

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	19

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG556G

RU UA BY

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	7	Что делать, если ...	13
Варочная панель - полезные советы	8	Установка	14
Варочная панель - уход и чистка	8	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 настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность 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 опас-

ность 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 металлические 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

тура может привести к повреждению прибора.

- Будьте осторожны, помещая или вынимаемая принадлежность 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.
- Стеклопанные крышки могут раскалываться при нагревании.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанные панели 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.
- ### **Сервисный центр**
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Об-

ратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Следует использовать только оригинальные запасные части.

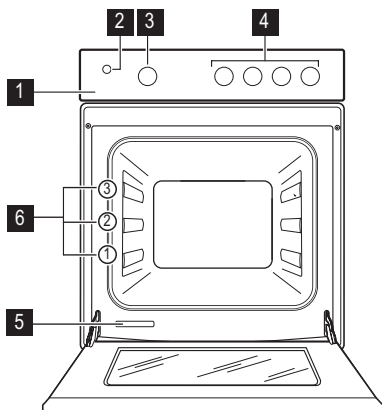
Утилизация прибора

- 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 заперения дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

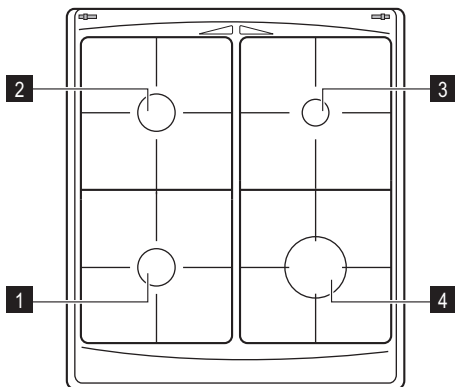
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Кнопка электрического розжига
- 3 Ручка термостата духового шкафа
- 4 Ручки управления конфорками
- 5 Табличка с техническими данными
- 6 Уровни полок

Функциональные элементы варочной панели





- 1 Горелка для ускоренного приготовления
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Вспомогательная горелка
- 4 Горелка повышенной мощности


Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

Перед первым использованием

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


 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.


- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.

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




Предварительный нагрев

Установите духовку в положение  и включите пустой духовой шкаф на 45 минут, чтобы выжечь загрязнения на внутренней поверхности камеры. Принадлежности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.


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 очень осторожны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не

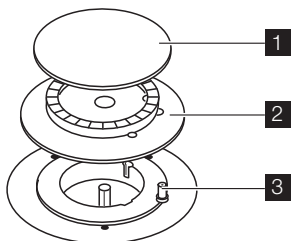
несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

 Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее кухонную посуду.

Включение горелки:

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

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



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча зажигания

! **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите

ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

i 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!** Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с горелки.

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

Горелка	Диаметр кухонной посуды
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 рассекаватель 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».

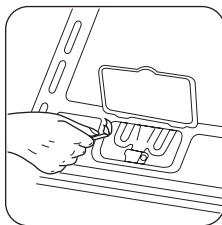
Ручки управления

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

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите маленькую крышку.
3. Поднесите пламя близко к горелке духового шкафа.
4. Одновременно нажмите ручку термо-



стата духового шкафа и поверните ее в против часовой стрелки до максимальной температуры.

5. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

После поджига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте маленькую крышку и дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа:

Газовый духовой шкаф оснащен терморой. Она прекращает подачу газа, если пламя горелки погаснет.

i Если горелка газового духового шкафа не загорается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».

2. Откройте дверцу духового шкафа.

3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Духовой шкаф - полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Советы по приготовлению пищи/выпеканию

При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.

Выключите духовой шкаф за 5 минут до завершения приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло.

Толщина, материал и цвет кухонной посуды влияет на результат.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).

Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на полке духового шкафа над сотейником. (если имеется)

Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.

Продолжительность приготовления

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

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

Таблица приготовления

i Установите дополнительный эмалированный противень на первый уровень.

Продукты	Противень	Уровень противня	Предварительный нагрев ¹⁾ минут	Время приготовления (мин.)	Дополнительные сведения
Полоски теста	алюминиевый	2	10	25-30	Сначала выпекать в течение 15-20 минут на маленьком огне, затем 5-10 минут на большом огне.
Плоский пирог	алюминиевый	2	10	30-35	Сначала выпекать в течение 10-15 минут на маленьком огне, затем 20 минут на большом огне.
Яблочный пирог	2 круглых алюминиевых противня	2	10	50-60	Сначала выпекать в течение 20-30 минут на маленьком огне, затем 30 минут на большом огне.
Нежирный бисквитный пирог	1 круглый алюминиевый противень (диаметр 26 см)	2	10	25-30	Сначала выпекать в течение 10-15 минут на большом огне, затем 5 минут на маленьком огне и 10 минут на большом огне.
Дрожжевой пирог с начинкой	алюминиевый	2	10	40-45	Выпекать 45 минут на большом огне.
Пицца	алюминиевый	2	10	25-35	Использовать режим «Пицца».
Пицца	эмалированный ²⁾	2	10	20-30	Использовать режим «Пицца».
Безе	алюминиевый	2	10	40-45	Выпекать 40 минут на маленьком огне.
Бисквит	алюминиевый	2	10	30-35	Сначала выпекать в течение 10-15 минут на маленьком огне, затем 20 минут на большом огне.
Масляный пирог	алюминиевый	2	10	20-25	Выпекать 20-25 минут на большом огне.

1) Используйте большой огонь для предварительного прогрева в течение

2) Не надо устанавливать эмалированный противень на первый уровень.

i Чтобы получить лучший результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления в положение «Пицца».

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых

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 машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

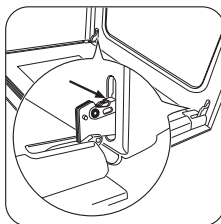
продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Чистка дверцы духового шкафа

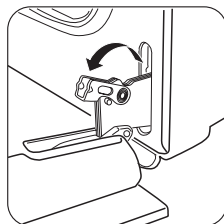
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

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

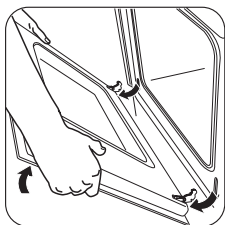
! **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



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

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа.

Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени держите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техни-

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


Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

Установка

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

Технические данные

Прибор класса 2, подкласс 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	500 мм
Объем духового шкафа	47 л

Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар

G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	30
Для ускоренного приготовления	32
Быстрый нагрев	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потреб. г/час
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ (G20)	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный газ (G20)	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ (G20)	13	1,11	-

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потреб. г/час
	1,90	0,45	Природный газ (G20)	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	2,60	0,78	Природный газ (G20)	13	1,24	-
	2,60	0,75	Природный газ (G20)	20	1,13	-
	2,50	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	3,20	1,00	Природный газ (G20)	13	1,50	-
	3,10	1,00	Природный газ (G20)	20	1,30	-
	3,20	1,00	Бутан G30	30	0,88	196,33
	2,80	0,85	Пропан G31	30	0,88	167,82

Подсоединение к системе газоснабжения

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

Гибкая неметаллическая подводка

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

Установка: используйте трубордержатель. 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:

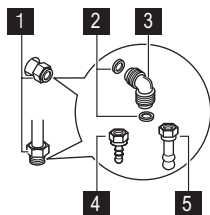
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

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

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 параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Переоборудование на другие типы газа

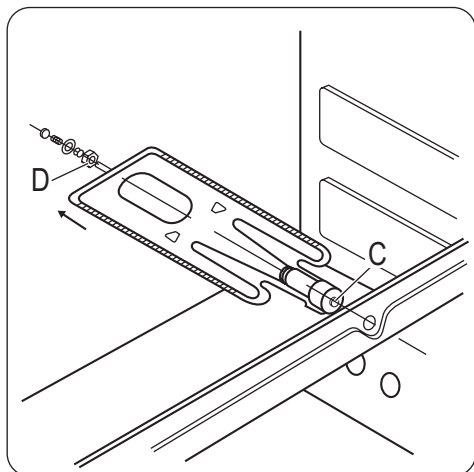
⚠ ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа, при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа соответствует потребностям устройства.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа, чтобы получить доступ к горелке.
2. Выверните винт (D), с помощью которого фиксируется газовая горелка духового шкафа.
3. Осторожно сдвиньте горелку назад.
4. Замените сопло (C) с помощью торцевого ключа №10.
5. Установите компоненты газовой горелки духового шкафа в порядке, обратном снятию.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах с 1 по 5. Над рассекателем горелки духового шкафа всегда в обязательном порядке должно быть небольшое равномерное пламя.

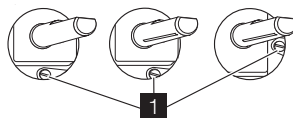
Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при

нарушении данных правил техники безопасности.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на подачу сжиженного газа полностью затяните регулировочный винт. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 20 мбар выверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



1 Винт регулировки минимума

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

Электрическое подключение

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

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

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



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	19	Духовка — щоденне користування	26
Опис виробу	23	Духовка — корисні поради	26
Перед першим користуванням	23	Духовка — догляд та чищення	28
Варильна поверхня — щоденне користування	24	Що робити, коли ...	30
Варильна поверхня — корисні поради	25	Установка	30
Варильна поверхня — догляд та чищення	25	Охорона довкілля	34

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, поло-

ження про повторну переробку, правила безпечного 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 замінійте 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. Звичайні 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.
- Стійте 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 пошкоджень.
- 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 подрятати 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 займісті матеріали у відділення під плитою. Використовуйте 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.
- Скляна кришка 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 легkozаймісті 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.

Сервісний центр

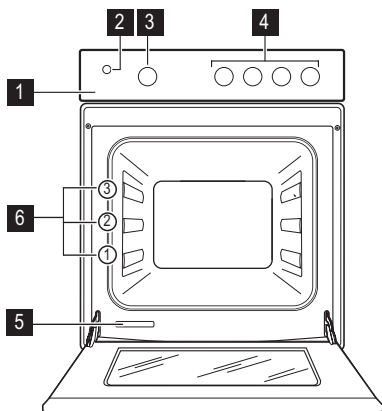
- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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 завдає дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

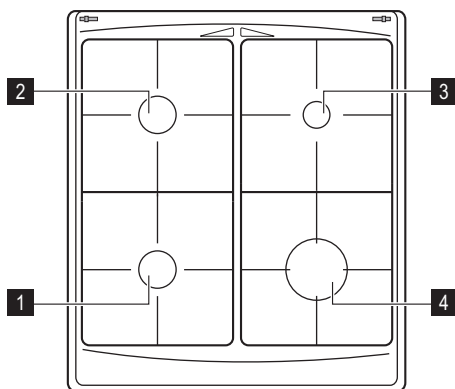
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Кнопка генератора запалювання
- 3 Ручка термостата духовки
- 4 Ручки керування варильною поверхнею
- 5 Табличка з технічними даними
- 6 Рівні полиць

Оснащення варильної поверхні




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


Акcesуари

- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.

- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.

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".

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, користуючись відкритим вогнем у кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

i Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї посуд.

Щоб запалити конфорку, виконайте нижченаведені дії.

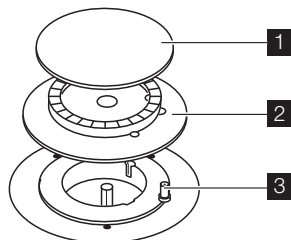
1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора іскроутворення. ✨.
2. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у положення «максимум» 🔥.

Попереднє прогрівання

Перемикніть духовку в режим 🔥 і дайте порожній духовці попрацювати протягом 45 хвилин, щоб випалились усі залишки з поверхні внутрішньої порожнини духовки. Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. Протягом цього часу може з'явитися запах. Це цілком нормально. Подбайте про те, щоб приміщення добре провітрювалося.

3. Відпустіть кнопку генератора іскроутворення.
4. Переконайтесь у стійкості полум'я і відрегулюйте його рівень.

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



- 1 Кришка конфорки
- 2 Розсікач конфорки
- 3 Свічка запалювання

⚠ 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.

i 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 **I**.

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

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

! **Попередження!** Використовуйте каstrулі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметри варильного посуду
Швидка конфорка	165 - 260 мм

! **Попередження!** Перед тим як зняти посуд з конфорки, зменшіть полум'я або вимикніть конфорку.

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".

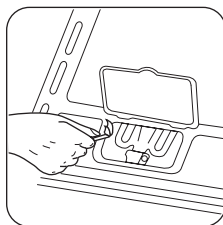
Ручки керування

СИМВОЛ	Опис
█	газ не подається / вимкнено
💧	максимальна подача газу
⏸	мінімальна подача газу

Готування у газовій духовці

Запалювання газового пальника духовки

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Підніміть маленьку кришечку.
3. Піднесіть вогонь до пальника духовки.
4. Одночасно натисніть ручку керування газовою духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.



5. Не відпускайте ручку протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться вогонь.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою.
2. Закрийте маленьку кришечку та дверцята духовки.
3. Встановіть ручку керування газовою духовкою на потрібну температуру.

Пристрій безпеки.

Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу у разі згасання полум'я.

i Якщо газовий пальник духовки не загоряється або випадково згас, виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою і поверніть її в положення «вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник ще раз.

Духовка — корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Поради щодо готування/випікання

Рекомендуємо в перший раз встановити нижчу температуру.

Вимкніть духовку за 5 хвилин до кінця часу готування, щоб використати залишкове тепло.

Товщина, матеріал та колір посуду впливають на результати готування.

Пирогов та тістечка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духовки. Різниця вирівнюється впродовж випікання.

Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (ознайомтеся з інструкціями виробника).


Великі шматки можна смажити безпосередньо у глибокій жаровні або на полиці духовки над глибокою жаровнею. (За наявності)

Нежирне м'ясо слід смажити у ємкості для смаження із кришкою. Завдяки цьому м'ясо буде більш соковитим.

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 приготування

 Покладіть додаткове емальоване деко на перший рівень полицки.

Страва	Деко	Рівень полицки	Попереднє прогрівання ¹⁾ (хвилин)	Тривалість готування/випікання (хвилини)	Додаткова інформація
Кондитерські вироби	Алітоване	2	10	25-30	Випікайте 15-20 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 5-10 хвилин на великому.
Корж	Алітоване	2	10	30-35	Випікайте 10-15 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 20 хвилин на великому.
Яблучний пиріг	2 круглих алітованих деко	2	10	50-60	Випікайте 20-30 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 30 хвилин на великому.
Бісквіт без жиру	1 кругле алітоване деко (діаметр 26 см)	2	10	25-30	Випікайте 10-15 хвилин на великому полум'ї, потім 5 хвилин на малому і знову 10 хвилин на великому.
Дріжджовий пиріг з начинкою	Алітоване	2	10	40-45	Випікайте 45 хвилин на великому полум'ї.
Піца	Алітоване	2	10	25-35	Скористайтеся програмою для піци.

Страва	Деко	Рівень полиці	Попереднє прогрівання ¹⁾ (хвилини)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)	Додаткова інформація
Піца	Емальоване ²⁾	2	10	20-30	Скористайтеся програмою для піци.
Безе	Алітоване	2	10	40-45	Випікайте 40 хвилин на малому полум'ї.
Бісквіт	Алітоване	2	10	30-35	Випікайте 10-15 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 20 хвилин на великому.
Масляний пиріг	Алітоване	2	10	20-25	Випікайте 20-25 хвилин на великому полум'ї.

1) Для попереднього прогрівання використовуйте велике полум'я

2) Немає необхідності ставити емальоване деко на перший рівень.

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

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву

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.

(особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

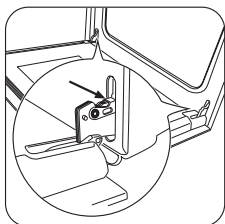
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Миття дверцят духовки

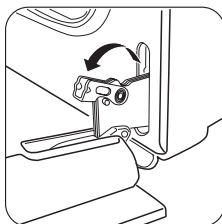
Щоб помити дверцята духовки, потрібно їх попередньо зняти.

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

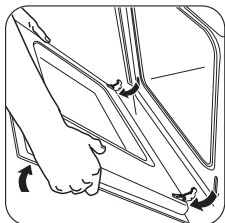
⚠ Попередження! Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, воно стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його необхідно замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий сервісний центр.



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.

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 дотримуйтеся таких самих пересторог.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара достатньо не нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Кільце газу горить нерівномірно.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до розсікача пальника.
Духовка не нагрівається.	Духовку не увімкнено.	Увімкніть прилад.
Духовка не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте параметри.
На страві та внутрішній поверхні духовки накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Ця таблиця розташована на передній рамі камери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

Установка

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

Технічні дані

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Розміри	
Висота	850 мм
Ширина	500 мм
Глибина	500 мм
Об'єм духовки	47 л

Категорія газу	IІ2Н3В/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар
	G20 (2Н) 20 мбар
	G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм.
Допоміжна конфорка	30
Конфорка середньої швидкості	32

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм.
Швидка конфорка	42
Духова шафа	44

Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Споживання г/год
				мбар	мм	
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
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Швидка конфорка	2,60	0,78	Природний газ G20	13	1,24	-
	2,60	0,75	Природний газ G20	20	1,13	-
	2,50	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духова шафа	3,20	1,00	Природний газ G20	13	1,50	-
	3,10	1,00	Природний газ G20	20	1,30	-
	3,20	1,00	Бутан G30	30	0,88	196,33

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
	2,80	0,85	Пропан G31	30	0,88	167,82

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:

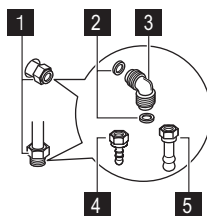
- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;

- затискачі не покритися 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

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 табличку з технічними даними (вона розташована поблизу газової труби) на нову, де вказаний новий тип газу. Ви можете знайти цю табличку в пакеті з інжекторами, що поставляються в комплекті з приладом.

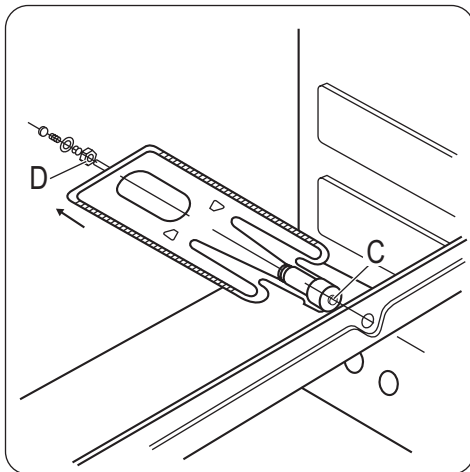
Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

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.

Заміна форсунки пальника газової духовки



1. Зніміть днище з порожнини духовки, щоб отримати доступ до пальника.
2. Відкрутіть гвинт (D), який тримає пальник газової духовки.
3. Обережно витягніть пальник духовки назад.
4. Замініть форсунку (C) за допомогою торцевого ключа на 10 мм.
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклеюку з інформацією про новий тип газу.

⚠ Попередження! Регулювання подачі первинного повітря для пальника газової духовки не потрібне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-5 вищеописаної процедури. Полум'я пальника газової духовки повинне бути рівномірним і невисоким.

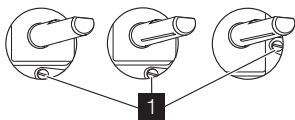
Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Регулювання мінімального рівня

Для настройки мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

1. Запаліть конфорку.

2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапану. При переобладнанні з природного газу 20 мбар на скраплений газ повністю затягніть регулювальний гвинт. При переобладнанні зі скрапленого газу на природний газ 20 мбар відкрутіть гвинт обвідного клапану приблизно на 1/4 оберту.



1 Гвинт для регулювання мінімального полум'я

5. Насамкінець упевніться, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.


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.



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

