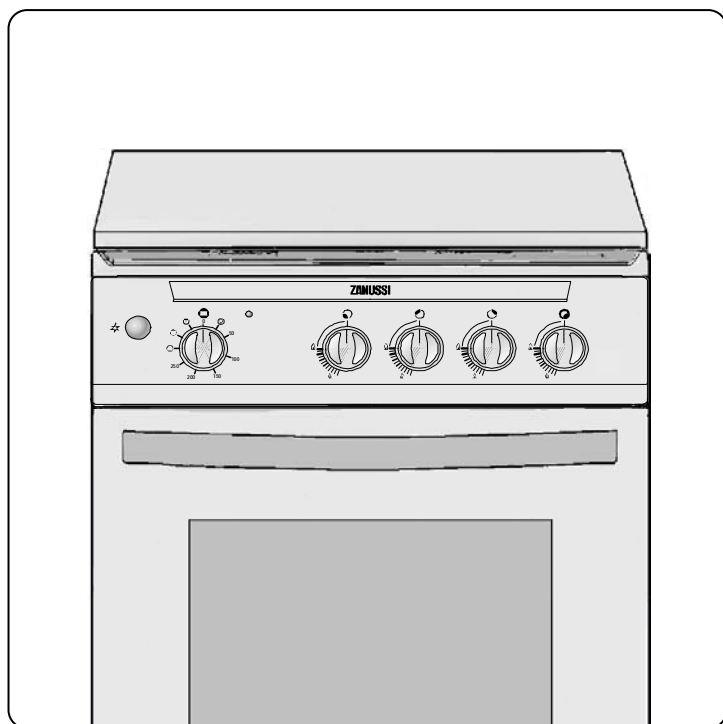


**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ЭЛЕКТРО-  
ГАЗОВАЯ  
ПЛИТА**



ZCG562MW1

# Содержание

---

## Указания для пользователя

Правила техники безопасности	3
Устройство плиты	6
Использование прибора	7
Перед первым включением духового шкафа	7
Электрический духовой шкаф	8
Ручка функций духового шкафа	8
Ручка термостата духового шкафа	8
Конвекционное приготовление (традиционное приготовление)	9
Советы и рекомендации	10
Приготовление	10
Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа – вентилятор	11
Размораживание	12
Таймер (кратковременный будильник)	13
Таблица выпечки	14
Использование варочной поверхности	16
Полезные советы	19
Техническое обслуживание и чистка	20
Замена лампы освещения духового шкафа	23
Устранение неисправностей	24

## Указания для установщика

Технические характеристики	25
Гарантия и сервисное обслуживание	26
Установка	26
Подключение к электрической Сети	26
Местоположение	28
Вентиляция	28
Регулировка для разных типов газа	30

### Как читать данную инструкцию

Нижеприведенные символы помогут при чтении инструкции



Инструкции по безопасности



Пошаговые операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



## Правила техники безопасности

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

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

### Установка

- Установка данной плиты Должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя.
- Плита довольно тяжелая. Будьте осторожны при ее передвижении.
- Перед началом использования плиты снимите с нее всю упаковку.
- **Перед установкой убедитесь, что настройки плиты подходят для местных коммунальных условий (тип и давление газа).**
- **Информация о настройках данной плиты приведена в табличке с техническими данными.**
- **Данная плита не подключается к устройству для удаления продуктов сгорания. Она должна быть установлена и подключена к газу в соответствии с действующими правилами установки такого типа приборов.**

Особое внимание следует уделять требованиям в отношении вентиляции.

- **Данная плита предназначена для подключения к электросети с напряжением 230В, 50 Гц.**

- **Электрическая сеть должна соответствовать типу, указанному в табличке с техническими данными.**
- **Перед проведением любых работ по чистке и техобслуживанию следует ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электросети.**
- Опасно изменять или пытаться изменять характеристики плиты.

### Безопасность детей

- Данная плита была разработана для использования только взрослыми. Не позволяйте детям играть с ней или в непосредственной близости от нее.
- Во время использования плита сильно нагревается и долго сохраняет тепло даже по окончании использования. Не позволяйте детям приближаться к прибору, пока он не остыл.
- Дети могут также серьезно пострадать, если они опрокинут на себя посуду с плиты.

### Во время использования

- Ваша плита предназначена только для бытового приготовления пищи.

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

### **Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаете посуду из духовки или действуете вблизи горячих частей плиты.**



- По окончании использования плиты убедитесь в том, что все ручки управления установлены в положение «OFF» (Выкл.)
- Всегда содержите плиту в чистоте. Отложения жира и пищевые остатки могут привести к возгоранию.
- Плиту следует мыть в соответствии с инструкциями.
- Не храните рядом с плитой чистящие средства и горючие материалы.
- Никогда не используйте на плите или в духовом шкафу пластмассовую посуду. Никогда не накрывайте части духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в середине задней части варочной поверхности не были ничем закрыты- это необходимо для вентиляции камеры духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты, изделия из пластика и аэрозоли могут быть повреждены теплом, исходящим от плиты. Никогда не храните их над плитой.
- Не используйте баллон с пропаном в кухне или в закрытом помещении.
- Никогда не двигайте плиту, держась за ручку дверцы духовки.
- На открытую дверцу духовки не следует ставить тяжелые предметы и следует следить за тем, чтобы дети не забирались и не садились на дверцу.

- Прибор оборудован крышкой: в закрытом состоянии она служит для защиты варочной поверхности от пыли, а в открытом-в качестве защиты стены от брызг. Не используйте крышку для других целей. При использовании духовки крышка должна быть открыта.
- Всегда вытирайте брызги и пролитые жидкости с крышки прежде, чем открыть ее. А также, прежде чем закрыть крышку, дайте прибору остыть.
- По окончании использования плиты крышку ни в коем случае нельзя закрывать до тех пор, пока варочная поверхность и духовка полностью не остынут. Если вы закроете стеклянную крышку (при наличии), когда варочная поверхность или духовка еще горячие, стекло может разбиться вдребезги и причинить повреждения.

## Сервис

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

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


 **Защита окружающей среды**  
 Все материалы, помеченные символом , являются годными для вторичной переработки.

Сдавайте их в специально предназначенные места (проконсультируйтесь в соответствующих службах в вашем районе) для их сбора и переработки.

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

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

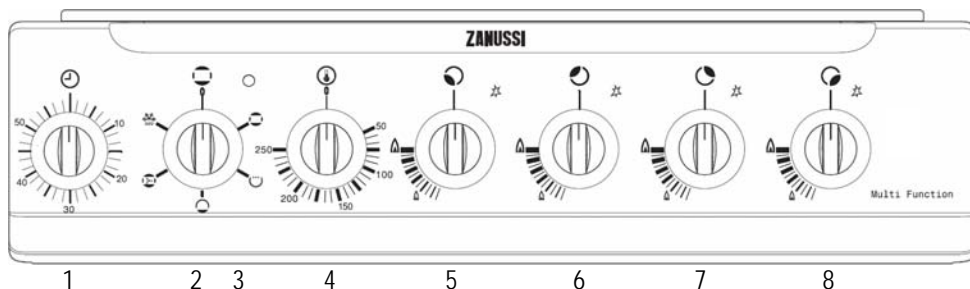


Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение 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.

# Указания для пользователя

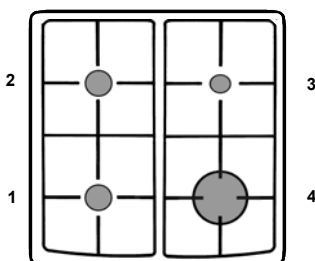
## Устройство плиты

### Панель управления



1. Таймер
2. Ручка управления горелкой духовки
3. Контрольный индикатор термостата духового шкафа
4. Ручка термостата духового шкафа
5. Ручка управления передней левой горелкой
6. Ручка управления задней левой горелкой
7. Ручка управления задней правой горелкой
8. Ручка управления передней правой горелкой

### Варочная поверхность



1. Передняя левая горелка (средняя)
2. Задняя левая горелка (средняя)
3. Задняя правая горелка (дополнительная)
4. Передняя правая горелка (быстрая)


## Использование прибора


### Перед первым включением духового шкафа



**Перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи.**

Перед первым вводом в эксплуатацию духовой шкаф следует нагреть без продуктов. В это время может появиться неприятный запах. Это совершенно нормальное явление.

- Достаньте из духового шкафа все принадлежности.
- Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
- Разогрейте духовой шкаф, установив ручку выбора функций в положение , а ручку термостата духового шкафа в положение «250» примерно на 45 мин.

Эту процедуру следует повторить, установив ручку выбора функций духового шкафа в положение  примерно на 5-10 минут.

Вымойте принадлежности мягким моющим средством. Затем хорошо прополощите и тщательно вытрите.

### Паспортная табличка

Номер модели плиты располагается на паспортной табличке на задней стенке плиты.

### Конденсат и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике.

Часть пара удаляется через вентиляционные отверстия духового шкафа.

Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открывании его дверцы**, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на панель, он конденсируется, превращаясь в капли воды. Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа.

Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

### Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 250 °C.

**Посуду не следует устанавливать прямо на дно духового шкафа.**




**Во время приготовления пищи дверца духового шкафа нагревается до высокой температуры. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.**


## Электрический духовой шкаф


### Ручка функций духового шкафа


#### 0 Выкл

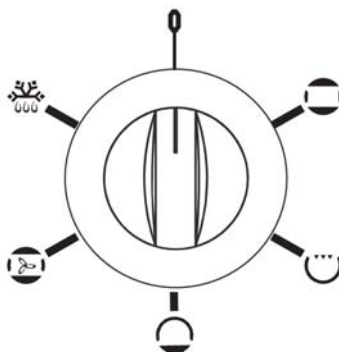
 **Верхний и нижний нагревательные элементы духового шкафа** – используется верхний и нижний нагревательный элемент; эта функция позволяет использовать любимые рецепты без регулирования температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

 **Гриль/Вертел** – Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. **Во время любого приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Внимание: используйте гриль при температуре макс. 235°C.**

 **Нижний нагревательный элемент** – позволяет готовить пищу только в нижней части.

 **Конвекционное приготовление**  
Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа.

 **Размораживание** – (это не является операцией приготовления). Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.



#### Внимание

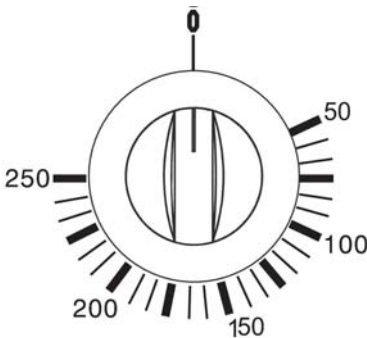
Не кладите сковороды, противни для сбора жира, формы для выпечки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духового шкафа. Это может привести к перегреванию духового шкафа, что может стать причиной снижения его производительности и повреждения эмалированных поверхностей.

#### Ручка термостата духового шкафа

Температура приготовления задается поворачиванием ручки термостата по часовой стрелке. Температура отображается на панели управления. Температуру можно задавать в диапазоне от 50°C до 250°C.

## Примечания

- После установки температуры приготовления сигнальная лампочка термостата духового шкафа загорается и горит до тех пор, пока в камере духового шкафа не будет достигнута заданная температура; затем она гаснет и загорается при включении–выключении термостата, сообщая о поддержании заданной температуры.
- Индикатор духового шкафа загорается после установки ручки выбора функций в нужное положение и горит во время работы духового шкафа.



## Приготовление пищи в духовом шкафу



**Во время работы духовой шкаф сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**

## Верхний и нижний нагревательные элементы (традиционное приготовление)



При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

**В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.**

### Порядок действий

Для выпекания в формах кексов, кондитерских изделий и пирожных со взбитыми кулинарными смесями.

1. Выполните предварительный прогрев духового шкафа, установив ручку выбора функций в положение



- примерно на 8 минут в диапазоне от 50 °C до 150 °C;
  - примерно на 15 минут в диапазоне от 175 °C до 250 °C;
2. Поместите продукты в духовой шкаф. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.



## Советы и рекомендации

Расстояние между верхним краем продукта и нагревательным элементом всегда должно составлять не менее 2,5 см. Это обеспечивает наилучшие результаты и оставляет место для поднятия теста. При выпекании тортов, кондитерских изделий, булочек, хлеба и т.д. размещайте противень или форму для выпечки под нагревательным элементом по его центру.

Приготавливаемое блюдо должно быть размещено по центру решетки, при этом вокруг противня для выпечки / продуктов должно быть достаточно места для того, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха.

Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.

Эмалированная, темная и массивная посуда увеличивает степень пропекания продуктов снизу. Блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает степень пропекания снизу, так как отражает тепло.

**НЕ** устанавливайте посуду на дно духовки, т.к. оно очень сильно нагревается, что может стать причиной поломки.

**НЕ** используйте противень для гриля или жарки мяса для приготовления выпечки, т.к. в этом случае блюда будут сильно подгорать снизу.

Для экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, особенно при помещении продуктов в прогретый духовой шкаф.

## Приготовление на гриле




**При приготовлении на гриле поверхности прибора нагреваются до высокой температуры – не оставляйте его без присмотра. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.**



**Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Внимание: используйте функцию гриля при температуре не выше 235°C.**



Для включения гриля поверните ручку выбора функций духового шкафа в положение , а затем установите ручку термостата духового шкафа на 235°C.

Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля для обеспечения максимальной циркуляции воздуха и стекания жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла для сохранения сочности во время приготовления.

При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.

При обжаривании тостов мы предлагаем устанавливать решетку в «высокое» положение на самом верхнем уровне.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль в течение нескольких минут. При необходимости меняйте уровень во время приготовления. Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** для обеспечения безопасности во время работы термостат контролирует нагревательный элемент гриля. Во время работы гриль периодически включается и выключается во избежание перегрева.

Время приготовления зависит от толщины кусков мяса, а не от его веса.




**Внимание:** Внешние элементы духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей.

## Конвекционное приготовление

### вентилятор

Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа. Тепло таким образом может быстро распределяться по всей печи, позволяя готовить одновременно несколько блюд на нескольких уровнях. Благодаря снижению уровня влажности и постоянному осушению воздуха данный способ приготовления препятствует распространению запахов. Естественно, готовить можно и на одном уровне. В таком случае используйте нижние уровни для улучшения обзорности блюд. Кроме того, этот духовой шкаф идеально подходит для быстрого размораживания, стерилизации при консервировании продуктов и приготовлении фруктов в собственном соку, а также для сушки грибов и фруктов.

- Переведите ручку выбора функций духового шкафа в положение .
- Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

## Размораживание

Функция размораживания используется для размораживания замороженных продуктов.

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это повышает скорость размораживания.

Эта функция наилучшим образом подходит для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, замороженных тортов, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

- Установите ручку выбора функций духового шкафа в положение  для запуска привода вентилятора, что обеспечит быстрое размораживание путем циркуляции холодного воздуха внутри духового шкафа.
- После установки ручки выбора функций духового шкафа в данное положение поверните ручку термостата в положение “0”.



### Советы и рекомендации

- Накройте продукты крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой во избежание их высыхания при размораживании.

- Уложите подлежащие размораживанию продукты по возможности в один слой и переверните их по истечении половины времени размораживания.
- НЕ оставляйте продукты при комнатной температуре после их размораживания. Немедленно приготовьте сырые продукты или поместите их в холодильник.
- Соблюдайте основные гигиенические нормы при обращении со свежими, замороженными и приготовленными продуктами.

### Индикаторная лампочка термостата духового шкафа

Этот индикатор загорается при выборе той или иной температуры и горит до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Далее он периодически гаснет и загорается, указывая на поддержание заданной температуры.

### Лампочка освещения духового шкафа

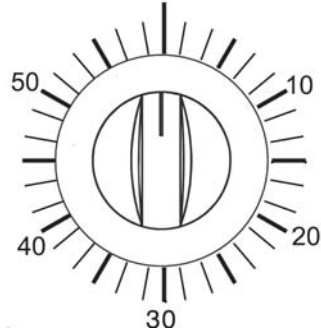
Загорается сразу после включения духового шкафа ручкой управления и горит в течение всего времени работы духового шкафа.

## **Таймер (кратковременный будильник)**



Поверните ручку таймера по часовой стрелке в максимальное положение, а затем поверните ее в противоположном направлении до положения, соответствующего нужному периоду времени для приготовления.

По окончании выбранного времени зазвучит звуковой сигнал и автоматически прекратится.

**Таймер не прерывает работу духовки по окончании установленного времени.**



## Таблица выпеЧки

Блюдо	Номер уровня снизу	Разогревание мин	 Температу ра °С	 Температу ра °С	Продолжи тельность мин.
Кондитерские изделия	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Маленькие пирожные	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Рождественский пирог	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Пирог из песочного теста	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Безе	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Булочки из дрожжевого теста	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Плоский пирог	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Обезжиренное бисквитное пирожное	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Сырник	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Рулет с джемом	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Профитроли	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Дрожжевой пирог с яблоками	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Яблочный пирог	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Пирог на противне	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Бисквитный торт порумынски	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Хлеб по-крестьянски	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Пирог с кремом/начинкой	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Пицца	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

\* - время разогревания

\*\* - время поддержания температуры в духовом шкафу после установки рукоятки выбора функций в положении выкл

## Таблица жарки

Блюдо	Номер уровня снизу	 Температура °C	 Температура °C	Продолжительность мин.
Цыпленок целиком	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Жареная свинина	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

## Таблица приготовления на гриле

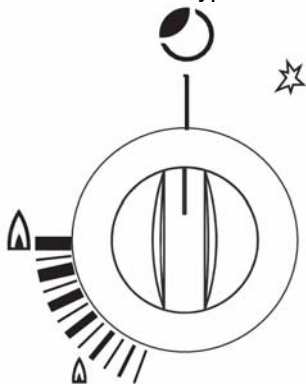
Блюдо	Номер уровня снизу	Разогревание мин	 Температура °C	Продолжительность мин.
Тосты	2	6	230	4-5
Бифштексы	2	10	200	20+20
Половинки цыплят	2	----	230	25+20
Свинные отбивные	2	----	230	30+25

## Использование варочной поверхности

### Горелки варочной поверхности

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

- ⏻ Выключено
- 🔥 Максимальный уровень
- 🔥 Минимальный уровень



Используйте максимальный уровень для кипячения, а минимальный . для приготовления на медленном огне. Всегда используйте положение ручки управления между минимальной и максимальной позициями и никогда. между максимальной и выключенной.

### 👉 Зажигание горелок

- Нажмите на ручку управления и поверните ее влево к символу .сильное пламя. **Не отпускайте ее, пока газ не зажжется.**
- Отпустите ручку управления, следя, что пламя не погасло. После зажигания отрегулируйте необходимую интенсивность горения.

### ИЛИ при отключенном электричестве

- Нажмите на ручку управления и поверните ее влево к символу .сильное пламя., зажгите газ спичкой.
- Отпустите ручку управления и убедитесь, что пламя не погасло.
- После зажигания отрегулируйте интенсивность горения.

Если по какой-то причине пламя затухло, переведите соответствующий регулятор в выключенное положение и подождите по крайней мере 1 минуту, прежде чем включать горелку снова. Если после нескольких попыток не удалось зажечь горелку, проверьте, правильно ли располагаются рассекатель и крышка горелки.

### 👉 Выключение горелок

Поверните ручку управления по часовой стрелке на отметку "⏻".

## Выбор нужной горелки

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

Для достижения хороших результатов всегда выбирайте посуду, чей диаметр соответствует диаметру используемой горелки (см. рисунок).

## Используйте посуду с толстым плоским дном.

Рекомендуется убавлять огонь, когда жидкость начинает закипать. Для надлежащего зажигания всегда содержите рассекатель горелки и свечу зажигания в чистоте.

Можно использовать посуду следующих диаметров:

Горелка	Мощность (кВт)	Мин. диаметр (мм)
Быстрая	2,6	165
Средняя	2,0	140
Дополнительная	1,0	80

Правильное использование



Неправильное использование (потеря энергии)



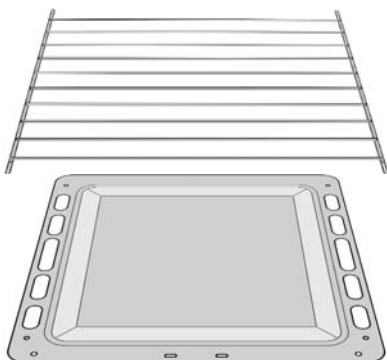
## Аксессуары, поставляемые вместе с плитой

Вместе с плитой поставляются следующие аксессуары:

- **Решетка** для размещения блюд (жаркого, кондитерских изделий). Для баланса веса блюдо следует размещать в центре решетки.

- **Противень**  
Используется для сбора мясного или рыбного сока при приготовлении блюд в нем. Размещайте его на уровне 2. Если Вы не используете противень для жарки, выньте его из духовки.

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



## Выдвижной ящик

Выдвижной ящик расположен под духовкой.

**⚠ Если духовка используется в течение длительного времени, ящик может нагреться. В ящике не следует хранить легковоспламеняющиеся материалы, такие как кухонные рукавицы, посудные полотенца, фартуки из синтетических материалов и т.п.**

Аксессуары плиты, такие как противни для выпекания, также нагреваются, поэтому следует соблюдать осторожность, если Вы достаете их из выдвижного ящика во время работы духовки или пока она не остыла.

## Полезные советы

### Конденсация и пар

При нагреве пищи образуется пар, как и в случае кипячения воды.

Часть пара отводится из духовки через вентиляционную систему. Однако **при открывании духовки всегда стойте подальше от нее**, чтобы дать выйти скоплению пара и тепла.

Если пар попадает на холодную поверхность вне духовки, например на облицовку, он конденсируется, образуя капельки воды. Это нормальный процесс, не являющийся неисправностью духовки.

Во избежание обесцвечивания регулярно вытирайте конденсат и грязь с поверхностей.

**Не следует размещать посуду прямо на дне духовки.**

### Приготовление в духовке

- Выключайте духовку за 5 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло для завершения процесса.
- Толщина, материал и цвет посуды влияют на результат приготовления пищи.
- При приготовлении некоторые блюда увеличиваются в объеме. Используйте достаточно большую посуду.
- Во избежание стекания жира при жарке используйте сковороду с высокими стенками, соответствующую приготавливаемому блюду.

- Перед приготовлением протыкайте кожицу птицы или сосисок вилкой во избежание разбрызгивания.
- Для приготовления суфле используйте посуду из жаростойкого стекла.


### Влияние посуды на результат готовки


Посуда различается по толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на то, как она передает тепло продуктам внутри неё.


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

**В.** Эмалированная чугунная, анодированная алюминиевая, алюминиевая с непригораемым покрытием и цветная снаружи, а также темная тяжелая посуда увеличивают интенсивность приготовления и подрумянивание пищи снизу.

## Техническое обслуживание и чистка


 Духовка должна все время поддерживаться в чистоте. Налет жира или других пищевых продуктов может привести к возгоранию, особенно на противне.

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

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


### Чистящие средства

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

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

### Внешняя очистка

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духовки и уплотнитель дверцы мягкой хорошо выжатой тканью, пропитанной теплой водой с добавлением моющего средства.

 Во избежание повреждения или ослабления стекла дверцы избегайте использования следующего:

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

### Духовой шкаф

Эмалированный духовой шкаф лучше чистится, когда духовка еще теплая.

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

## Дверца духового шкафа

### Снятие дверцы духового шкафа

Для удобного проведения чистки духового шкафа его дверцу можно снять.

Опустите дверцу в горизонтальное положение. Полностью откиньте фиксаторы на обоих шарнирах дверцы (a).

Медленно опять закройте дверцу до упора и приподнимите ее так, чтобы шарниры вышли из фиксированного положения (b).

### Установка дверцы духового шкафа

Для установки дверцы следует действовать так же, как при ее установке, но в обратном порядке. Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (c).

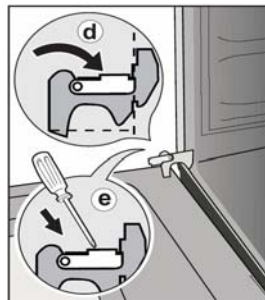
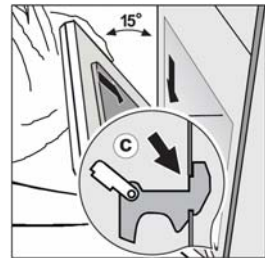
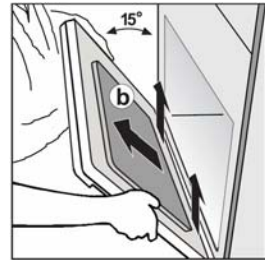
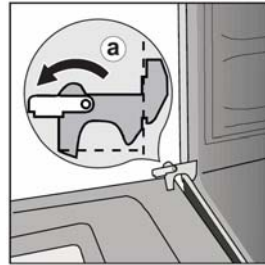
Обеспечьте при этом правильную и равномерную посадку шарниров. Затем медленно откройте дверцу вниз. Убедитесь при этом, что углы дверцы не натываются внизу на раму (в противном случае снова поднимите дверцу и выровняйте положение шарниров).

Наконец, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно, каким-нибудь предметом (например, отверткой) нажмите на фиксатор (e).

Медленно проверьте правильность работы дверцы.

### Внимание:

Никогда не допускайте «заскакивания» рычагов на шарнирах дверцы. Пружинная отдача рычага может привести к ранению.



## Варочная поверхность

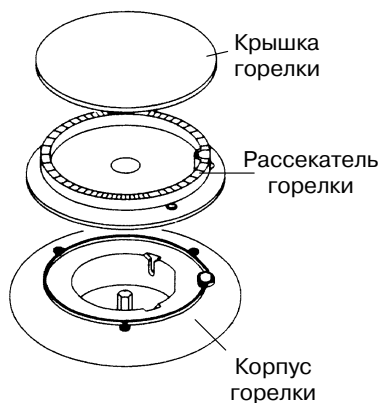
После каждого использования протирайте варочную поверхность мягкой хорошо выжатой тканью, пропитанной теплой водой с добавлением моющего средства. Избегайте утечек через отверстия варочной поверхности. Сполосните и насухо протрите ее мягкой тканью.

Для удаления более стойких пятен намочите проблемную область и дайте пятну раствориться. Не царапайте и избегайте использования абразивов или едких веществ, которые могут повредить эмаль.

## Горелки

Крышки и рассекатели горелок можно снять для чистки.

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

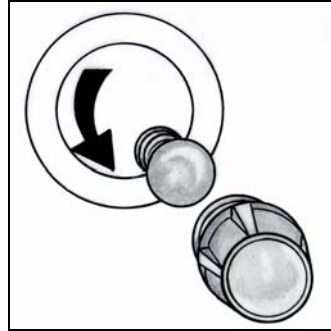


## Замена лампы освещения духового шкафа

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

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

Мощность:	15 Вт
Электропитание:	230/240 В (50 Гц)
Термостойкость:	300°C
Тип подключения:	E14



### **☞** **Для замены лампы**

- Поверните стеклянный колпак против часовой стрелки и снимите его.
- Выкрутите перегоревшую лампочку и замените ее новой.
- Вкрутите стеклянный колпак.
- Снова подключите плиту к электросети.

## Устранение неисправностей

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

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

Неисправности	Способы устранения
<b>1. Горелка не зажигается</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Газовый кран полностью открыт</li><li>- Газовая труба правильно расположена</li><li>- Горелка сухая</li><li>- Крышка и рассекатель горелки правильно установлены послеочистки</li></ul>
<b>2. Газ горит неравномерно</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Форсунка не заблокирована, а рассекатель горелки не забит частицами пищи</li><li>- Крышка и рассекатель горелки правильно установлены после очистки</li></ul>
<b>3. Духовка не работает</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Прибор подключен к электросети</li><li>- Электричество присутствует в розетке</li><li>- <b>Проверьте, не перегорели ли предохранители</b></li></ul>
<b>4. Духовка дымит</b>	<b>Проверьте, что:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Духовка чистая</li><li>- Еда не перелилась через край</li><li>- На стенках духовки нет избытка жира/сока</li></ul>

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

1. Ваше имя, адрес
  2. Ваш телефонный номер
  3. Краткое и четкое описание неисправности
  4. Модель, продуктовый и серийный номера плиты (указаны в табличке с техническими данными)
  5. Дату покупки
- За дополнительной информацией обращайтесь на наш сайт [www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)


## Указания для установщика

### Технические характеристики

Отдельно стоящий прибор

Класс 1

Размеры	Высота Ширина Глубина Объем духового шкафа		855 мм 500 мм 600 мм 45 л
Варочная поверхность	Крышка плиты Подставка для посуды Передняя правая горелка Задняя правая горелка Передняя левая горелка Задняя левая горелка Зажигание	Окрашенная Эмалированная Быстрая Вспомогательная Средняя	2,60 кВт 1,00 кВт 2,00 кВт 2,00 кВт 0,6 Вт
Духовой шкаф	Нагревательные элементы духового шкафа - Нижний нагревательный элемент - Верхний нагревательный элемент Нагревательный элемент гриля Конвекционный вентилятор Таймер Лампочка освещения духового шкафа Чистка		900 Вт 850 Вт 1800 Вт 35 Вт Лампочка 15 Вт, тип E14 ручной
	Полная мощность духового шкафа		1815 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение Номинальная частота		230В ~ 50 Гц
Принадлежности	Решетка духового шкафа Противень для сбора жира		
	Полная мощность плиты		1815,6 Вт

 Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЕС: **93/68** ; **2006/ 95** (Директива по низковольтному оборудованию) с последующими модификациями, **89/336, 90/31, 93/68** (Директива по электромагнитной совместимости) с последующими модификациями, **93/68** (Общие директивы) с последующими модификациями.

## Гарантия и сервисное обслуживание

Условия гарантии указаны в отдельном гарантийном свидетельстве. Помните, что любые ремонтные работы должны проводиться с предельным вниманием и осторожностью.

Поэтому мы рекомендуем при возникновении любых проблем

обращаться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

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

## Установка


### Советы по безопасности

- Перед монтажом убедитесь, что местные коммунальные условия (тип и давление газа) и настройки плиты соответствуют друг другу.
- Данная плита должна устанавливаться только в помещении с хорошей вентиляцией.
- Данная плита не должна подключаться к дымоходу. Она должна устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделять выбору местоположения с учетом вентиляции.
- Панели смежной мебели должны быть жаростойкими или защищены подобными материалами.
- Параметры настройки плиты приведены на табличке с техническими данными.


### Подключение к газовому стояку

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

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

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

### Подключение к электрической Сети

 **Любые работы по монтажу плиты, связанные с электричеством, должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным лицом в соответствии с действующими правилами.**

 **Данная плита должна быть заземлена.**

**⚠ Компания-производитель снимает с себя ответственность за возможные повреждения прибора в результате несоблюдения вышеприведенных мер безопасности.**

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

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

**На табличке с техническими данными проверьте значение общей мощности для определения номинала предохранителя.**

Предохранитель 10 А.

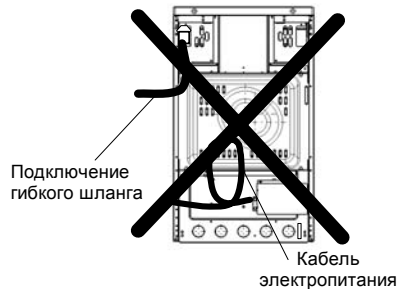
**⚠ ВНИМАНИЕ:** Провод заземления должен быть примерно на 10-14 см длиннее, чем провода нейтрали и фазы.

**Перед подключением проверьте:**

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

**⚠ Если кабель электропитания поврежден, он должен быть заменен специалистом из авторизованного сервисного центра.**

**⚠ После установки и подключения кабель питания должен быть расположен так, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру окружающей среды более чем на 50°C.**

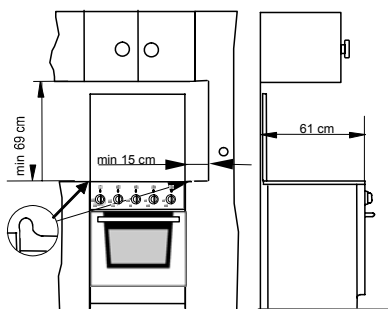


## Местоположение

Удалите весь упаковочный материал и установите плиту в сухой вентилируемой комнате вдали от занавесок, бумаги, алкоголя, бензина и т.д.

**⚠ Плита должна располагаться на жаростойком полу.**

Данная плита относится к устройствам класса "1" относительно нагрева окружающих поверхностей.



## Вентиляция

Горение газа возможно благодаря кислороду в воздухе ( $2\text{м}^3$  воздуха/ч х кВт мощности - см. табличку с техническими данными на плите). Необходимо обновлять воздух и удалять продукты сгорания.

К плите должен быть обеспечен свободный доступ свежего воздуха. Непосредственно перед плитой должно быть открытое пространство для свободной циркуляции воздуха. Оно ни в коем случае не должно быть ничем загорожено. В лучшем случае в стенах напротив плиты могут быть сделаны отверстия на уровне пола размером примерно  $200\text{ см}^2$ .

Эти отверстия также не должны быть ничем загорожены.

## Подключение к газовому стояку

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

Компания-производитель выпускает прибор протестированным и отрегулированным для работы на типе газа, указанном на табличке с техническими данными, расположенной сзади рядом с соединительной трубой. Убедитесь, что Вы подключаете плиту к тому же типу газа, что указан на табличке. В противном случае, следуйте инструкциям в разделе "Смена газа".

Для наибольшей производительности и наименьшего потребления газа убедитесь, что давление газа в трубопроводе соответствует значению в таблице "Технические характеристики форсунок".

## Подключение с использованием жесткой трубы или гибкого металлического шланга

Для обеспечения наибольшей безопасности рекомендуется проводить подключение к газовой системе с использованием жестких труб (например, медных) или с использованием гибких нержавеющей стальных шлангов. Фитинг подводной газовой трубы - Gc 1/2. Для этого типа монтажа подключение к газовому стояку должно проводиться с использованием только гибких металлических шлангов в соответствии с действующими требованиями.

## Подключение с использованием гибких неметаллических шлангов

Если место подключения можно будет легко осмотреть при необходимости, Вы можете использовать гибкий шланг согласно действующим правилам. Гибкий шланг будет пригоден для использования, если:

- он не будет нигде подвергаться перегреву выше комнатной температуры, выше, чем 30°; если же гибкий шланг для подключения к крану должен пройти позади плиты, он должен быть проложен так, как показано на рисунке.
- длина шланга не более 1500 мм;
- на шланге нет сдавленных мест
- шланг не перетирается и не перекручивается;
- шланг не соприкасается с острыми краями и углами;
- он может быть легко осмотрен для проверки своего состояния.

## ВАЖНО

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

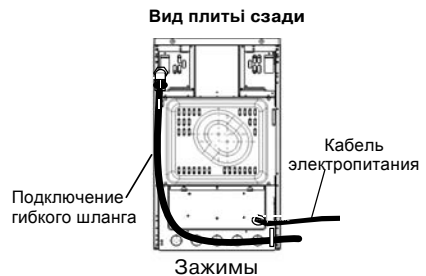
Плита настроена для работы от природного газа давлением 13 мбар. Для подключения к газовому стояку следует использовать следующие способы:

## Подключение справа (вид спереди)

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

## Подключение слева (вид спереди)

Убедитесь, что резиновый шланг не соприкасается ни с одной частью заштрихованной области, показанной на рисунке, и что он удерживается в имеющихся зажимах. Если Вы используете для подключения этот метод, необходимо установить шланг максимальной длины.



## Регулировка для разных типов газа

Плита настроена для работы от природного газа пропана или бутана.

Для приспособления плиты к иному типу газа, чем тот, на который она предварительно настроена, руководствуйтесь нижеприведенными инструкциями, соблюдая их очередность.

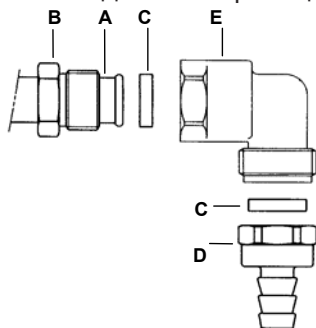
### Подключение к газовому стояку

Газовая плита может быть подключена к газу справа. Входная труба плиты является газовой трубой 1/2. с параллельной наружной резьбой.

Имеется 3 возможности соединения

- жесткая труба с прокладкой
- труба с цанговым зажимом
- резиновый шланг

В случае резинового шланга накрутите на входную трубу ниппель шланга, соответствующий типу используемого газа, уплотнив соединение прокладкой.



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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФОРСУНОК

Таблица №1

Горелка	Обычная мощность (кВт/Н <sub>2</sub> )	Обычная мощность (кВт/Н <sub>2</sub> )	Экономичная мощность (кВт/ Н <sub>2</sub> )	Экономичная мощность (кВт/Н <sub>2</sub> )	Пере пусковой канал (мм)	Тип газа	Давление (мбар)	Диаметр форсунок (мм)	Расход (г/ч)
Быстрая	2,60	2,35	0,78	0,70	0,42	G20	13	1,24	-
	2,60	2,35	0,72	0,65		G20	20	1,13	-
	2,50	2,25	0,72	0,65		G30	30	0,77	181,78
Средняя	2,00	1,80	0,50	0,45	0,32	G20	13	1,11	-
	2,00	1,80	0,43	0,40		G20	20	0,96	-
	2,00	1,80	0,43	0,40		G30	30	0,71	145,43
Вспомогательная	1,00	0,90	0,40	0,36	0,29	G20	13	0,82	-
	1,00	0,90	0,35	0,32		G20	20	0,70	-
	1,00	0,90	0,35	0,32		G30	30	0,50	72,71



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

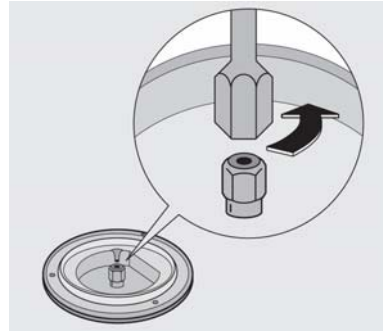
## Замена форсунок горелок варочной поверхности

**⚠** Перед проведением любых операций или переводу прибора на другой тип газа необходимо **ОТКЛЮЧИТЬ** плиту от электрической сети, убедиться в том, что все регуляторы находятся в **ВЫКЛЮЧЕННОМ** положении, а прибор полностью остыл.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Во избежание любых опасностей, связанных с находящимися под напряжением деталями поблизости от установочного винта, перед осуществлением любых модификаций или адаптации плиты к другому типу газа, важно **ОТСОЕДИНИТЬ** плиту от электропитания и убедитесь, что все ручки управления установлены в положение **OFF**, а сам аппарат полностью остыл

### **👉** Для замены форсунок:

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



## Регулировка минимального уровня пламени для горелок варочной поверхности

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

При смене типа газа проверьте, что минимальный уровень правильно настроен.

Приток воздуха правильный, если высота пламени составляет примерно 4 мм.



недостаток воздуха



правильная настройка



избыток воздуха

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

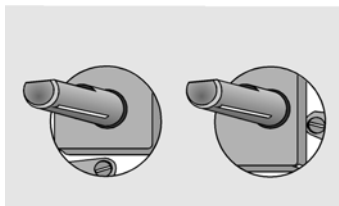
### Регулировка пламени

Для регулировки минимального уровня:

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

Произведите сборку в обратной последовательности.

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



## **Гарантия/сервисная служба**

Сервисное обслуживание и запасные части В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

## Европейская гарантия




Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из нижеперечисленных стран в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:-




- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.

- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных вам по закону прав.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa

		
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçaves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	<a href="http://www.electrolux.fi">www.electrolux.fi</a>	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"







# ZANUSSI

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)