

ZCM65338WA

RU Инструкция по эксплуатации | Кухонная плита



ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЧТОБЫ:



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию ,
устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.zanussi.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	15
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	16
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	17
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	18
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	19
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	21
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	22
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	24
12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	24
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	31
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	35
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	37
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	39

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не

проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.

- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Прежде чем открыть крышку, обязательно удалите с ее поверхности всю пролитую жидкость. Перед тем как закрыть крышку, дайте поверхности варочной панели остыть.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: 

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.

- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся рядом с прибором, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было

невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь в том, что вокруг прибора обеспечена циркуляция воздуха.
- Информация о подаче газа приведена на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

2.4 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.
Существует опасность поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни особенно во время работы прибора.

При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение интенсивности механической вентиляции (при наличии), для безопасного удаления продуктов сгорания в наружный (внешний) воздух, а также замена воздуха в помещении за счет дополнительной вентиляции. Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не используйте металлические нагревательные накладки для готовки с прямым нагревом. Используйте прибор с надлежащей кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекаТЕЛЬ пламени.

2.5 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

2.6 Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



2.7 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.9 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Место установки прибора



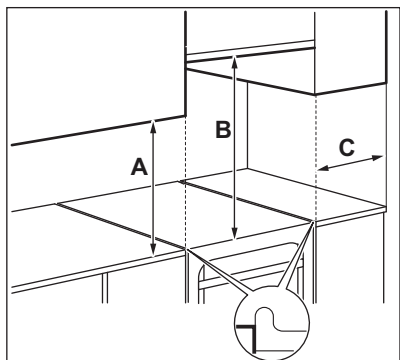
Не устанавливайте плиту рядом с раковиной или рядом с шкафом с раковиной. Влажность/капли воды могут попасть между боковой панелью и шкафом, и со временем может быть повреждена краска боковой панели.

Вы можете установить отдельно стоящий прибор со шкафами с одной или двух сторон и в углу.



Расстояние между прибором и задней стенкой должно составлять около 1 см, чтобы крышка открывалась.

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



Минимальное расстояние

Размеры	мм
A	400
B	650

Размеры	мм
C	150

3.2 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50–60 Гц
Класс энергетической эффективности	A
Класс прибора	1

Размеры	мм
Высота	857
Ширина	600
Глубина	600

3.3 Прочие технические данные

Категория прибора:	II2H3B/P
Источник газа:	G20 (2H) 13 мбар
Газ 2 (Перенастр.)	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Диаметры обводного клапана

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм
Вспомогательная	29 / 30
Ускоренная	32
Быстрая	42

3.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрая	2.6	0.78	137
Ускоренная	1.9	0.5	111
Вспомогательная	0.9	0.4	82

3.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрая	2.9	0.80	119
Ускоренная	1.85	0.43	96
Вспомогательная	0.95	0.35	70

3.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Быстрая	3.0	0.72	88	218
Ускоренная	1.9	0.43	71	138
Вспомогательная	0.95	0.35	50	69

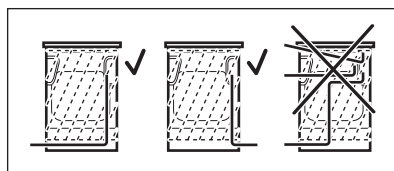
3.8 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Быстрая	2.6	0.63	88	186
Ускоренная	1.6	0.38	71	114
Вспомогательная	0.85	0.31	50	61

3.9 Подключение к газовой магистрали

Перед установкой снимите наклейку, расположенную на трубе подачи газа сзади прибора. Удалите с трубы остатки клеящего вещества.

Применяйте фиксированное соединение или используйте гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Труба подачи газа не должна касаться частей прибора, показанных на рисунке.

3.10 Гибкое неметаллическое соединение труб

При наличии удобного доступа к месту подключения можно использовать гибкую

подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

При установке всегда используйте трубордержатель и прокладку. Гибкий шланг можно использовать при условии, что:

- она не может нагреваться выше комнатной температуры, не превышающей 30 °C;
 - его длина не превышает 1500 мм;
 - он не имеет сужений;
 - он не перекручен и не затянут слишком сильно;
 - он не соприкасается с острыми краями или углами;
 - его состояние можно легко проверить.
- При проверке гибкого шланга убедитесь, что:

- на нем отсутствуют трещины, порезы, следы горения на обоих концах и по всей длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина.
- срок годности не прошел.

Если заметны один или несколько дефектов, но ремонтировать трубку, а замените ее.

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

3.11 Переоборудование на различные типы газа



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



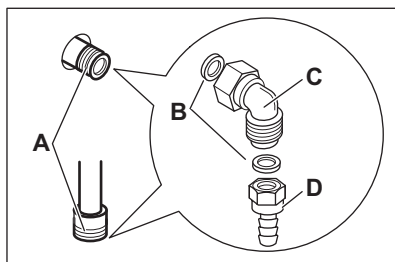
Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травмы.



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

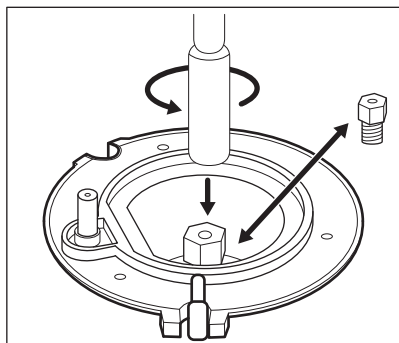


- A. Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B. Прокладка
- C. Регулируемое соединение
- D. Трубордержатель для сжиженного газа

3.12 Замена форсунок варочной панели

Заменяйте форсунки при изменении типа газа.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели горелок.
3. Снимите форсунки с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Взамен используйте форсунки, соответствующие типу используемого газа.



5. Замените табличку с техническими данными (она находится рядом с трубой подачи газа) на табличку с техническими данными нового типа подачи газа.

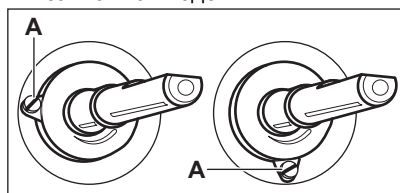


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подаваемого газа не является постоянным или отличается от необходимого давления, установите соответствующий редуктор на трубу подачи газа.

3.13 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

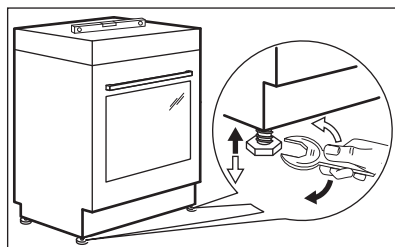


ВНИМАНИЕ!

Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку.
См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

3.14 Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

3.15 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания установите прибор на нужную высоту и место.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

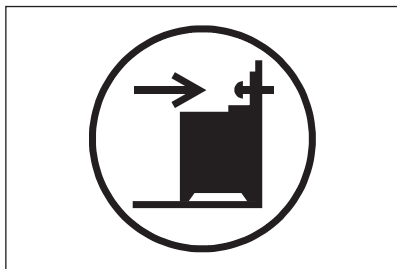
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

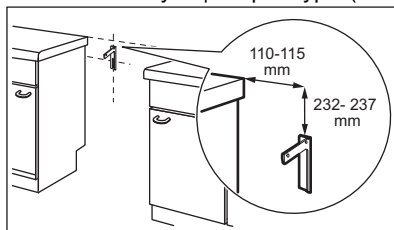
Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

На вашем приборе имеется символ, показанный на рисунке (если применимо), чтобы напомнить вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 232–237 мм вниз от верхнего края и на 110–115 мм от левого края прибора. Для установки воспользуйтесь круглым отверстием в кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или

прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).



2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении размеров кухонной плиты необходимо правильно совместить защиту от опрокидывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

3.16 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

ВНИМАНИЕ!

Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

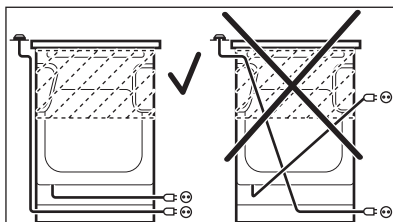
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x1,5 мм ²

Фаза	Мин. сечение кабеля
3 с нейтралью	5x0,75 мм ²

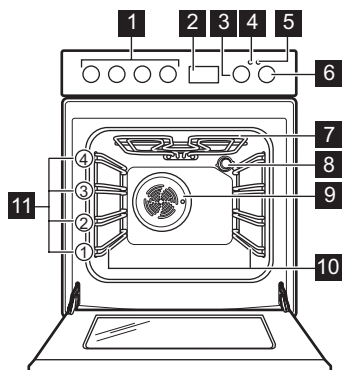
ВНИМАНИЕ!

Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



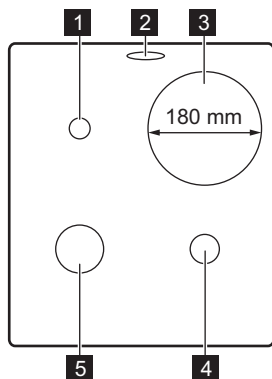
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Ручки управления варочной панелью
- 2** Электронный программатор
- 3** Ручка регулировки температуры
- 4** Индикатор/символ температуры
- 5** Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 6** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения
- 9** Вентилятор
- 10** Съёмная направляющая для противня
- 11** Положение противней

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Маленькая горелка
- 2** Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3** Конфорка 1500 Вт
- 4** Средняя горелка
- 5** Большая горелка

4.3 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить. Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Установка времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать дисплей.

1. Нажмите на кнопку выбора ⌚. Высветится символ включения таймера.

2. С помощью кнопок **+** или **—** установите верное время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

Для смены времени включите прибор и одновременно нажмите на **+** и **—** или на ⌚.

Когда запятая, разделяющая часы и минуты, замигает, задайте новое значение времени при помощи **+** или **-**.

5.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.

3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Розжиг горелки варочной панели



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

ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

1. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа,  и нажмите на нее для розжига горелки.
2. Удерживайте ручку варочной панели нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку нажатой более 15 секунд. Если розжиг горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



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



При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа. Удерживайте ручку нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась.

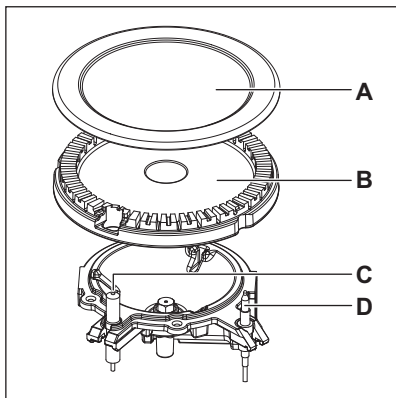


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоя в электропитании. Это нормально.

6.2 Обзор горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термопара

6.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

6.4 Настройка мощности нагреваэлектрической конфорки

Символ	Описание
0	Положение «Выкл»
1 - 6	Установки мощности нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

Электричество:



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

Газ:



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.

ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

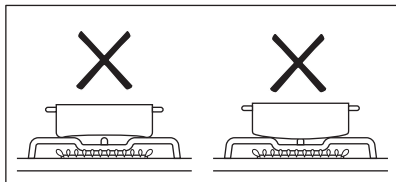
Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите за тем, чтобы кастрюли размещались по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте на конфорке емкости с краем или выпуклым дном, так как существует опасность опрокидывания.



7.2 Диаметры посуды

ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Малая	120 - 180
Средняя	140 - 220/240 ¹⁾
Большая	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

7.3 Примеры приготовления на электрической конфорке

Мощность нагрева:	Применение:
1	Поддержание в теплом состоянии
2	Спокойное медленное кипение
3	Приготовление на медленном огне
4	Жарка / подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / жарка на большом огне / жарка во фритюре

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.

- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.

Нержавеющая сталь

- Кромки варочной поверхности из нержавеющей стали следует очищать специальным средством для очистки нержавеющей стали.
- Кромка конфорки из нержавеющей стали может изменить свой цвет из-за воздействия высокой температуры.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

8.3 Очистка электрической конфорки

1. Используйте чистящий порошок или чистящую губку.
2. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
3. Прогрейте конфорку на низкой температуре и дайте ей высохнуть.
4. Для того, чтобы сохранить конфорки в хорошей форме, регулярно протирайте их маслом для швейных машинок.

Удалите излишки масла промокательной бумагой.

8.4 Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

8.5 Подставки для посуды



Подставки для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной поверхности снимите подставки для посуды.



Чтобы не повредить варочную поверхность, будьте внимательны при установке подставок для посуды.

2. При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы подставки правильно установлены на место.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки..

8.6 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Включение и выключение прибора



Наличие у прибора ламп, отметок для поворотной ручки или индикаторов варьируется от модели к модели:

- Лампа загорается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор загорается, когда духовой шкаф нагревается.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.

9.3 Режимы духового шкафа

2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

9.2 Предохранительный термостат

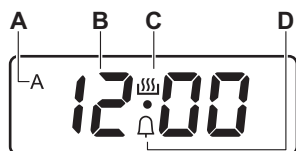
Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Символ	Режим духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов Максимальная температура для этой функции составляет 210 °C.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

Символ	Режим духового шкафа	Применение
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовление более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов. Для использования этой функции ручка регулировки температуры должна находиться в выключенном положении.
	Экорежим	Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям к энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1. Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии». Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи. Инструкции по приготовлению см. в главе «Советы и рекомендации», Экорежим.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Дисплей



- A. Индикатор времени функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»
- B. Дисплей времени
- C. Активный индикатор таймера
- D. Индикатор функции «ТАЙМЕР»

10.2 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

10.3 Таблица «Функции часов»

Часы		Применение
00:00	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или проверка времени суток.
dur	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора (от 1 мин до 10 ч).
	ТАЙМЕР	Установка времени обратного отсчета (от 1 мин до 23 ч 59 мин). Данная функция не влияет на работу прибора.

10.4 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ **dur**.
3. С помощью  или  задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ». На дисплее отобразится **dur** и символ **A**.
4. По истечении установленного времени замигает **dur**, а также в течение 7 минут будет выдаваться звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духовки и ручку термостата в положение «Выкл».

10.5 Установка функции «ТАЙМЕР»

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  или  задайте необходимое значение времени.
3. По истечении установленного времени в течение 7 минут выдается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
 2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .
- Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

10.7 Смена звукового сигнала

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку .
 2. Для смены сигнала несколько раз нажмите на кнопку .
 3. Отпустите кнопку .
- Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом.
4. Подождите 5 секунд, и настройка будет автоматически сохранена.



При отключении прибора от сети или после отключения электропитания снова устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

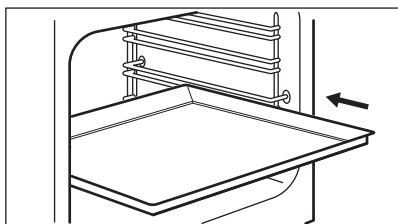
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Установка принадлежностей

Противень:



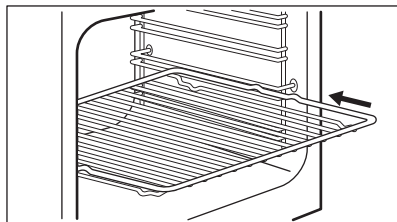
Не сдвигайте эмалированный противень или глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.



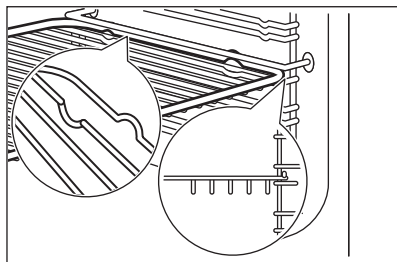
Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового

шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

Решетка



Вставьте полку между направляющими планками.



12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

12.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы 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 закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

12.2 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

12.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

12.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

12.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

12.6 Традиционное приготовление

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлежности
Плоский пирог 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	эмалированный про- тивень
Пирог из дрожжево- го теста с яблоками	2000	170 - 190	40 - 50	3	эмалированный про- тивень
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	эмалированный про- тивень
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	эмалированный про- тивень
Половинка цыплен- ка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	эмалированный про- тивень
Свинные жаренные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	эмалированный про- тивень
Флан 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный про- тивень
Дрожжевой пирог с начинкой 4)	1200	170 - 180	25 - 35	2	эмалированный про- тивень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	эмалированный про- тивень
Чизкейк	2600	170 - 190	60 - 70	2	эмалированный про- тивень
Швейцарский от- крытый яблочный пирог 4)	1900	200 - 220	30 - 40	1	эмалированный про- тивень
Рождественский пирог 4)	2400	170 - 180	55 - 65 5)	2	эмалированный про- тивень
Открытый пирог 4)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 6)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 легких противня (длина: 20 см)
Румынский бисквит 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 легких противня (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 легких противня (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Сладкие булочки 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	1500	150 - 170	15 - 20	1	эмалированный противень
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	эмалированный противень
Пирог с посыпкой 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	эмалированный противень
Сливочный кекс 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
- 4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 5) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 6) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

12.7 Режим конвекции

Хранение	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин.)	Положение противня	Аксессуары
Плоский пирог 1)	1000	150	30	2	эмалированный противень
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень
Пирог на противне	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	180	55	2	решетка
				1	эмалированный противень
Жаркое из свинины	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	150 - 160	20 - 30	2	эмалированный противень

Хранение	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин.)	Положение противня	Аксессуары
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	эмалированный противень
Чизкейк	2600	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	эмалированный противень
Рождественский пирог ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	эмалированный противень
Открытый пирог ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 круглый противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Румынский бисквит ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 легких противня (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 легких противня (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Сладкие булочки ¹⁾	800	190	15	3	эмалированный противень
Швейцарский рулет ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	эмалированный противень
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	эмалированный противень
Пирог с посыпкой	1500	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквитный торт ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	эмалированный противень

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

²⁾ После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

³⁾ Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

12.8 Экорежим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Пирожные в форме				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для осн. откр. пир. на решетке
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мелкие хлебобулочные изделия				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песочного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Вегетарианское				
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

12.9 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	160	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20 - 30
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 80
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквит	Режим конвекции	160	решетка	2	25 - 35
Песочное печенье/полоски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень	3	15 - 30
Песочное печенье/полоски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20 - 30
Тосты ¹⁾	Гриль	макс.	решетка	2	2 - 5

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Бургер с говядиной ²⁾	Гриль	макс.	решетка	3	15–20 на одной стороне; 15–20 на второй стороне

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.
- 2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

12.10 Пицца



При приготовлении пиццы для получения наилучшего результата установите ручки режима духового шкафа и регулятор температуры духового шкафа в положение режима «Пицца».

13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа

следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

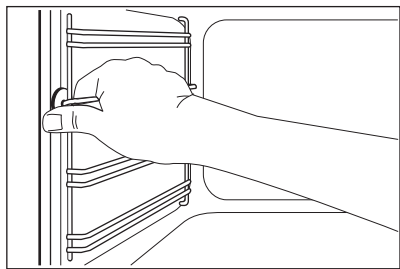


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

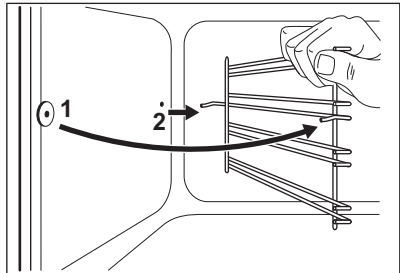
13.3 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих производится в обратном порядке.

13.4 Каталитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не следует чистить каталитические панели с помощью аэрозолей для духовых шкафов, абразивных чистящих средств, мыла и прочих чистящих средств. Это может повредить каталитические панели.



Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на каталитические свойства.



ВНИМАНИЕ!

Не допускайте детей к духовому шкафу в то время, когда идет очистка при высокой температуре. Поверхность духового шкафа становится крайне горячей; существует риск ожогов.



Перед запуском каталитической очистки извлеките из духового шкафа все принадлежности.

Стенки с каталитической очисткой очищаются самостоятельно. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы прибора.

Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте пустой духовой шкаф.

1. Очистите дно духового шкафа теплой водой и моющим средством, а затем вытрите досуха.
2. Установите функцию .
3. Установите температуру на максимум и дайте духовому шкафу поработать в течение 1 часа.
4. После остывания прибора очистите его мягкой влажной губкой.

13.5 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



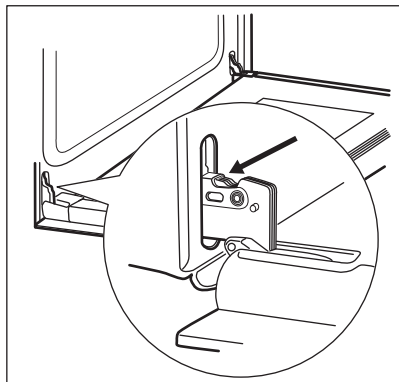
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



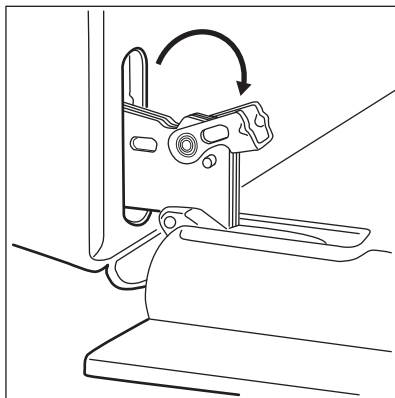
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

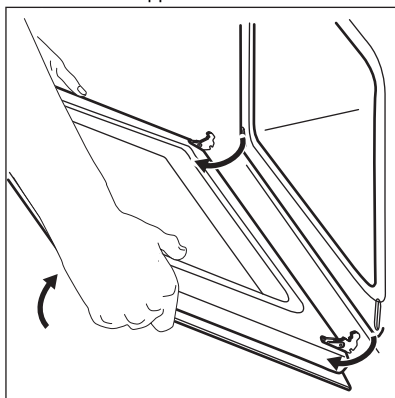
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



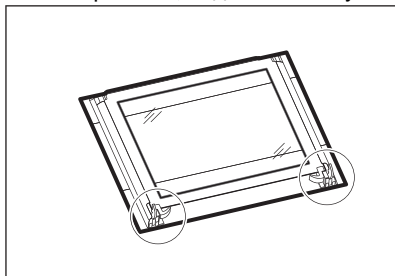
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



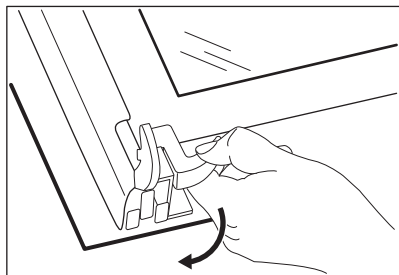
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



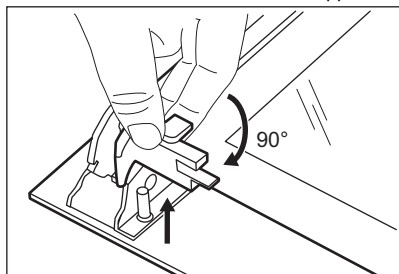
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



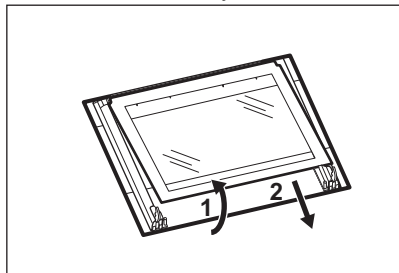
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

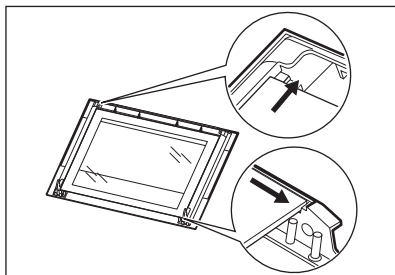


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



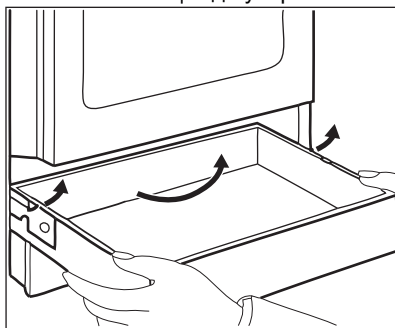
13.6 Извлечение ящика

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

13.7 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Варочная поверхность не включается или не работает. Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная поверхность не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
На дисплее духового шкафа отображаются символы «0.00» и «LED» («светодиод»).	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.

14.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.)

.....

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ**15.1 Информация об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации для варочных панелей**

Модель	ZCM65338WA	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты	
Количество рабочих зон и/или участков	1	
Технология нагрева	Металлическая конфорка	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Задняя правая	18.0см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Задняя правая	194.9Вт·ч/кг
Количество газовых горелок	Задняя левая – маленькая	неприменимо%
	Передняя правая – средняя	55.0%
	Передняя левая — большая	55.7%
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)		55.4%
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		194.9Вт·ч/кг

IEC/EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — Часть 2: Варочные панели — Методы измерений эксплуатационных характеристик.

EN 30-2-1: Бытовые приборы для приготовления пищи в быту — Часть 2-1: Рациональное использование энергии — Общие сведения.

15.2 Варочная панель — Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.

- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.

Электрические конфорки:

- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- На маленьких конфорках используйте небольшую кухонную посуду.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

Газовые горелки:

- Перед использованием газовых горелок и сковороды убедитесь, что они правильно собраны.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру горелки.
- Поставьте посуду непосредственно на горелку в ее центр.
- Когда жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы жидкость едва кипела.
- По возможности используйте скороварку. См. руководство пользователя.

15.3 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции для духовых шкафов

Название поставщика	Zanussi
Модель	ZCM65338WA 943004933
Индекс энергоэффективности	94.9
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{electric cavity})	0.84кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{electric cavity})	0.75кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	57л
Тип духового шкафа	Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты
Масса (M)	44.0кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

15.4 Духовой шкаф – экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за

3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Экорежим

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Прибор – ежедневное использование».

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

