

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	20

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG550N

RU UA

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Содержание

Сведения по технике безопасности	2	Духовой шкаф - ежедневное использование	9
Описание изделия	6	Духовой шкаф - полезные советы	10
Перед первым использованием	7	Духовой шкаф - уход и чистка	12
Варочная панель - ежедневное использование	8	Что делать, если ...	13
Варочная панель - полезные советы	8	Установка	14
Варочная панель - уход и чистка	9	Охрана окружающей среды	18

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

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

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

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

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

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

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно

обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Подключение к газовой магистрали

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.
- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Следите за прибором во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может вырваться горячий пар. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор, как столешницу или подставку для для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель метал-

лические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.

- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность возгорания.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования электроприбора выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную поверхность каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду, либо посуду с поврежденным дном.

- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

Крышка

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стеклокрышки могут раскалываться при нагревании.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклокрышки могут разбиться.

- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

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

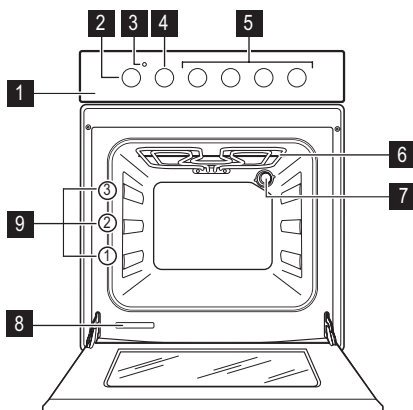
Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:

- Отключите питание прибора.
- Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
- Удалите замок дверцы. Это исключит риск запертия дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

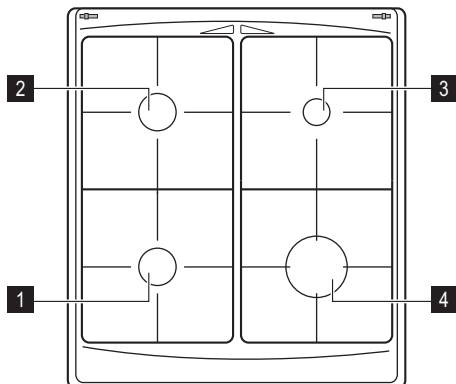
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Дисплей температуры
- 4 Ручка термостата
- 5 Ручки управления конфорками варочной панели
- 6 Гриль
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Табличка с техническими данными
- 9 Направляющие 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.
- **Отделение для хранения**
Под духовым шкафом находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

! **ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

Перед первым использованием

- !** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».
- i** Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа


- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".




Первый прогрев

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


Варочная панель - ежедневное использование


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

Ручки управления

Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение "Выкл"
	максимальная подача газа
	минимальная подача газа


Розжиг горелки

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


 Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.


Включение горелки


1. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите соответствующую кнопку управления в течение 10 секунд и по-

верните ее против часовой стрелки в положение максимум .


3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.


 Если после нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки

 **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

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

Выключение горелки


Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.


 **ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.


Не используйте кухонную посуду, дно которой выходит за края варочной панели.


Горелка	Диаметр кухонной посуды
Быстрый нагрев	165 мм - 260 мм
Для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная	120 мм - 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. «Сведения по технике безопасности».

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.






3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

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

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Описание
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.

Режимы духового шкафа		Описание
	Верх+Нижн Нагрев	Используются верхний и нижний элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа и для приготовления пиццы. Для приготовления пиццы установите ручку термостата в положение  .
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления блюд.
	Режим «Полный гриль»	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов. Приготовление стостов. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.

Духовой шкаф - полезные советы

- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа, в том числе при использовании гриля.
- Прибор имеет четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Внутри прибора 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.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставьте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском 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 эксплуа-

тации 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	Положение полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	2	8-10	160-170	15-20
Небольшие торты или пирожные	2	10-12	160-170	20-25
Рождественский пирог	2	15-20 ¹⁾	160-170	45 ²⁾
Пирог с обсыпкой	2	15-20	180-190	30-35
Безе	2	-	130-140	40-50
Булочки из дрожжевого теста	2	10-15	210-220	10-15
Лепешка	2	10-12	170-180	30-35
Нежирный бисквит	2	10-12	160-170	25-30
Сырный торт (чизкейк)	2	-	170-180	55-75
Швейцарский рулет	2	10-13	170-180	15-20
Пирожные с кремом	2	10-15	190-200	10-20
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2	-	180-190	40-50
Яблочный пирог	2/2	12-15	175-185	60-65
Пирог на противне	2	-	170-180	45-50
Крестьянский хлеб	2	15-20 ¹⁾	190-200	50-60
Открытый пирог	2	15-20	220-230	20-30


Продукты	Положение полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пицца	1	-	200	25-35

1) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.


Жарка

Продукты	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тушка цыпленка	2	190-200	60-70
Жаркое из свинины	2	190-200	90-100

 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 давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной

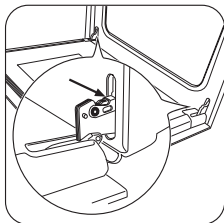
моечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

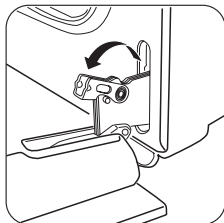
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

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

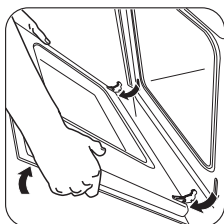
 **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее. По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выпол-

ните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампа освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

i Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Газ горит неравномерно по окружности горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что инжектор не засорен, и в рассекателе горелки нет остатков пищи.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа неисправна	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, то обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или компетентное лицо.

ВАЖНО! При неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, то обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Место для установки устройства

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

i Между устройством и стеной обязательно должен быть зазор размером

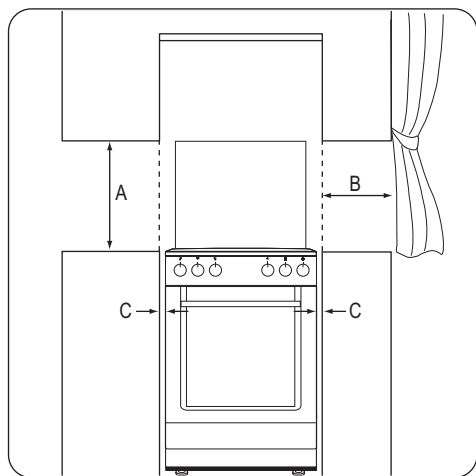
Чтобы помощь была оказана быстро и качественно, необходимы следующие данные. Они есть на табличке с техническими данными (см. раздел «Описание изделия»).

- Название модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S.N.)

i Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:

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

около 1 см для того, чтобы дверца свободно открывалась.



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Технические данные

Прибор класса 2, подкласса 1, и класса 1

Габаритные размеры	
Высота	850 мм

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потр. г/час
Вспомогательная горелка	1	0,40	Природный газ (G20)	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ (G20)	20	0,70	-
	1	0,35	Бутан G30	28–30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28–30	0,50	60,70

Габаритные размеры

Ширина	500 мм
Глубина	500 мм
Объем духового шкафа	44 л
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	I12H3B/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

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потр. г/час
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,50	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
Горелка повышенной мощности	1,70	0,38	Пропан G31	28–30	0,71	121,40
	2,60	0,78	Природный газ (G20)	13	1,24	-
	2,60	0,72	Природный газ (G20)	20	1,13	-
	2,50	0,72	Бутан G30	28–30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	28–30	0,77	157,11

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

Установка: используйте трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи

газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

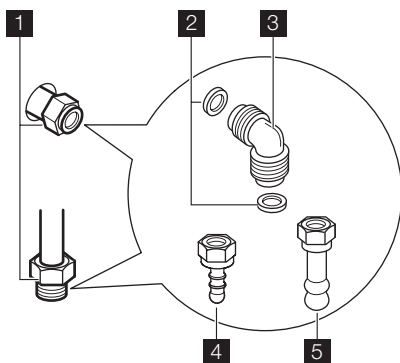
- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
 - ее длина не превышает 1500 мм;
 - она не имеет сужений;
 - она не натянута и не перекручена;
 - она не касается острых кромок или углов;
 - ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.
- Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:
- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
 - материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
 - на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
 - срок годности шланга не истек.

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

ВАЖНО! После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



1 Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)

2 Прокладка

3 Регулируемое соединение

4 Трубодержатель для сжиженного газа

5 Трубодержатель для природного 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.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

⚠ 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 форсунок

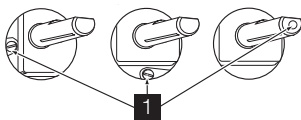
1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном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

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.




1 Регулировочный винт минимальной подачи газа


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

Охрана окружающей среды


Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

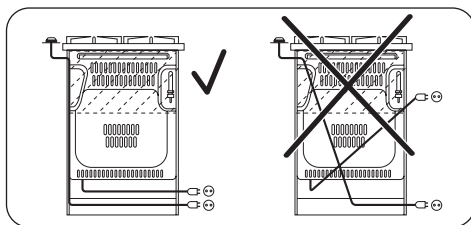
Электрическое подключение

 **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.


 Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".


Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

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



информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

 **ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



ME10

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.

Зміст

Інформація з техніки безпеки _____	20	Духовка — щоденне користування _____	26
Опис виробу _____	24	Духовка — корисні поради _____	27
Перед першим користуванням _____	25	Духовка — догляд та чищення _____	29
Варильна поверхня — щоденне користування _____	25	Що робити, коли ... _____	30
Варильна поверхня — корисні поради _____	26	Установка _____	31
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	26	Охорона довкілля _____	35

Може змінитися без оповіщення



Інформація з техніки безпеки

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не

дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладу.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти ризику пошкодження майна та отримання травм.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть з нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила без-

печного користування електричними й газовими приладами тощо).

- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Цей прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи обладнання.
- Не розміщуйте прилад на його основу.

Підключення до електромережі

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.

- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінюйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

Газове підключення

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець із газового підключення. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Подбайте про достатню вентиляцію навколо приладу. Недостатня вентиляція може призвести до браку кисню.
- Інформацію стосовно газової мережі вказано на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання. Такий пристрій має встановлюватися та підключатися згідно з чинними правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Користування приладом призводить до підвищення температури та вологості у приміщенні, в якому він встановлений. Подбайте про те, щоб в кухні була забезпечена достатня вентиляція. Звичай-

ні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку).

- Під час інтенсивного користування приладом протягом тривалого часу необхідно забезпечити додаткову вентиляцію (наприклад, відкрити вікно або встановити інтенсивніший рівень для витяжки).

Користування

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Сійте подалі від приладу, коли відкриваєте дверцята під час його роботи. Можливий вихід гарячої пари. Є ризик опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Є ризик опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Є ризик опіків. Вставляючи і виймаючи каструлі чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів, що містять алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- Відкриваючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.

- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкодження.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під плитою. Використуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).

- Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Використовуйте стійкий посуд із відповідною формою та діаметром, щоб уникнути випадкового перевертання посуду або виливання його вмісту. Існує ризик отримання опіків.

Кришка

- Коли кришка закрита, вона захищає прилад від пилу, коли закрита — служить для збору бризок жиру чи олії. Не використовуйте її з іншою метою.
- Завжди підтримуйте кришку чистою.
- Перш ніж закривати кришку, дайте приладу охолонути.
- Скло кришки може тріснути від нагрівання.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які

речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата.

- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

Сервісний центр

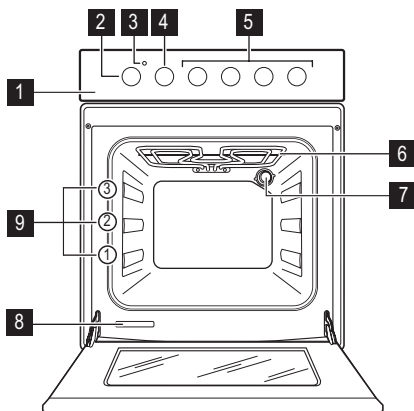
- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
 - Відключіть прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
 - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

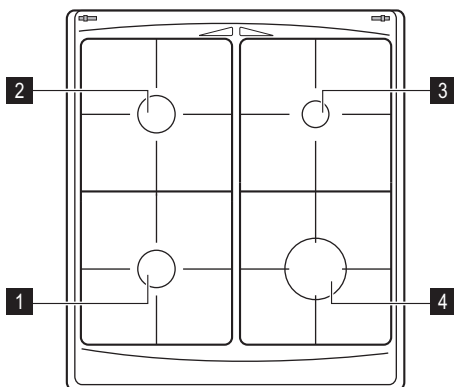
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духовки
- 3 Індикатор температури
- 4 Ручка термостата
- 5 Ручки керування варильною поверхнею
- 6 Гриль
- 7 Лампа духовки
- 8 Табличка з технічними даними
- 9 Напрямна рейка

Оснащення варильної поверхні




- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Швидка конфорка


Акcesуари


- **Полочка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**
Під духовою шафою знаходиться відділення для зберігання речей.


Щоб скористатися цим відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.

 **Попередження!** Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.

Перед першим користуванням


 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

 Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.


 **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення


- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

 **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Розігрівання

Встановіть режим  та виставте максимальну температуру і дайте духовці попрацювати протягом 45 хвилин, щоб випалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітися до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрюйте приміщення.


Варильна поверхня — щоденне користування


 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Ручки керування

Символ	Опис
	газ не подається / вимкнено
	максимальна подача газу
	мінімальна подача газу


Запалювання конфорки

 **Попередження!** Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.


 Завжди запалюйте конфорку перед тим, як поставити на неї каструлю.


Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.


1. Піднесіть вогонь до конфорки.
2. На 10 секунд натисніть відповідну ручку керування вниз і поверніть її проти го-

динникової стрілки у максимальне положення .


3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.


 Якщо після декількох спроб не вдається запалити конфорку, переконайтеся, що кришка та розсікач знаходяться у правильному положенні.

 **Попередження!** Якщо пальник не запалиться через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення "вимк." і спробуйте запалити пальник знову не раніше ніж через 1 хвилину.

 Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ .

 **Попередження!** Завжди спершу прикручуйте полум'я або вимикайте пальник, а вже потім знімайте з нього посуд.

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

⚠ Попередження! Використовуйте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметри варильного посуду
Швидка конфорка	165 - 260 мм

Конфорка	Діаметри варильного посуду
Конфорка середньої швидкості	140 - 240 мм
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення

⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

⚠ Попередження! Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.

⚠ Попередження! З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

⚠ Попередження! Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.

- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.
- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити **вручну**.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.
- Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.** Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

Духовка — щоденне користування

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Активация і деактивация приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.

2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата. Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.







3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування прила-

Функції духовки

дом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнений.
	Традиційне приготування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження і випікання на одному рівні духової шафи, приготування піци. Для приготування піци встановіть ручку термостата в положення  .
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки від нижньої частини духовки. Для випікання коржів для торта з хрусткою або твердою основою.
	Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духовки. Для доведення страв до готовності.
	Повний гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування гринок. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.

Духовка — корисні поради

- Під час готування дверцята духової шафи завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.
- Прилад має три рівні встановлення полочок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духової шафи і не накривайте деталі духової

шафи алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиця готування

Страва	Рівень полиці	Час попереднього нагрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	2	8-10	160-170	15-20
Тістечка	2	10-12	160-170	20-25
Різдвяний кекс	2	15-20 ¹⁾	160-170	45 ²⁾
Вироби із крихкого тіста	2	15-20	180-190	30-35
Безе	2	-	130-140	40-50
Булочки із дріжджового тіста	2	10-15	210-220	10-15
Корж	2	10-12	170-180	30-35
Бісквіт без жиру	2	10-12	160-170	25-30
Сирний пиріг	2	-	170-180	55-75
Рулет із джемом	2	10-13	170-180	15-20
Пті шу	2	10-15	190-200	10-20
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2	-	180-190	40-50
Яблучний пиріг	2/2	12-15	175-185	60-65
Млинці, печені в духовій шафі	2	-	170-180	45-50
Селянський хліб	2	15-20 ¹⁾	190-200	50-60
Пиріг із заварним кремом	2	15-20	220-230	20-30


Страва	Рівень полиці	Час попереднього нагрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Піца	1	-	200	25-35

1) Встановіть температуру 250°C для попереднього прогрівання.


2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

Смаження

Страва	Рівень полиці	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Ціла курка	2	190-200	60-70
Смажена свинина	2	190-200	90-100

 Щоб отримати найкращу піцу, встановіть перемикач функцій духовки на режим піци.

Духовка — догляд та чищення


 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».


- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стийкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній ма-

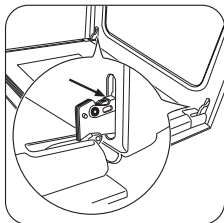
шині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Миття дверцят духовки

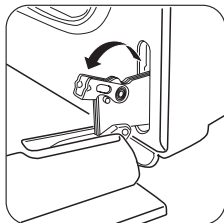
Щоб помити дверцята духовки, потрібно їх попередньо зняти.

 **Попередження!** Перш ніж починати мити скляні дверцята, переконайтеся, що скло охолело. Існує ризик того, що скло трісне.

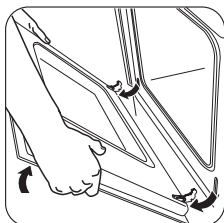
 **Попередження!** Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, воно стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його необхідно замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий сервісний центр.



1 Повністю відчиніть дверцята і візьміться за обидві завіси.



2 Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



3 Зачиніть дверцята духовки до першого положення (наполовину). Потім потягніть уперед і вийміть їх. Покладіть дверцята на стійку поверхню, захищену м'якою тканиною.

Помийте скляну панель водою з милом. Ретельно її витріть. Завершивши миття, встановіть дверцята духовки на місце. Для цього виконайте всі вказані вище дії в зворотному порядку.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Кільце газу горить нерівномірно	Розсікач конфорки забитий залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.

i Пристрої з високоякісної сталі та алюмінію:

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою. Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог.

Лампочка духовки

! **Попередження!** Будьте обережні! Існує ризик ураження електричним струмом!

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духовку.
- Викрутіть або вимкніть запобіжники на електриці.

i Для захисту лампи підсвітки і скляної кришки підстеліть тканину на дно духовки.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духовка не нагрівається	Духовка не увімкнена	Увімкніть духовку
Духовка не нагрівається	Не настроєні необхідні параметри	Перевірте параметри
Лампочка духовки не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та на поверхні камери духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовці надто довго	Не залишайте приготівані страви в духовці довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається знайти рішення самоутужки, звертайтеся до магазину або сервісного центру.

⚠ Попередження! Ремонтувати прилад має кваліфікований електрик або інша компетентна особа.

Важливо! Якщо ви користувалися приладом неправильно, то вам доведеться оплачувати візити майстра сервісного центру або продавця навіть на протязі гарантійного періоду.

Якщо не вдається знайти рішення самоутужки, звертайтеся до магазину або сервісного центру.

Установка

⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

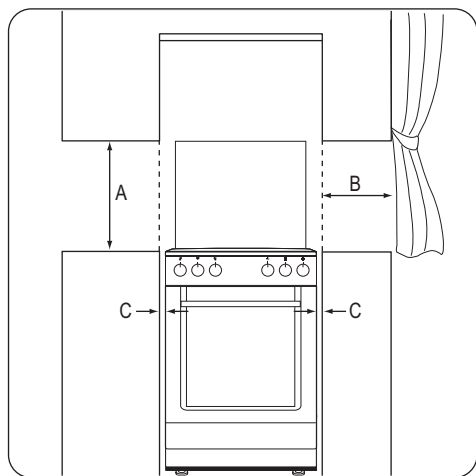
i Між приладом та стіною необхідно залишити відстань близько 1 см для забезпечення відкриття кришки.

Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти. Вона наведена на таблиці з технічними даними (див. розділ «Опис виробу»).

- Опис моделі
- Номер виробу (PNC)
- Серійний номер (S.N.)

i Вказівка для приладів з металевою передньою частиною

Якщо відкрити дверцята під час випікання або смаження чи одразу після завершення цього процесу, то на склі може конденсуватися пара.



Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

Технічні дані

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Розміри	
Висота	850 мм

Газові конфорки

Конфорка	Номінальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28–30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28–30	0,50	60,70

Розміри

Ширина	500 мм
Глибина	500 мм
Об'єм духовки	44 л
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц
Категорія газу	II2H3B/P
Подача газу	G20 (2H) 13 мбар G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм.
Допоміжна конфорка	29
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42

Конфорка	Номинальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	28–30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	28–30	0,71	121,40
Швидка конфорка	2,60	0,78	Природний газ G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Природний газ G20	20	1,13	-
	2,50	0,72	Бутан G30	28–30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	28–30	0,77	157,11

Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використовуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтеся металевими трубами, дбайте про те, щоб вони не були в контакті з рухомими частинами і не були передавлені.

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

Якщо є можливість легко контролювати з'єднання по всій його ділянці, можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг має бути міцно приєднаним за допомогою затискачів.

Установка: використовуйте тримач для шлангів. Завжди використовуйте прокладку. Після цього продовжуйте підключення газу. Гнучкий шланг готовий до використання, якщо дотримано таких умов:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;

- в ньому відсутні перешкоди;
- він не натягнутий і не зігнутий;
- він не торкається гострих країв чи кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану.

Перевіряючи стан гнучкого шлангу, слід впевнитися у тому, що:

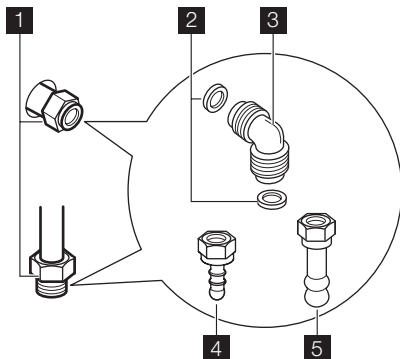
- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не покриті іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Важливо! Після завершення установки, переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

⚠ Попередження! Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на щитку. Перекрийте головний клапан постачання газу.



- 1 Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- 2 Прокладка
- 3 Регульоване з'єднання
- 4 Труботримач для скрапленого газу
- 5 Труботримач для природного газу

i Прилад настроєний для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу виберіть труботримач зі списку. Завжди застосовуйте ущільнюючу прокладку

Переобладнання на інші типи газу

⚠ Попередження! Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

i Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі. Норма подачі газу відповідно змінюється.

⚠ Попередження! Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся, що ручки керування газом переведені у положення «Вимкнено» і пристрій відключено від

електропостачання. Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травми.

Заміна інжекторів

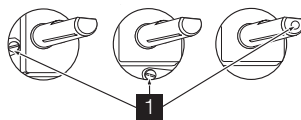
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть наклейку з технічними даними (біля газової труби) на наклейку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю наклейку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

1. Запаліть пальник.
2. Поверніть ручку на мінімум.
3. Зніміть ручку.
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте обвідний гвинт. Якщо ви переводите плиту з природного газу 20 мБар на скраплений газ, повністю затягніть коригувальний гвинт. Якщо ви переводите плиту зі скрапленого газу на природний газ 20 мБар, послабте обвідний гвинт приблизно на 1/4 оберту.



- 1 Гвинт коригування мінімальної подачі газу

5. Переконайтеся, що полум'я не гасне, коли ви швидко повертаєте ручку з максимуму на мінімум.

Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

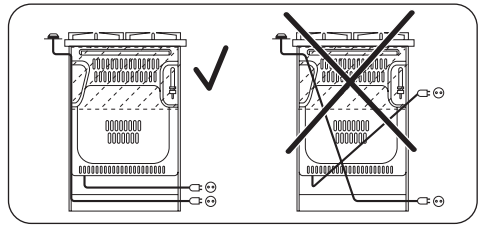
i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, які викладені у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Охорона довкілля

Цей ~~♻~~ символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

i Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



♻ Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.

⚠ Попередження! Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.

Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.



www.zanussi.com/shop

