

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZCG9510K1X

RU Инструкция по эксплуатации
Кухонная плита

RU

ZANUSSI

ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЧТОБЫ:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.zanussi.ru/support

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с этой Инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надёжном месте для последующего использования.

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!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м 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; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- 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.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- **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.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих

рынков: RU

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. 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.

- 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.

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, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы и ожогов.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- 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! Существует опасность возгорания или 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.
- Образующиеся 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 включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой 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 рассекаль пламени.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- При интенсивном и продолжительном использовании прибором может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие 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.

СЕРВИС

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

УТИЛИЗАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы 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 твердыми бытовыми отходами.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

УСТАНОВКА

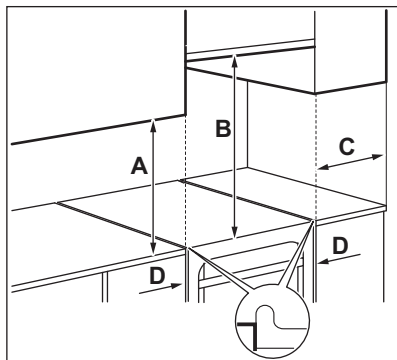


ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650

Расстояние	мм
C	150
D	20

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Прибор класса	1
---------------	---

Размеры	мм
Высота	855
Ширина	500
Глубина	600

ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Категория прибора	I12H3B/P
Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар
Газ 2 (Перенастр.):	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

ДИАМЕТРЫ ОБВОДНЫХ КЛАПАНОВ

ГОРЕЛКА	Ø КЛАПАНА ¹⁾ 1/100 мм
Малая	29 / 30
Средняя	32
Большая	42
Духовой шкаф	44

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

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
Духовой шкаф	2.1	0.9	110 о

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Ускоренная	1.85	0.43	96
Вспомогательная	0.95	0.35	70
Духовой шкаф	2.1	0.90	104 о

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
Духовой шкаф	2.1	0.90	71	153

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
Духовой шкаф	1.8	0.78	71	129

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

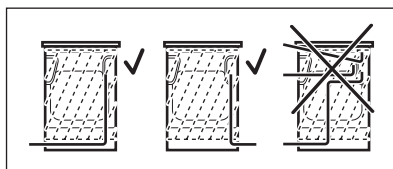


ВНИМАНИЕ! Закройте основной вентиль линии подвода газа.

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.



ВНИМАНИЕ! После завершения установки убедитесь, что все трубные соединения герметичны. Для проверки используйте мыльный раствор, а не пламя.

ГИБКАЯ НЕМЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОДВОДКА

Если имеется возможность полного доступа точки подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубодержатель и уплотняющую прокладку. Использование гибкой подводки допускается, если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- нигде не будет сужений;
- она не будет перекручена или пережата;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее состояние можно легко проверить.

При инспекции гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

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

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА



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



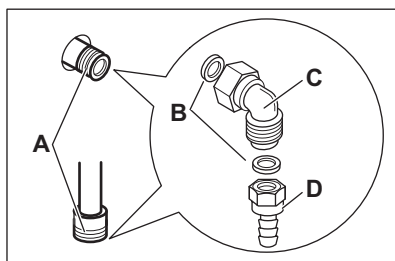
Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.



ВНИМАНИЕ! Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травм.



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

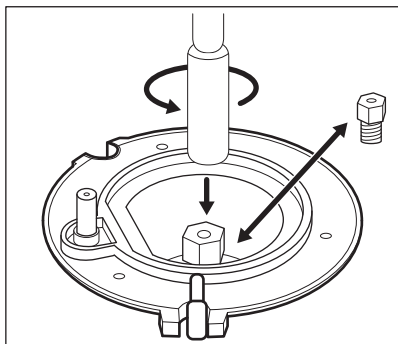


- A. Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B. Прокладка
- C. Регулируемое соединение
- D. Трубодержатель для сжиженного газа

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. Отвинтите инжекторы с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Замените инжекторы соответствующими типу используемого газа.



5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

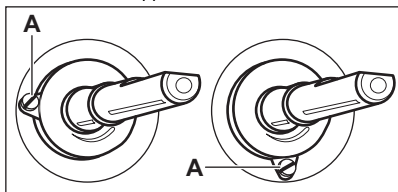


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
2. 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

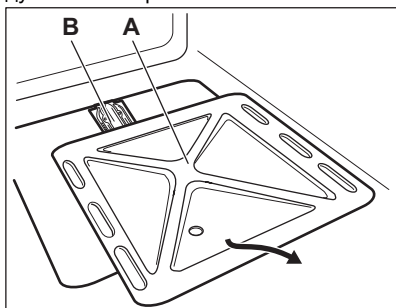
1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Переход со сжиженного газа на природный газ

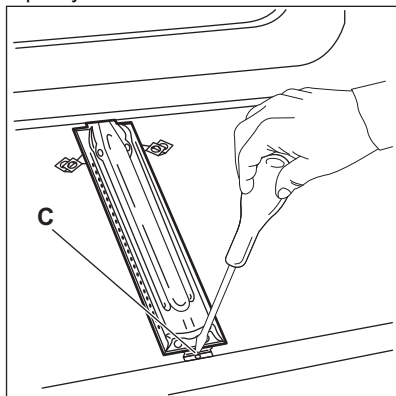
1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
4. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
5. Снова снимите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

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ДУХОВОГО ШКАФА

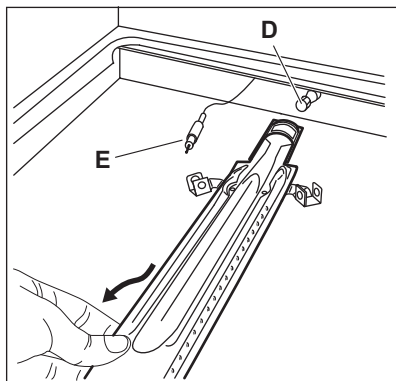
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа А, чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа В.



2. Отвинтите винт С, который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки D.



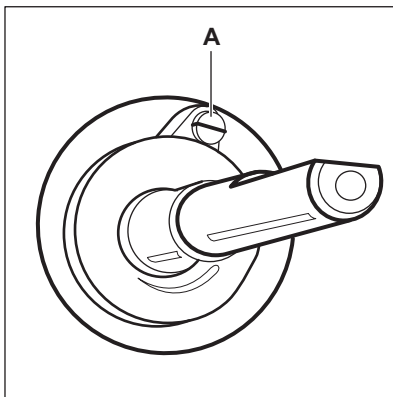
4. Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к проводу термопары E.
5. Выверните форсунку горелки D с помощью торцевого ключа на 7 мм и замените его на другой.

Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
2. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана A. Положение винта обводного клапана A зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

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

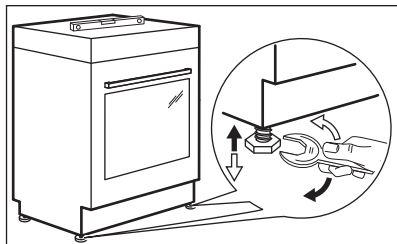
Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана A примерно на один оборот.
2. Установите на место ручки выбора режимов духового шкафа.
3. Зажгите горелку.
См. Главу «Духовой шкаф – ежедневное использование».
4. Установите ручку выбора режима духового шкафа на минимальную отметку.
5. Снова снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
6. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
7. Установите на место ручки выбора режимов духового шкафа.
8. Установите ручку выбора режимов духового шкафа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
9. Быстро переведите ручку выбора режимов духового шкафа с положения максимальной подачи газа в минимальное положение.

Регулировка пламени. Убедитесь, что пламя не гаснет при повороте ручки из положения максимальной подачи газа в минимальное положение. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. Если пламя погасло,

произведите повторную настройку горелки духового шкафа.

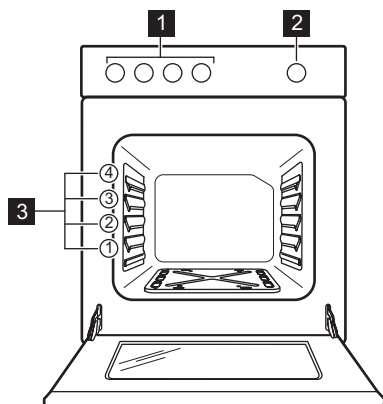
ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА



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

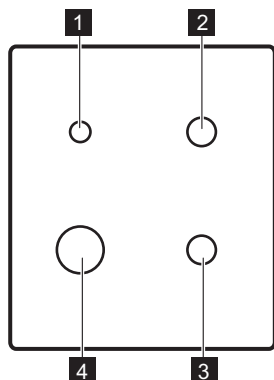
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Положения противней

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Ускоренная горелка
- 3 Ускоренная горелка
- 4 Горелка повышенной мощности

АКСЕССУАРЫ

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный противень**

- Для тортов и печенья.
- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Извлеките все принадлежности из духового шкафа.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары обратно на их места.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы выжечь остатки жира.

1. Установите максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 20 минут.



ВНИМАНИЕ! Принадлежности могут нагреться сильнее обычного.

Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Это нормально. Необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха. Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством, чтобы очистить камеру духового шкафа.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите на ручку варочной панели и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа .
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

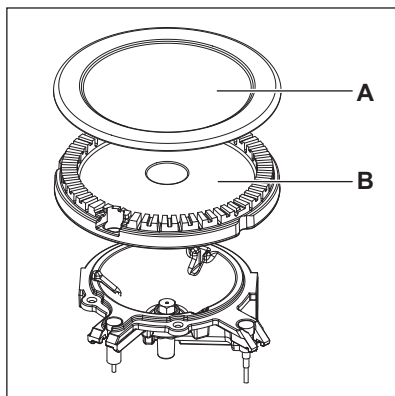


Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



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

ОБЗОР ГОРЕЛКИ



A. Крышка горелки

B. Рассекатель горелки

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение .



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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ПОСУДА



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.



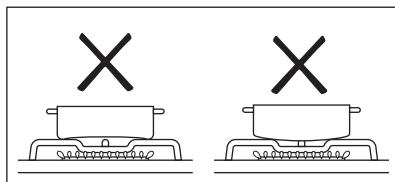
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.



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.



ДИАМЕТРЫ ПОСУДЫ



ВНИМАНИЕ! Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Малая	120 - 180

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

1) При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Варочную панель 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, предназначенное для очистки варочных панелей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с

мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ



Держатели для посуды не являются устойчивыми к стирке в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную.

1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.



При установке держателей для посуды будьте очень осторожны, чтобы не повредить варочную панель.

2. Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для посуды вручную и сушите их. При необходимости удаляйте стойкие пятна с помощью чистящей пасты.
3. После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ УХОД

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

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Режим духового шкафа		Применение
●	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Режим Пицца	Выпечка пиццы.
1 - 8 ¹⁾	Настройки нагрева	Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа.

1) 1 – 135 °C, 2 – 145 °C, 3 – 160 °C, 4 – 175 °C, 5 – 190 °C, 6 – 205 °C, 7 – 225 °C, 8 – 240 °C

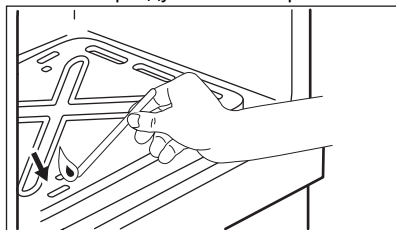
РУЧНОЙ РОЗЖИГ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА



Предохранительное устройство духового шкафа:

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. Одновременно нажмите на ручку выбора режимов духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку выбора режимов духового шкафа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термопара нагрелась.



Не держите ручку выбора режимов духового шкафа нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку выбора режимов духового шкафа, поверните ее в положение «Выкл», откройте дверцу духового шкафа и попытайтесь снова разжечь горелку, задав нужную мощность нагрева. мере 1 минуту.

ПОСЛЕ РОЗЖИГА ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Отпустите ручку выбора режимов духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку выбора режима духового шкафа, задав нужную мощность нагрева.

Следите за пламенем, выходящим из отверстий внизу камеры духового шкафа.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



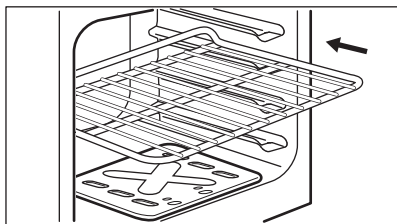
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Решетка



С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.

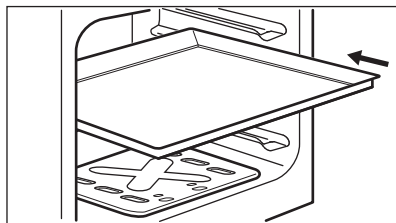


Установите полку на нужный уровень. Убедитесь, что она не касается задней стенки духового шкафа.

Противень:



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



Установите противень или сотейник на уровень духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки или жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это вполне нормальный процесс. 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.

ВЫПЕЧКА

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

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 глубокий противень. Во избежание конденсации дыма, доливайте

воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

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.

ТАБЛИЦА ИНСТИТУТА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Перед началом приготовления всегда прогревайте пустой духовой шкаф в течение 15 минут при температуре, требуемой по рецепту.

Продукты	Положение термостата	Время приготовления (мин)	Положение противня	Аксессуары
Маленький торт	3	25 - 35	3	глубокий противень
Нежирный бисквит	4	25 - 35	3	1 форма (диаметр: 26 см) на решетке
Яблочный пирог	5	70 - 80	2	2 формы (диаметр: 20 см) на решетке
Полоски из теста	2	30 - 40	3	Противень для выпечки

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления всегда прогревайте пустой духовой шкаф в течение 15 минут при температуре, требуемой по рецепту.

Продукты	Положение термостата	Время приготовления (мин)	Положение противня	Аксессуары
Выпечка в формах				
Чизкейк	4	80 - 100	3	1 форма (диаметр: 26 см) на решетке
Бисквит «Мадера»	5	95 - 105	3	противень на решетке
Торт с большим количеством фруктов	4	130 - 150	3	противень (диаметр: 23 см) на решетке
Бисквитный торт	3	40 - 50	3	2 формы на решетке, размещенные по диагонали
Румынский бисквитный торт	5	45 - 55	3	2 квадратных противня на решетке

Продукты	Положение термостата	Время приготовления (мин)	Положение противня	Аксессуары
Румынский бисквит — традиционный	4	55 - 65	3	2 квадратных противня на решетке
Хлеб	6	45 - 55	2	2 квадратных противня на решетке
Выпечка на противне				
Шведские булочки	3	20 - 30	2	эмалированный противень
Швейцарский рулет	3	15 - 20	3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	4	80 - 90	3	эмалированный противень
Пирожное Шу	4	30 - 40	3	эмалированный противень
Плоский пирог	3	30 - 40	3	эмалированный противень
Пирог на поддоне	3	65 - 75	3	глубокий эмалированный противень для гриля
Безе	1	50 - 60	3	эмалированный противень
Пицца				
Домашняя пицца	режим пицца	20 - 30	3	эмалированный противень
Швейцарская пицца	режим пицца	20 - 30	3	эмалированный противень
Запеченные макароны	режим пицца	55 - 65	3	противень Pyrex на решетке
Блюдо				
Лазанья	5	45 - 55	3	противень Pyrex на решетке
Картофельная запеканка	5	55 - 65	3	противень Pyrex на решетке
Киш Лоран	6	60 - 70	3	противень на решетке
Мясо				
Форель	7	35 - 45 ¹⁾	3	решетка и противень на уровне 2
Цыпленок	7	105 - 115	3	решетка и противень на уровне 2
Жареная свинина	5	75 - 85 ¹⁾	2	эмалированный противень

Продукты	Положение термостата	Время приготовления (мин)	Положение противня	Аксессуары
Половина цыпленка	7	75 - 85 ¹⁾	2	решетка и противень на уровне 2

1) Переворачивайте по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.

ПИЦЦА



Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ ПО ОЧИСТКЕ

Протирайте переднюю часть духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть.

Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием AirFry абразивные чистящие средства или острые предметы.

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.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

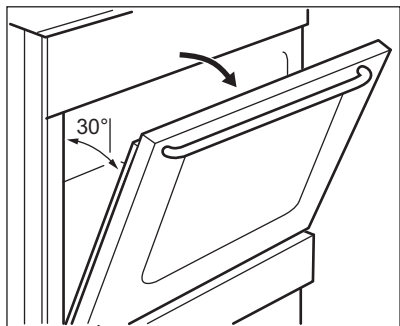


ВНИМАНИЕ! Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

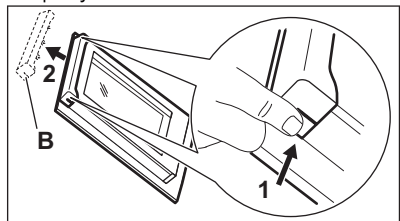


ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



- Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



- Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



ВНИМАНИЕ! При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

- Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
- Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

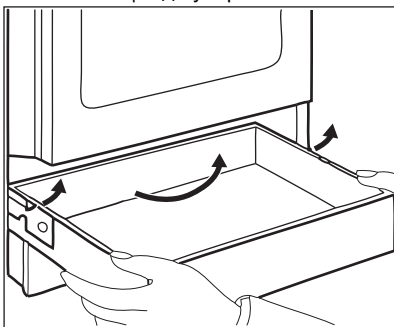
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЯЩИКА



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.

- Вытяните ящик до упора.



- Осторожно поднимите ящик.
- Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.
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.
Прибор издает необычный шум.		Ряд металлических деталей прибора незначительно увеличивается и уменьшается в размерах при нагреве или охлаждении. Описанные шумы являются нормальным явлением.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорки пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это вполне нормальный процесс.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Зажгите горелку духового шкафа.
	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
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 духовке более, чем на 15–20 минут.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ (ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ) СОГЛАСНО EU 66/2014

Модель	ZCG9510K1X	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты	
Количество газовых горелок	4	
Энергоэффективность газовой горелки (EE gas burner)	Задняя левая – маленькая	неприменимо
	Задняя правая – средняя	55.3%
	Передняя правая – средняя	55.3%
	Передняя левая – большая	55.5%
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)		55.4%

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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

- Перед использованием конфорок и подставок для посуды убедитесь в правильности их установки.
- Размеры дна посуды должны подходить к размерам конфорок.
- Всегда ставьте посуду поверх горелки и непосредственно по центру конфорки.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.
- По возможности используйте скороварку. См. инструкцию по эксплуатации.

ИНФОРМАЦИЯ О ДУХОВЫХ ШКАФАХ И ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ ИНФОРМАЦИИ ОБ ИЗДЕЛИИ*

Торговый знак	Zanussi
Модель	ZCG9510K1X 943003508
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	95.8

Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity})	1.63 кВт·ч/цикл 5.87 МДж/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Газовая
Объём камеры (V)	59 л
Тип духового шкафа	Духовой шкаф внутри отдельно стоящей кухонной плиты
Масса (M)	42.0 кг

EN 15181 Метод измерения энергопотребления газовых духовых шкафов.

ДУХОВОЙ ШКАФ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу 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 духового шкафа перед приготовлением.

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

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

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

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.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

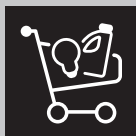
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Румынии

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE EAC

867365825-A-462021