будет то включаться, то выключаться вместе с термостатом, показывая, что температура поддерживается на нужном уровне.
- Индикатор духовки загорается, когда регулятор выбора функций установлен на одно из рабочих положений.

## Использование духовки с конвекцией

### Конвекция

Воздух внутри духовки нагревается с помощью нагревательного элемента, расположенного вокруг вентилятора за задней панелью духовки. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать по духовке и поддерживать в ней равномерную температуру.

Преимущества конвекционного приготовления:

#### **Быстрый разогрев духовки**

Так как в режиме конвекции духовка быстро нагревается до нужной температуры, нет особой необходимости предварительно разогревать духовку, хотя вам может понадобиться 5-7 дополнительных минут для завершения приготовления. При приготовлении по рецептам, требующим высокой температуры, например, для выпечки хлеба, пирожных, лепешек, суфле и т.д., результат будет лучше, если вы предварительно разогреете духовку.

#### **Более низкая температура**

При конвекционном приготовлении требуются более низкие температуры, чем при приготовлении в обычной духовке.


**Не забудьте внести поправку в ваши рецепты, снизив температуру приготовления на 20-25° C по сравнению с традиционным приготовлением.**

#### **Равномерное нагревание при выпечке**

При использовании конвекции духовка прогревается равномерно на всех уровнях. Это значит, что несколько порций одного и того же продукта можно готовить, одновременно используя 2 полки. Однако, блюдо на верхней полке может подрумяниться чуть быстрее, чем на нижней.

Смешения запахов и вкусов блюд не происходит.

### Как пользоваться конвекцией

1. Поверните ручку управления функциями духовки на .
2. Установите ручку термостата на нужное значение температуры.

### Полезные советы

Положение полок не играет существенной роли, но нужно следить за тем, чтобы полки были расставлены равномерно.

При приготовлении в конвекционной духовке более одного блюда, расставляйте блюда по одному по центру полки, а не по несколько блюд на одной полке.

При полном заполнении духовки, возможно, вам потребуется увеличить время приготовления блюд.

Вы можете положить одну полку на дно духовки. Теперь туда можно ставить блюда, так как будет обеспечена циркуляция воздуха вокруг блюда. Непосредственно на дно духовки блюда ставить нельзя!

Если вы заполнили духовку одинаковыми блюдами, например, несколько одинаковых противней с булочками, то их можно готовить и вынимать одновременно. Но если вы готовите в посуде различной формы или различные виды продуктов, например, одновременно печете печенье и пироги, они приготовятся в разное время, и вынимать их из духовки нужно по мере приготовления.

Вы можете использовать конвекцию для разогревания замороженных продуктов, без необходимости их сначала оттаивать, например, фруктовые пироги, пироги в формах, сосиски в тесте и другую мелкую выпечку. Используйте температуру 190-200°C, разогревание обычно длится 20-40 минут (в зависимости от количества продуктов в духовке).

Определить установки, соответствующие вашим личным предпочтениям в приготовлении, Вам удастся только на собственном опыте. Температурные значения в инструкции приводятся для ориентира. Возможно, вам придется где-то увеличить температуру, а в каком-то случае уменьшить.

### **Влияние посуды на результат приготовления**

Посуда различается по толщине, теплопроводности, цвету и т.д., все эти характеристики влияют на то, каким образом

посуда передает тепло находящимся в ней продуктам.

**А** алюминиевая, глиняная, стеклянная посуда для духовки и полированная блестящая посуда снижают интенсивность приготовления и подрумянивания пищи снизу.

**В** эмалированная чугунная, анодированная алюминиевая, алюминиевая с антипригарным покрытием и цветная снаружи, а также темная тяжелая посуда увеличивают интенсивность приготовления и подрумянивания пищи снизу.

### Размораживание ❄

Функция размораживания позволяет вам размораживать замороженные продукты. Вентилятор духовки работает без нагрева, он приводит воздух в духовке в движение при комнатной температуре. Это ускоряет процесс оттаивания.

Эта функция хорошо подходит для размораживания деликатных продуктов, которые могут быть повреждены жаром, например, пирожные с кремом, глазированные изделия, печенье, хлеб и другие дрожжевые изделия.

### **i** Полезные советы

- Накрывайте продукты крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой для предотвращения высыхания при размораживании.
- Небольшие или тонкие кусочки рыбного филе, очищенные королевские креветки, фарш, печенка, тонкие отбивные оттают за 1-2 часа. Эти продукты обязательно нужно сразу же приготовить или положить в холодильник во избежание их порчи.
- Разложите продукты для оттаивания в один слой.
- При возможности по истечении половины времени оттаивания переверните продукты на другую сторону.
- Когда продукты оттают, не оставляйте их при комнатной температуре. Сырые продукты надо либо сразу же приготовить, либо положить в холодильник.
- Соблюдайте основные правила гигиены при обращении со свежими, замороженными, сырыми и готовыми продуктами.

### Основной индикатор

Этот индикатор загорается при повороте регулятора функций духовки в рабочее положение и горит на протяжении всего времени работы духовки.


## Использование традиционной духовки

**⚠** Во время использования прибор сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.

При использовании данной функции жар поступает от обоих нагревательных элементов – нижнего и верхнего. Это позволяет вам готовить только на одном уровне духовки. Данный способ приготовления используется для блюд, требующих прожаривания нижней части блюда, например, открытые пироги с начинкой. Запеканка, лазанья, тушеная баранина в горшочке и т.п., требующие подрумянивания сверху, так же хорошо готовятся в традиционной духовке.

Данный способ приготовления дает вам возможность готовить без включения вентилятора.

### **👉** Как пользоваться традиционной духовкой

- Поверните регулятор функций духовки в положение 
- Установите ручку термостата на желаемое значение температуры.

### Только верхний нагревательный элемент духовки

Данная функция используется для подрумянивания готовых блюд, таких как лазанья, картофельная запеканка, цветная капуста под сыром и т.д.

### Только нижний нагревательный элемент духовки

Данная функция особенно удобна для приготовления пиццы. Она также может быть использована для выпекания открытых пирогов, если нижняя часть блюда должна быть тщательно пропечена.

### **i** Полезные советы

Между нагревательным элементом и блюдом должно быть оставлено свободное пространство, как минимум, 2.5 см. Результат приготовления будет лучше, к тому же пространство необходимо для подъема дрожжевого теста, йоркширского пудинга и т.д. При приготовлении пирогов, печенья, лепешек, хлеба и т.д. ставьте формы или противни по центру полки под нагревательный элемент.

Удостоверьтесь, что блюда стоят по центру полки и что вокруг них достаточно пространства для циркуляции воздуха.

Ставьте формы на подходящие по размеру противни, чтобы в случае переливания какой-либо жидкости из формы, капли не попадали на дно духовки и не загрязняли его.

Материал и отделка противня для выпечки и посуды оказывают влияние на то, насколько прожаренным будет нижняя часть блюда.

Эмалированная посуда, посуда темных цветов, или тяжелая посуда способствует сильному прожариванию нижней части блюда. Блестящие алюминиевые или полированные стальные противни отражают тепло, и блюдо меньше подрумянивается снизу.

Не ставьте блюда непосредственно на дно духовки, так как посуда будет сильно нагреваться и может повредиться.

Не используйте решетку духовки или глубокий поддон для сбора сока для выпечки, так как это усилит поджаривание нижней части блюда.

Из соображений экономии закрывайте дверцу духовки как можно быстрее, особенно когда ставите блюда в предварительно разогретую духовку.

## Гриль

**⚠ Жарка на гриле должна осуществляться при закрытой дверце духовки.**

**👉** Чтобы включить гриль, поверните ручку регулятора функций духовки на ГРИЛЬ, затем поверните регулятор термостата на максимальную температуру.

Большинство продуктов следует положить на решетку, установленную над противнем, чтобы обеспечивалась максимальная циркуляция воздуха, а продукт был приподнят над стекающим с него жиром и соками. Но рыбу, печеньку и почки можно, при желании, положить прямо в противень для грилевания.

Выберите положение для решетки и противня для грилевания в соответствии с толщиной продукта.

Чтобы минимизировать разбрызгивание жидкости перед грилеванием следует насухо вытереть (просушить) продукт. Постное мясо и рыбу следует слегка смазать растительным маслом или растопленным сливочным маслом, чтобы во время жарки они не теряли влагу.

Гарнир типа помидоров и грибов, при грилевании мяса можно положить под решетку.

При поджаривании хлеба, мы рекомендуем использовать верхний уровень и установить

решетку в «поднятое» положение.

Прогрейте духовку с включенным грилем на максимальной мощности в течение нескольких минут перед помещением туда продуктов. При необходимости, отрегулируйте температуру и положение полок во время приготовления.

При необходимости, переворачивайте блюдо во время приготовления.

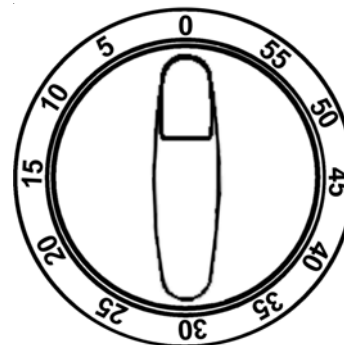
**Внимание: из соображений безопасности элемент гриля управляется с помощью термостата. Во время приготовления во избежание перегрева процесс грилевания то приостанавливается, то возобновляется.**

Время грилевания зависит от толщины мяса, а не от его веса.

## Таймер (кратковременный будильник)

Поверните регулятор по часовой стрелке к максимальному значению, а затем поверните назад в положение, соответствующее необходимому времени приготовления.

По истечении выбранного отрезка времени раздастся звуковой сигнал, который отключится автоматически. Таймер не прерывает работу духовки по истечении заданного отрезка времени.



## Использование варочной поверхности

### Горелки варочной поверхности

Символ на ручке управления должен указывать на соответствующую метку на панели управления (см. описание плиты).

- Выключено
- 🔥 Максимальный уровень
- 🔥 Минимальный уровень

Используйте максимальный уровень для кипячения, а минимальный – для приготовления на медленном огне.

Всегда используйте положение ручки управления между минимальной и максимальной позициями и никогда – между максимальной и выключенной.

#### 🔥 Зажигание горелок

- Нажмите на ручку управления и поверните ее влево к символу “сильное пламя”.
- Одновременно генератор искр начинает производить искры.
- Отпустите ручку управления через 10 секунд и проверьте, что горелка зажглась (пока предохранительный клапан не будет автоматически поддерживать пламя).
- После зажигания отрегулируйте необходимую интенсивность горения.

#### ИЛИ при отключенном электричестве

- Полностью нажмите на ручку управления и поверните ее влево к символу “сильное пламя”, зажгите газ спичкой.
- Отпустите ручку управления через 10 секунд и проверьте, что горелка зажглась (пока предохранительный клапан не будет автоматически поддерживать пламя).
- После зажигания отрегулируйте интенсивность горения.

Если по какой-то причине пламя затухло, переведите соответствующий регулятор в выключенное положение и подождите по крайней мере 1 минуту, прежде чем включать горелку снова.

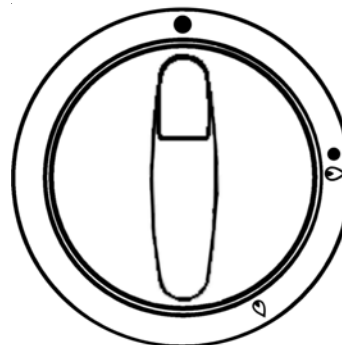
Если после нескольких попыток не удалось зажечь горелку, проверьте, правильно ли располагаются рассекатель и крышка горелки.

#### 🔥 Выключение горелок

Поверните ручку управления по часовой стрелке на отметку ●.

⚠ Не кладите на варочную поверхность предметы, которые могут расплавиться.

⚠ Перед закрытием варочной поверхности крышкой убедитесь, что ручки управления находятся в выключенном положении.



## Выбор нужной горелки

Над каждой ручкой управления расположен символ, указывающий на соответствующую ручку горелку.

Для достижения хороших кулинарных результатов всегда выбирайте посуду, чей диаметр соответствует диаметру используемой горелки (см. рисунок). Используйте посуду с толстым плоским дном.

Рекомендуется убавлять огонь, когда жидкость начинает закипать.

Для надлежащего зажигания всегда содержите рассекатель горелки и свечу зажигания в чистоте.

Можно использовать посуду следующих диаметров:

Горелка	Мощность (кВт)	Диаметр (мм)	
		мин.	макс.
Быстрая	2,40	160	280
Средняя	1,80	140	240
Вспомогательная	0,90	120	180

## Аксессуары, поставляемые вместе с плитой

Вместе с плитой поставляются следующие аксессуары:

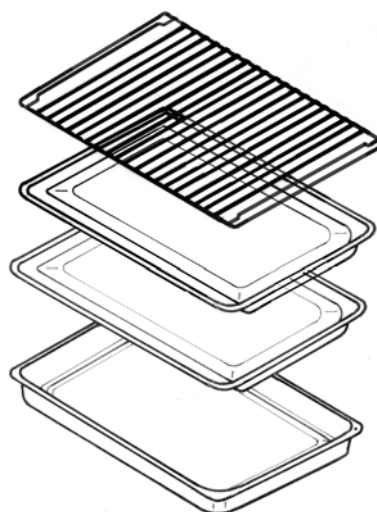
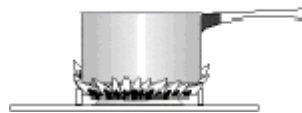
- **Решетка** для размещения блюд (жаркого, кондитерских изделий)  
Для баланса веса блюдо следует размещать в центре решетки.
- **Противень для выпечки (2)**
- **Противень**  
Используется для сбора сока при приготовлении блюд в нем. Размещайте его на уровне 2.  
Если Вы не используете противень для жарки, выньте его из духовки.

Помимо поставляемых аксессуаров мы рекомендуем использовать только жаростойкую посуду (согласно инструкциям производителя).

Правильное использование



Неправильное использование (потеря энергии)



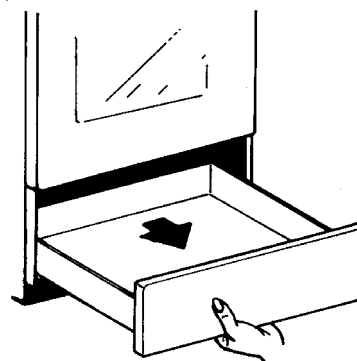
## Выдвижной ящик

Выдвижной ящик расположен под камерой духовки.

**!** Во время приготовления ящик может сильно нагреваться, если духовка используется в течение продолжительного времени. Никогда не используйте это отделение для хранения горючих материалов, таких как кухонные рукавицы, чайные полотенца, пластиковые фартуки и пр.

Аксессуары духовки, например, противни, тоже станут горячими. Следует соблюдать осторожность при вынимании их из ящика, если духовка работает или еще горячая.

- Чтобы открыть ящик, возьмитесь за ящик снизу и потяните его наружу, как показано на рисунке.
- Чтобы вынуть ящик, потяните его до упора, затем медленно приподнимите и полностью выньте. Чтобы установить ящик на место, выполните эти действия в обратном порядке.



## Техническое обслуживание и чистка

**!** Духовка должна все время поддерживаться в чистоте. Налет жира или других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

**!** Перед очисткой убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении, а плита остыла.

**!** Перед проведением любых работ по техобслуживанию или очистке необходимо **ОТКЛЮЧИТЬ** плиту от электрической сети.

### Чистящие средства

Перед применением любых средств для чистки духовки проверьте, подходят ли они для этого и рекомендованы ли производителем.

**!** НЕ следует использовать чистящие средства, содержащие отбеливатель, т.к. они могут обесцветить отделочные покрытия. Следует также избегать применения грубых абразивных материалов.

## Внешняя очистка

Чистки используйте неабразивные средства типа AXION или CIF; после этого удалите остатки средства и вытрите поверхность насухо мягкой тканью. Не используйте металлические предметы, мочалки из металлической проволоки, абразивные средства и растворители.

## Камера духового шкафа

Эмалированная внутренняя полость духового шкафа лучше чистится, пока духовка еще теплая.

После каждого применения протирайте духовку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Время от времени необходимо проводить более тщательную очистку с использованием специального средства для очистки духовки.

## Аксессуары и кронштейны духовки

Для очистки аксессуаров и кронштейнов духовки, замочите их в теплом мыльном растворе и удалите сильные загрязнения хорошо смоченной мыльной мочалкой. Промойте и вытрите мягкой тканью.

## Жировой фильтр

При приготовлении мяса на вентилятор духовки необходимо установить жировой фильтр – фильтр крепится на защелках над вентиляционными отверстиями в задней панели духовки. Фильтр защищает крыльчатку вентилятора от жирового осадка. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки прокладки. Масляный фильтр можно мыть в посудомоечной машине.


По окончании приготовления, когда духовка полностью остынет, вынимайте фильтр – потяните вверх выступающий язычок фильтра.

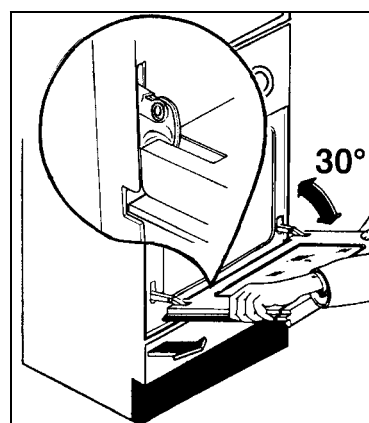
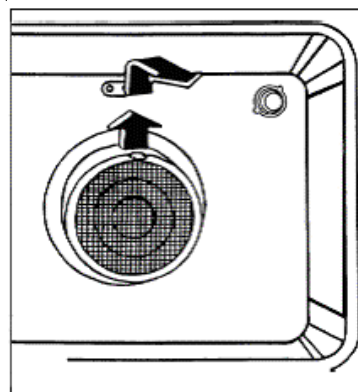
## Дверца духовки

Дверцу можно демонтировать для очистки следующим образом:

- Полностью откройте дверцу.
- Поверните фиксаторы на петлях на 170°
- Частично закройте дверцу на угол 30°.
- Приподнимите дверцу и вытащите ее.

Для монтажа дверцы проделайте эти операции в обратном порядке.

 **НЕ чистите дверцу духовки, если стекло теплое. При несоблюдении данной меры предосторожности стекло может треснуть.**



## Варочная поверхность

После каждого использования протирайте варочную поверхность мягкой хорошо выжатой тканью, пропитанной теплой водой с добавлением моющего средства так, чтобы вода не протекала вниз через отверстия варочной поверхности. Удалите остатки моющего средства и насухо протрите поверхность мягкой тканью.

Для удаления более стойких пятен намочите проблемную область и дайте пятну раствориться. Не царапайте и избегайте использования следующего:

- Хозяйственных моющих средств и отбеливателей
- Пропитанных губок, не подходящих для антипригарной посуды
- Губок Brillo/Ajax или губок из тонкой стальной проволоки
- Химических губок или аэрозолей для духовки
- Веществ, удаляющих ржавчину
- Моющих средств для ванны/раковины

## Горелки

Крышки и рассекатели горелок можно снять для чистки.

Мойте крышки и рассекатели горелок в горячей мыльной воде, удаляйте пятна мягким пастообразным чистящим средством. Для удаления особо стойких пятен можно осторожно применить губку из тонкой стальной проволоки, хорошо смоченную в мыльной воде.

После мытья насухо протрите детали горелок мягкой тканью.

## Замена лампы освещения духовки

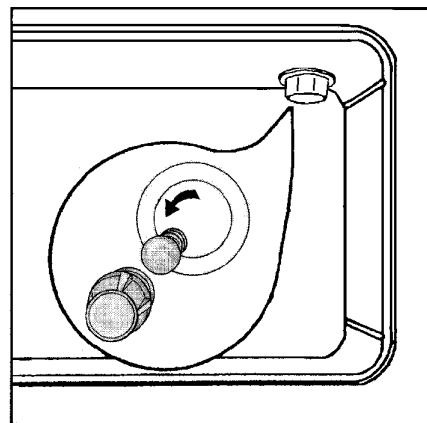
**⚠** Перед заменой лампы выключите плиту и отключите ее от электросети во избежание удара током.

Если требуется замена лампы освещения, она должна соответствовать следующим характеристикам:

Мощность:	25 Вт
Электропитание:	230/240 В (50 Гц)
Термостойкость:	300°C
Тип подключения:	E14

**👉** Для замены неисправной лампы:

1. Поверните стеклянный защитный колпачок против часовой стрелки и снимите его.
2. Выньте неисправную лампу, открутив ее против часовой стрелки, и замените на новую.
3. Снова установите защитный колпачок. Снова подключите прибор к электросети.



# Устранение неисправностей

Если плита не работает должным образом, пожалуйста, проведите следующие проверки, прежде чем обращаться в местный сервисный центр.

**ВАЖНО:** Если Вы вызываете мастера для устранения нижеописанной неисправности или для ремонта, вызванного неправильным использованием или монтажом, с Вас будет взята плата, даже если плита находится на гарантии.

Неисправности	Способы устранения
<b>Неравномерный поток газа</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Отверстия рассекателя не засорились</li><li>- Регулятор давления работает</li><li>- Клапангазового баллона полностью открыт</li></ul>
<b>Горелка не зажигается</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Газовый кран полностью открыт</li><li>- Газовая труба правильно расположена</li><li>- Горелка сухая</li><li>- Крышка и рассекатель горелки правильно установлены после очистки</li></ul>
<b>Газ горит неравномерно</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Форсунка не заблокирована, а рассекатель горелки не забит частицами пищи</li><li>- Крышка и рассекатель горелки правильно установлены после очистки</li></ul>
<b>Духовка не включается</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Режим приготовления и температура установлены правильно</li><li>- Сетевой прерыватель или выключатель отключения плиты от сети находятся во включенном состоянии</li></ul>
<b>Неудовлетворительные результаты приготовления пищи</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Была выбрана правильная температура</li><li>- Время приготовления было выбрано правильно</li><li>- Решетка правильно расположена в духовке</li></ul>
<b>Блюда готовятся слишком долго или слишком быстро</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Температуру, возможно, следует отрегулировать</li></ul>
<b>Освещение духовки не работает</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Перегорела лампа подсветки духовки. Чтобы заменить лампу следуйте инструкциям соответствующего раздела.</li></ul>

Если после выполнения вышеописанных процедур плита все же не работает должным образом, обратитесь в местный сервисный центр. При обращении в сервисный центр Вы должны будете предоставить следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес
2. Ваш телефонный номер
3. Краткое и четкое описание неисправности
4. Модель, продуктовый и серийный номера плиты (указаны в табличке с техническими данными)
5. Дату покупки

# Гарантия и послепродажное обслуживание

Условия гарантии указаны в отдельном гарантийном свидетельстве. Помните, что любые ремонтные работы должны проводиться с предельным вниманием и осторожностью. Поэтому мы рекомендуем при возникновении любых проблем обращаться в авторизованный

сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

**В случае проведения ремонтных работ требуйте использования только оригинальных запасных частей.**

## Технические характеристики

Отдельно стоящий прибор

Класс 1

Размеры	Высота Ширина Глубина Объем духовки		855 мм 500 мм 600 мм 45 л
Варочная поверхность	Крышка плиты Подставка для посуды Передняя правая горелка Задняя правая горелка Передняя левая горелка Задняя левая горелка Розжиг	Эмалированная Эмалированная Средняя Средняя Быстрая Вспомогательная	1,80 кВт 1,80 кВт 2,40 кВт 0,90 кВт 0,6 Вт
Духовой шкаф	Нижний нагревательный элемент Верхний нагревательный элемент Гриль Конвекционный вентилятор Кольцевой нагревательный элемент Подсветка духовки Таймер Очистка духовки		0,7 кВт 1,0 кВт 1,9 кВт 35 Вт 1,9 кВт Лампа 25 Вт тип E14 Ручная
Сеть	Номинальное напряжение Номинальная частота		230 В 50 Гц
Аксессуары	Решетка Противень Противень для выпечки		Эмалированный Эмалированный
	Общая номинальная мощность плиты		1960,6 Вт



Данный прибор соответствует следующим **Директивам ЕЕС:**

- **93/68, 73/23** (по приборам низкого напряжения);
- **89/336, 90/31, 93/68** (по электромагнитной совместимости);
- **90/396** (по газовым приборам);
- **93/68** (общие) и их последующим модификациям.

# Установка

Все операции по установке должны в обязательном порядке осуществляться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ** в соответствии с существующими правилами.

Прибор должен быть установлен в соответствии со спецификацией «Х» (EN 60.335-2.6). Прилегающая к плите мебель не должна быть выше, чем верхняя часть варочной поверхности.

**При установке прибора следует иметь в виду, что к прибору должен быть обеспечен постоянный доступ на случай сбоя в работе.**

Перед подключением к источнику тока убедитесь, что требования по напряжению и частоте сети, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют местной электрической сети

**Данная плита должна быть заземлена!**

Перед монтажом убедитесь, что местные коммунальные условия (тип и давление газа) и настройки плиты соответствуют друг другу.

Данная плита не должна подключаться к дымоходу. Она должна устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделять выбору местоположения с учетом вентиляции.

Параметры настройки плиты приведены в табличке с техническими данными.

## Подключение к газовому стояку

Удостоверьтесь, что газовый поток и диаметр подводящей газовой трубы являются достаточными для питания всех подключаемых устройств.

- Проверьте плотность всех соединений.
- Для перекрытия газа установите удобно расположенный и хорошо видимый газовый кран.


# Расположение прибора

Данная плита была зарегистрирована как прибор «класса Х» в соответствии с Правилами Пожарной Безопасности. Примыкающая к плите мебель или стены не должны превышать высоту плиты.

Плита может быть установлена в кухне, в столовой, совмещенной с кухней или в гостиной, но не в ванной и не в душевой.

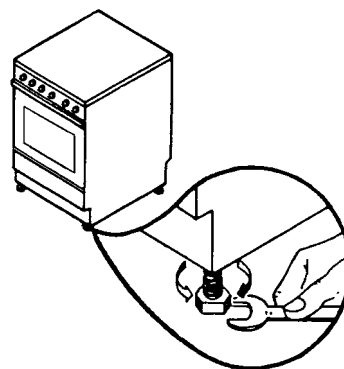
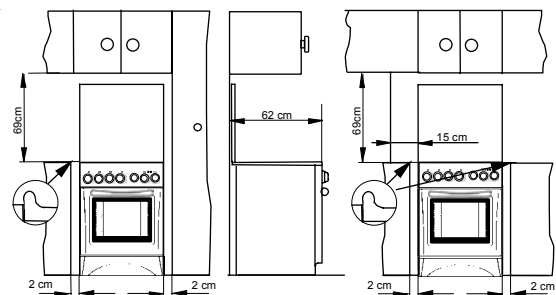
Воспламеняемые материалы могут быть укреплены над плитой вровень с краями плиты на расстоянии минимум 69 см (см. рис.)

Обязательно наличие зазора до соседней мебели 2 см.

 **Плита должна стоять только на полу, а не на подставке.**

## Выравнивание

Прибор оснащен маленькими регулируемыми ножками в передних и задних углах основания. Регулируя маленькие ножки, можно изменить высоту прибора так, чтобы обеспечить наилучшее выравнивание с поверхностями стоящей рядом мебели и равномерное распределение жидкости по дну кастрюль и сковород.



# Подключение к электросети

**!** Любые работы по монтажу прибора и проведению кабеля питания должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным лицом в соответствии с действующими правилами.

**!** Данная плита должна быть заземлена!

**!** Компания-производитель снимает с себя ответственность за возможные повреждения прибора в результате монтажа, не соответствующего действующим правилам.

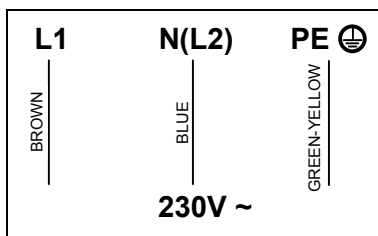
Данная плита предназначена для работы от сети переменного тока 230 В 50 Гц.

Для подключения к электросети используйте кабель типа H05 RR-F.

Перед включением убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в табличке с техническими данными.

**!** Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен либо изготовителем прибора, либо специалистом из авторизованного сервисного центра во избежание травм и повреждений!

Возможно фиксированное подключение плиты в соответствии со спецификацией по схеме:



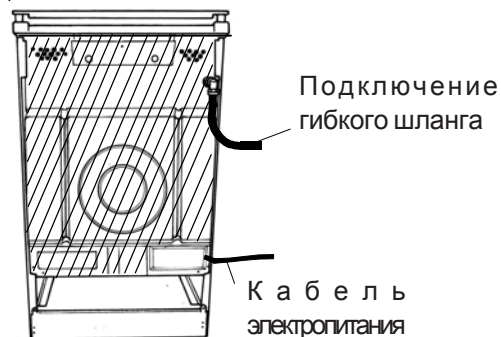
В случае фиксированного подключения к сети вы должны установить многополюсный переключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

По окончании установки переключатель должен быть расположен в пределах 2 м от варочной поверхности в доступном месте.

Переключатель не должен размыкать желто-зеленый провод заземления.

**Примечание:** провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее, чем провода нейтрали и фазы.

**!** Кабель электропитания не должен соприкасаться ни с одной частью заштрихованной на рисунке области.



**Перед подключением проверьте:**

- В состоянии ли предохранитель и домашняя электрическая сеть выдержать нагрузку прибора (см. табличку с техническими данными);
- Розетка или многополюсный переключатель, используемый для подключения, должны быть расположены в легкодоступном месте.

**Последовательность операций**

- Отвинтите и снимите предохранительную крышку сзади прибора;
- Подключите кабель питания к клеммам на плите;
- Закрепите специальным кабельным зажимом;
- Удостоверьтесь, что подключение к клеммной колодке соответствует мощности сети;
- Установите на место и привинтите защитную крышку сзади прибора.

# Подключение к газовому стояку

Подключение к газовому стояку должно осуществляться в соответствии с действующими правилами.

Компания-производитель выпускает прибор протестированным и отрегулированным для работы на типе газа, указанном на табличке с техническими данными, расположенной сзади рядом с соединительной трубой. Убедитесь, что Вы подключаете плиту к тому же типу газа, что указан на табличке. В противном случае, следуйте инструкциям в разделе “Смена газа”. Для наибольшей производительности и наименьшего потребления газа убедитесь, что давление газа в трубопроводе соответствует значению в таблице “Технические характеристики форсунок”.

## Подключение с использованием жесткой трубы или гибкого металлического шланга

Для обеспечения наибольшей безопасности рекомендуется проводить подключение к газовой системе с использованием жестких труб (например, медных) или с использованием гибких нержавеющей стальных шлангов.

Фитинг подводной газовой трубы – Gc 1/2.

Для этого типа монтажа подключение к газовому стояку должно проводиться с использованием только гибких металлических шлангов в соответствии с действующими требованиями.

## Подключение с использованием гибких неметаллических шлангов

Если место подключения можно будет легко осмотреть при необходимости, Вы можете использовать гибкий шланг согласно действующим правилам.

Гибкий шланг будет пригоден для использования, если:

- он не соприкасается ни с одной частью заштрихованной на рисунке области;
- длина шланга не более 1500 мм;
- на шланге нет сдавленных мест;
- шланг не перетирается и не перекручивается;
- шланг не соприкасается с острыми краями и углами;
- он может быть легко осмотрен для проверки своего состояния.

## ВАЖНО

По окончании монтажа проверьте надежность герметизации каждого соединения с использованием мыльного раствора, никогда не используйте для этого огонь.

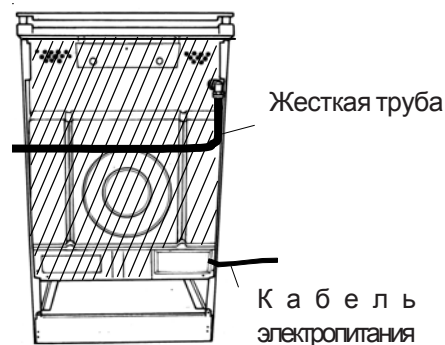
## Подключение слева (вид спереди)

Убедитесь, что резиновый шланг не соприкасается ни с одной частью заштрихованной области, показанной на рисунке, и что петля подключенного шланга не касается пола, когда плита находится на своем месте.



## Подключение справа (вид спереди)

При такой установке подключение к источнику газа должно осуществляться только с помощью жестких труб в соответствии с действующими правилами.



# Регулировка для разных типов газа

Данная плита сконструирована для работы на натуральном газе, пропане или бутане. Она не предназначена для работы на воздухе, обогащенном бутаном или пропаном.

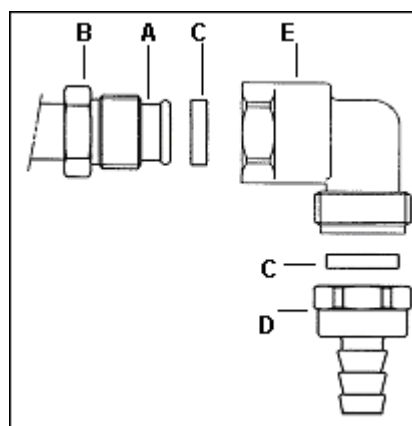
Подключение к баллону со сжиженным газом должно выполняться в соответствии с приведенным рисунком.

Набор для настройки плиты для работы на сжиженном газе можно приобрести в авторизованных изготовителем сервисных центрах. Настройка на другой тип газа должна выполняться специалистом из авторизованного сервисного центра.

Для изменения типа газа необходимо:

- заменить форсунки (варочная поверхность);
- отрегулировать минимальный уровень пламени (варочная поверхность);
- проверить подключение газа.

**⚠** После завершения любых работ по ремонту, настройке или переделке требуется проведение установленных законом тестов безопасности.



- A – Распределительная труба
- B – Гайка 1/2"
- C – Прокладка
- D – Ниппель шланга
- E – Уголок

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФОРСУНОК

Таблица №1

Горелка	Обыч ная мощ ность (кВт)	Эконо мичная мощ ность (кВт)	Тип газа	Давление (мбар)	Диаметр форсунки (мм)	Расход	
						м³/ч	г/ч
Быстрая	2,40	0,72	Природный газ G13	13	1,24	0,240	-
			Природный газ G20	20	1,11	0,240	-
			Сжиженный газ G30	30	0,80	-	189,11
Средняя	1,80	0,43	Природный газ G13	13	1,11	0,180	-
			Природный газ G20	20	0,96	0,180	-
			Сжиженный газ G30	30	0,71	-	141,84
Вспомо- гатель- ная	0,90	0,35	Природный газ G13	13	0,82	0,090	-
			Природный газ G20	20	0,70	0,090	-
			Сжиженный газ G30	30	0,50	-	70,92

**⚠** По окончании настройки приклейте на плиту прилагаемые ярлыки (используйте форсунки в соответствии с типом используемого газа).

## Замена форсунок горелок варочной поверхности

В комплект плиты входят запасные форсунки для каждого типа газа. На форсунках нанесена маркировка с указанием их размера в миллиметрах.

**⚠** Перед проведением любых модификаций или настройкой плиты на другой тип газа следует **ОТКЛЮЧИТЬ** плиту от электросети и убедиться, что все регуляторы находятся в выключенном положении, и плита полностью остыла.

### **🔧 Горелки варочной поверхности**

- Снимите подставки для посуды с варочной поверхности;
- Снимите крышки и рассекатели горелок;
- Открутите форсунки торцевым ключом №7 и замените их на новые, требующиеся для используемого типа газа (см. таблицу №1).

Произведите сборку в обратной последовательности.

Для этих горелок не требуется регулировать подачу воздуха.

### Регулировка минимального уровня пламени для горелок варочной поверхности

Горелка правильно настроена, если пламя стабильно бесшумное и гаснет без шума.

При смене типа газа проверьте, что минимальный уровень правильно настроен. Приток воздуха правильный, если высота пламени составляет примерно 4 мм.

Для горелок варочной поверхности не требуется проведения регулировки подачи воздуха.

Убедитесь, что при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не гаснет.

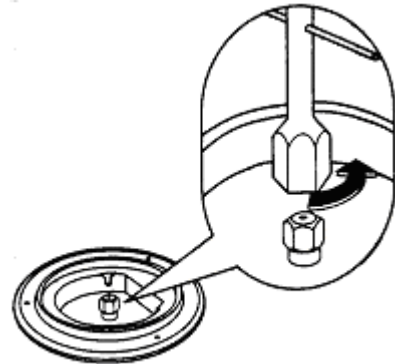
### **🔧 Горелки варочной поверхности**

Для регулировки минимального уровня:

- Разожгите горелку;
- Поверните ручку управления в положение минимального пламени;
- Снимите ручку управления;
- Закручивайте или выкручивайте перепускной винт (под осью крана) до получения равномерного малого пламени;
- Для сжиженного газа полностью закрутите перепускной винт.

Произведите сборку в обратной последовательности.

Убедитесь, что при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не гаснет.



недостаток воздуха



правильная настройка



избыток воздуха

