

RU Инструкция по
эксплуатации

Кухонная плита

USER MANUAL

ZCG55BG

RU

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	2	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	12
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _	6	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ _	14
Перед первым использованием _ _ _ _ _	7	Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _ _	15
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	8	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	16
Варочная панель - полезные советы _ _	9	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	20
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _	9	Сертификат соответствия _ _ _ _ _	20
Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	10		

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 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 таблич-

ку 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 замыкающие 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 каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Су-

ществует 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 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.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

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 стеклокрышку абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклокрышки панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обратитесь 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

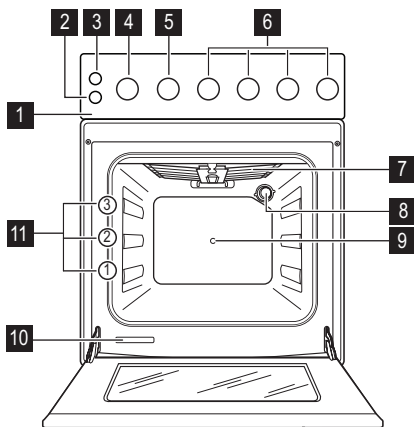
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

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

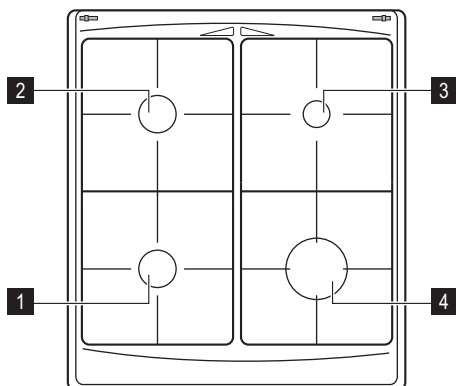
Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Кнопка включения лампы освещения духового шкафа и вертела
- 3** Кнопка электрического розжига
- 4** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5** Пучка управления таймером обратного отсчета
- 6** Ручки управления конфорками варочной панели
- 7** Гриль
- 8** Лампа освещения духового шкафа
- 9** Отверстие для вертела
- 10** Табличка с техническими данными
- 11** Направляющая полки

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.
- **Отражатель для гриля**
Для защиты при использовании гриля.
- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

• 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

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф

может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обяза-

тельно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

Варочная панель - ежедневное использование

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

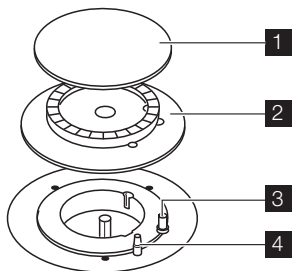
Ручки управления

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

Розжиг горелки

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, работая на кухне с открытым огнем. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

i Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.



! **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

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ✨.
2. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума ♯.
3. Отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку управления в положении максимума приблизительно 5 секунд, пока термopара не нагреется. Если это не сделать, подача газа будет прекращена.
4. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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
- 4 Термопара

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. «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».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение "Выкл"	Выключение устройства.
1-8 Диапазон изменения уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры духового шкафа.
 Гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.
 Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления блюд. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.
 Вертел	Для нанизывания и жарки мяса. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

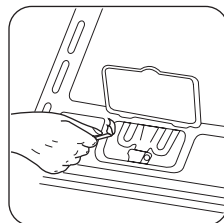
Приготовление в газовом духовом шкафу

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 термостата 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 термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя горелки погаснет.

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

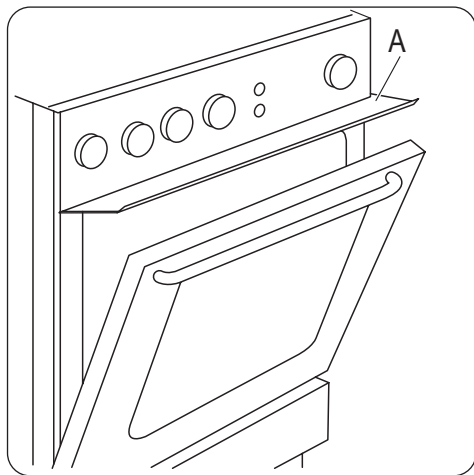
1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Использование гриля

! **ВНИМАНИЕ!** При использовании гриля не подпускайте детей к устройству. Существует опасность получения ожогов.


i При использовании гриля держите дверцу духового шкафа слегка приоткрытой.

Перед использованием гриля установите отражатель для гриля **A** в предназначенное для него место над дверцей.



Поджиг горелки гриля:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстиям горелки гриля.

3. Поверните ручку управления горелкой духового шкафа в положение "Гриль" . Удерживайте ручку управления горелкой в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ручку до тех пор, пока пламя не загорится.

i Если горелка гриля не поджигается или случайно гаснет:


1. Отпустите ручку управления горелкой духового шкафа, и поверните ее в положение "Выкл."
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту повторите попытку поджига горелки гриля.

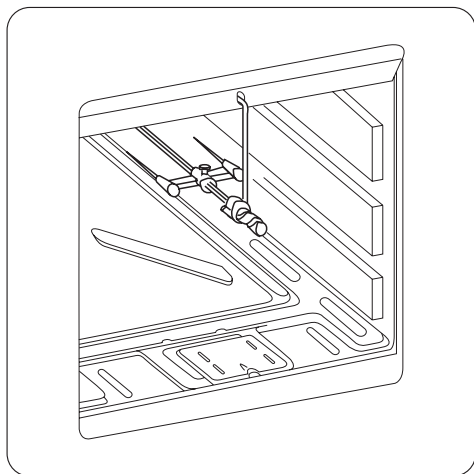
Вертел

! **ВНИМАНИЕ!** Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Будьте осторожны при использовании вертела.

i При использовании вертела держите дверцу слегка приоткрытой и установите на дверцей отражатель для гриля.

Использование вертела

1. Установите крючок держателя в отверстие.
2. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.
3. Установите конец вертела в отверстие для него (см. раздел "Описание изделия").
4. Разместите переднюю часть вертела в держателе.
5. Снимите рукоятку.
6. Зажгите гриль (см. раздел "Использование гриля").
7. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" .
8. Нажмите кнопку включения вертела.



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.

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 ва-

ми посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления

Продукты	Уровень противня	Предварительный прогрев (мин)	Положение ручки термостата духового шкафа	Температура	Время приготовления/выпекания (в минутах)
Бисквитный пирог на противне	2	10	2	175	15-25
Бисквитный пирог в круглой форме для выпечки	2	10	2	175	30-40
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	2	10	3	220	20-30
Булочки с маком	2	10	4	200	45-50
Безе	2	10	1	155	45-50

Пицца

Продукты	Алюминиевый противень				Эмалированный противень			
	Уровень полок	Предварительный прогрев (мин)	Положение ручки термостата духового шкафа	Время приготовления	Уровень полок	Предварительный прогрев (мин)	Положение ручки термостата духового шкафа	Время приготовления
Пицца	2	10	5-6	25-35	2	10	20-30	5-6

i 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 машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

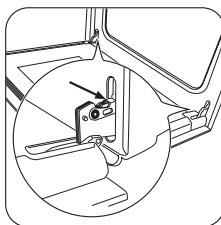
Чистка дверцы духового шкафа

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

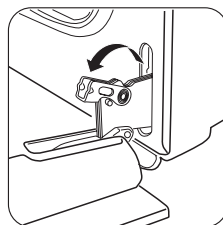
⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

⚠ 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

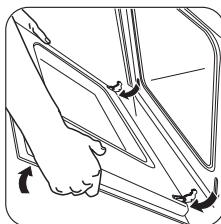
дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



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, 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.

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите 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 техниче-

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


Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

Установка

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

Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	500 мм
Объем духового шкафа	42 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
С тройным раскателем	42
Духовой шкаф	46

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инж. мм	Потр. 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	Диаметр инж. мм	Потр. 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	2,60	0,90	Природный газ (G20)	13	1,30	-
	2,50	0,90	Природный газ (G20)	20	1,15	-
	2,60	0,90	Бутан G30	30	0,80	196,33
	2,30	0,80	Пропан G31	30	0,80	167,82
Гриль	1,90	-	Природный газ (G20)	13	1,15	-
	1,90	-	Природный газ (G20)	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

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:

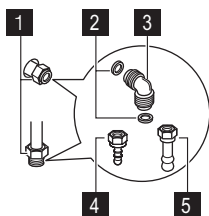
- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

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

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

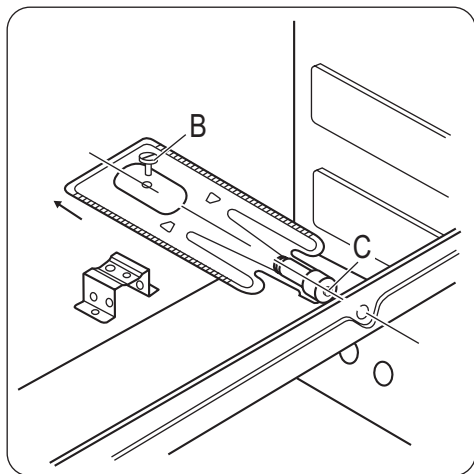
⚠ ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполнять компетентное лицо.

i Данный прибор предназначен для работы на природном газе.

При использовании подходящих инжекторов можно эксплуатировать прибор также на жидком газе.

Расход газа соответствует комплектации.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите верхнюю пластину камеры духового шкафа для получения доступа к горелке духовки.
2. Открутите винт (**B**), который удерживает горелку газового духового шкафа.
3. Осторожно вытолкните горелку духового шкафа внутрь.
4. Замените сопло (**C**) с помощью торцевого гаечного ключа на 10.
5. Соберите горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените наклейку возле места подключения к газоснабжению на другую наклейку с указанием нового типа газа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Горелка духового шкафа не требует предварительной настройки количества воздуха.

Управление пламенем. Если пламя пропало, выполните действия от пункта 1 до пункта 5 снова. На рассекателе горелки

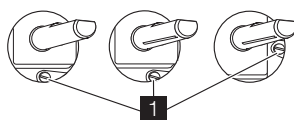
должен быть небольшой устойчивый факел пламени.

Производитель не несет ответственность, если не были соблюдены приведенные меры предосторожности.

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.


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.

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 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.

Сертификат соответствия

№	РОСС РО.МЕ10.В10701	
Срок действия	с 22 марта 2010	по 22 марта 2013
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ	РОСС RU.0001.11МЕ10 ОС ТЕСТБЭТ 119334, Москва, Андреевская наб. 2 т/ф (495)665 7929 http://www.testbet.ru/	
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ	Безопасности, ЭМС ГОСТ Р 50696-2006 (Р. 4, 5, 6, 8, 9), ГОСТ Р 52161.2.6-2006,, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4), ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7), ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7), ГОСТ Р 51317.3.3-2008	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	SC Electrolux Romania SA Bd. Traian Nr. 23-29, 440078, Satu Mare Romania (Румыния)	
СЕРТИФИКАТ ВЫДАН	ООО «ЭЛЕКТРОЛЮКС РУС», Россия, 129090, г. Москва, Олимпийский проспект, д. 16, ИНН 7804159731	



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.



www.zanussi.com/shop

