

RU

Инструкция по эксплуатации

# USER MANUAL

Кухонная плита

ZCG9510J1W

RU

# ZANUSSI

## Содержание

|                                       |   |                                        |    |
|---------------------------------------|---|----------------------------------------|----|
| Сведения по технике безопасности..... | 2 | Духовой шкаф - ежедневное              |    |
| Указания по безопасности.....         | 4 | использование .....                    | 10 |
| Описание изделия.....                 | 6 | Духовой шкаф – принадлежности .....    | 11 |
| Перед первым использованием.....      | 7 | Духовой шкаф – Указания и              |    |
| Варочная панель - ежедневное          |   | рекомендации.....                      | 12 |
| использование.....                    | 8 | Духовой шкаф - уход и чистка.....      | 17 |
| Варочная панель – Указания и          |   | Поиск и устранение неисправностей..... | 18 |
| рекомендации.....                     | 9 | Установка.....                         | 19 |
| Варочная панель - уход и чистка.....  | 9 |                                        |    |

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## **Общие правила техники безопасности**

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, 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.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной панели остыть.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

## Указания по безопасности

Данный прибор подходит для следующих рынков: **RU**

### Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- 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. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

### Эксплуатация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения травмы и ожогов.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение 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 легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.

- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном.

При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- 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 рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

### **Уход и очистка**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте 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.

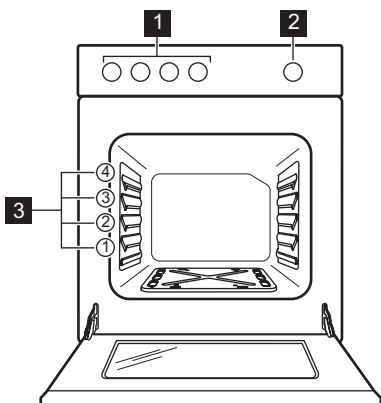
### Крышка

- 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.
- Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



## Описание изделия

### Общий обзор



### Утилизация



#### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

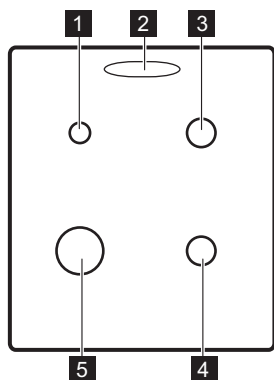
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- Расплющите наружные газовые трубы.

### Сервис

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

- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Положение противней

## Функциональные элементы варочной панели



- 1** Вспомогательная горелка
- 2** Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Горелка для ускоренного приготовления
- 5** Горелка повышенной мощности

### Принадлежности

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**  
Для тортов и печенья.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**  
Для тортов и печенья.
- **Отделение для хранения**  
Отделение для хранения принадлежностей расположено под

камерой духового шкафа. Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.



#### ВНИМАНИЕ!

Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

## Перед первым использованием



#### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Первая очистка

Извлеките все принадлежности из прибора.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

Установите принадлежности обратно на их места.

### Предварительный нагрев

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

1. Установите максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.



#### ВНИМАНИЕ!

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного.

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

Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким

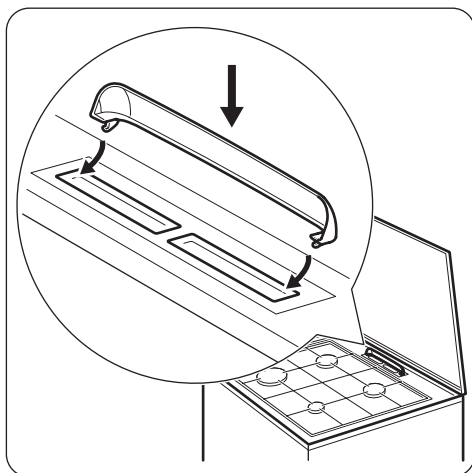
моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

### Установка крышки отверстия для выхода пара

Только в ряде моделей. Применимо только к моделям варочных панелей, оснащенных крышкой белого цвета.

Горячий воздух, выходящий из отверстия для выхода пара, может стать причиной изменения цвета белой крышки варочной панели. Участок, подвергающийся воздействию, может пожелтеть. Во избежание этого, установите крышку отверстия для выхода пара.

1. Вставьте зацепы крышки под передний край отверстия для выхода пара.
2. Нажмите на задний край для того, чтобы зафиксировать крышку.



## 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.

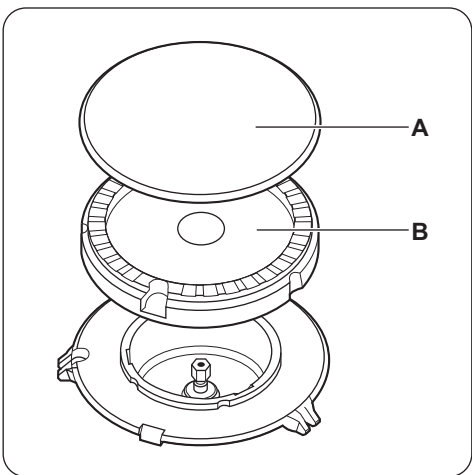


Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



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

### Общий вид 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.

## Кухонная посуда



### ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



### ВНИМАНИЕ!

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



### ОСТОРОЖНО!

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.



### ОСТОРОЖНО!

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

## Диаметры посуды



### ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

| Горелка                   | Диаметры посуды (мм) |
|---------------------------|----------------------|
| Быстрого приготовления    | 160 - 220            |
| Ускоренного приготовления | 140 - 220            |
| Вспомогательная           | 120 - 180            |

## Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

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

## Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и

- пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели.
- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. 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.

### Подставки для посуды

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

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

 Чтобы не повредить варочную панель, 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.

### 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

| Режимы духового шкафа                                                               |                            | Применение                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | Положение «Выкл»           | Прибор выключен.                                                       |
|  | Пицца                      | Приготовление пиццы.                                                   |
| 1 - 8                                                                               | Установки мощности нагрева | Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа. <sup>1)</sup> |

1) 1 – 140°C, 2 – 155°C, 3 – 170°C, 4 – 185°C, 5 – 205°C, 6 – 220°C, 7 – 235°C, 8 – 250°C

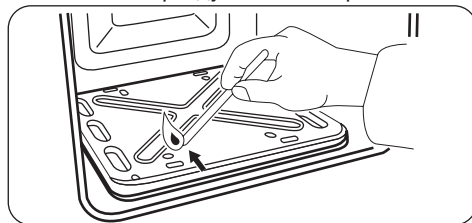
### Ручной розжиг газовой горелки духового шкафа



**Предохранительное устройство духового шкафа:**  
Газовый духовой шкаф оснащен термпарой. 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 термopара нагрелась.

**i** 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, подождав по меньшей 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 – принадлежности



### ВНИМАНИЕ!

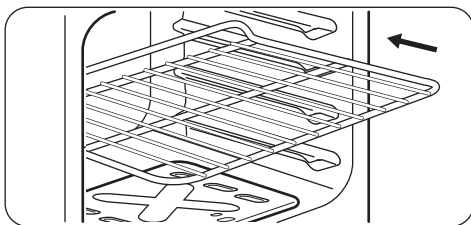
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Установка дополнительных принадлежностей

Решетка:



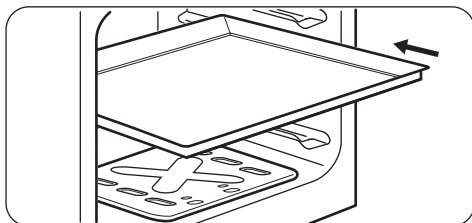
С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.



Установите решетку на требуемый уровень. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Противень:

- i** Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Установите противень или сотейник на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

## Духовой шкаф – Указания и рекомендации

- !** **ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

- i** Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также, от 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 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.

### Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним 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 заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10

минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.  
При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

### Приготовление выпечных блюд

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

### 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.

### 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 для приготовления

| Продукты                                 | Количество (г) | Положение термостата | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности                                               |
|------------------------------------------|----------------|----------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Полоски из теста <sup>1)</sup>           | 250            | 2                    | 25 - 30     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |
| Полоски из теста <sup>1)</sup>           | 250            | 2                    | 20 - 25     | 3                  | глубокий противень                                           |
| Плоский пирог <sup>1)</sup>              | 1000           | 2 - 3                | 35 - 45     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |
| Плоский пирог <sup>1)</sup>              | 1000           | 2                    | 35 - 40     | 3                  | глубокий противень                                           |
| Дрожжевой пирог с яблоками <sup>1)</sup> | 2000           | 5                    | 50 - 60     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |
| Яблочный пирог <sup>1)</sup>             | 1200 + 1200    | 6                    | 55 - 65     | 3                  | 2 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) |

| Продукты                                       | Количество<br>(г) | Полож<br>ение<br>термос<br>тата | Время<br>(мин)        | Поло<br>жени<br>е<br>проти<br>вня | Принадлежности                                                            |
|------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Мелкое печенье<br>1)                           | 500               | 2 - 3                           | 25 - 30               | 3                                 | противень для выпечки<br>с алюминиевым<br>покрытием<br>глубокий противень |
| Нежирный<br>бисквитный<br>пирог <sup>1)</sup>  | 350               | 3                               | 30 - 35               | 3                                 | 1 круглый<br>эмалированный<br>противень (диаметр: 26<br>см)               |
| Пирог на<br>противне                           | 1500              | 2 - 3                           | 45 - 55 <sup>2)</sup> | 3                                 | противень для выпечки<br>с алюминиевым<br>покрытием                       |
| Пирог на<br>противне                           | 1500              | 2 - 3                           | 40 - 50 <sup>3)</sup> | 3                                 | глубокий противень                                                        |
| Цыпленок,<br>целиком                           | 1400              | 8                               | 50 - 60               | 3                                 | решетка                                                                   |
|                                                |                   |                                 |                       | 3                                 | глубокий противень                                                        |
| Открытый пирог<br>4)                           | 800               | 7 - 8                           | 15 - 20               | 3                                 | противень для выпечки<br>с алюминиевым<br>покрытием                       |
| Открытый пирог<br>4)                           | 800               | 6 - 7                           | 15 - 20               | 3                                 | глубокий противень                                                        |
| Дрожжевой<br>пирог с<br>начинкой <sup>5)</sup> | 1200              | 4 - 5                           | 40 - 50               | 3                                 | противень для выпечки<br>с алюминиевым<br>покрытием<br>глубокий противень |
| Пицца <sup>1)</sup>                            | 1000              | 5 - 6                           | 25 - 35               | 3                                 | противень для выпечки<br>с алюминиевым<br>покрытием                       |
| Пицца <sup>1)</sup>                            | 1000              | 5 - 6                           | 25 - 30               | 3                                 | глубокий противень                                                        |
| Творожный торт<br>(чизкейк)                    | 2600              | 3                               | 80 - 90               | 3                                 | противень для выпечки<br>с алюминиевым<br>покрытием                       |
| Творожный торт<br>(чизкейк)                    | 2600              | 3                               | 70 - 80               | 3                                 | глубокий противень                                                        |

| Продукты                               | Количество<br>(г) | Положение<br>термостата | Время<br>(мин) | Положение<br>противня | Принадлежности                                               |
|----------------------------------------|-------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Швейцарский открытый яблочный пирог 5) | 1900              | 6 - 7                   | 50 - 60        | 3                     | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |
| Швейцарский открытый яблочный пирог 5) | 1900              | 6 - 7                   | 40 - 50        | 3                     | глубокий противень                                           |
| Рождественский пирог 6)                | 2400              | 3 - 4                   | 60 7)          | 3                     | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |
| Рождественский пирог 6)                | 2400              | 3 - 4                   | 60 3)          | 3                     | глубокий противень                                           |
| Открытый пирог 5)                      | 1000              | 5 - 6                   | 50 - 60        | 3                     | 1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)           |
| Крестьянский хлеб 6)                   | 750 + 750         | 4 - 5                   | 50 - 60        | 3                     | 2 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) |
| Румынский бисквит 1)                   | 600 + 600         | 2 - 3                   | 50 - 60        | 3                     | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)  |
| Румынский бисквит – традиционный 1)    | 600 + 600         | 2 - 3                   | 40 - 50        | 3                     | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)  |
| Швейцарский рулет 1)                   | 500               | 2 - 3                   | 20 - 30        | 3                     | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |
| Швейцарский рулет 1)                   | 500               | 2 - 3                   | 20 - 25        | 3                     | глубокий противень                                           |
| Безе                                   | 400               | 1 - 2                   | 40 - 50        | 3                     | противень для выпечки с алюминиевым покрытием                |

| Продукты                        | Количество (г) | Положение термостата | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности                                |
|---------------------------------|----------------|----------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------------------|
| Безе                            | 400            | 1                    | 40 - 50     | 3                  | глубокий противень                            |
| Пирожные с кремом <sup>1)</sup> | 500            | 3 - 4                | 35 - 40     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием |
| Пирожные с кремом <sup>1)</sup> | 500            | 2 - 3                | 30 - 35     | 3                  | глубокий противень                            |
| Пирог с обсыпкой <sup>5)</sup>  | 1500           | 5 - 6                | 30 - 40     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием |
| Пирог с обсыпкой <sup>5)</sup>  | 1500           | 5 - 6                | 30 - 35     | 3                  | глубокий противень                            |
| Бисквит <sup>1)</sup>           | 600            | 2                    | 35 - 40     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием |
| Бисквит <sup>1)</sup>           | 600            | 2                    | 30 - 35     | 3                  | глубокий противень                            |
| Сливочный кекс <sup>5)</sup>    | 600            | 2 - 3                | 25 - 30     | 3                  | противень для выпечки с алюминиевым покрытием |
| Сливочный кекс <sup>5)</sup>    | 600            | 3                    | 20 - 25     | 3                  | глубокий противень                            |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

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

3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 5 минут.

4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.

5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

6) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут, установив термостат в положение 8.

7) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

## 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 относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами 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 принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

### Модели из нержавеющей стали или алюминия



Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной 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!

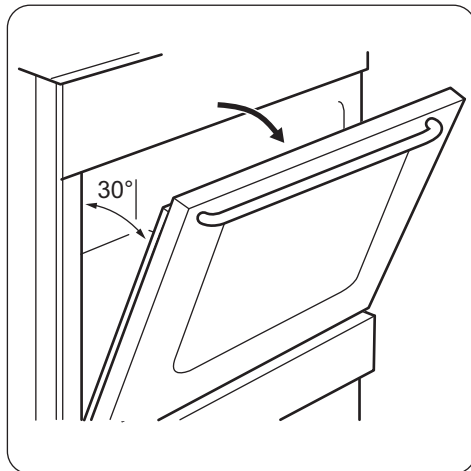
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрывание полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



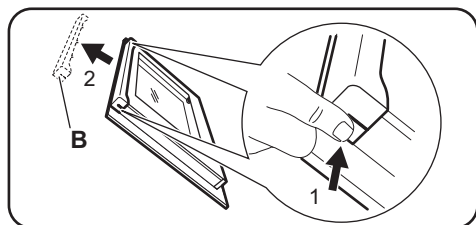
## ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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



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



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



### **ВНИМАНИЕ!**

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытаскивайте их вверх по одной.  
5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового

шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.



### **ОСТОРОЖНО!**

Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.



### **ОСТОРОЖНО!**

После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.



### **ОСТОРОЖНО!**

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

## **Поиск и устранение неисправностей**



### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### **Что делать, если...**

| 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.                                                                                                                                         |
| Прибор издает необычный шум. |                                               | Ряд металлических деталей прибора незначительно увеличиваются и уменьшаются в размере при нагреве или охлаждении. Описанные шумы являются нормальным явлением. |

| Неисправность                                                             | Возможная причина                               | Решение                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оранжевый или желтый цвет пламени.                                        |                                                 | В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.    |
| 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 более чем на 15-20 минут. |
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Не заданы необходимые установки.                | Убедитесь, что выставлены правильные настройки.                                                   |
| 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 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)     | ..... |
| Серийный номер (S.N.) | ..... |

## Установка



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

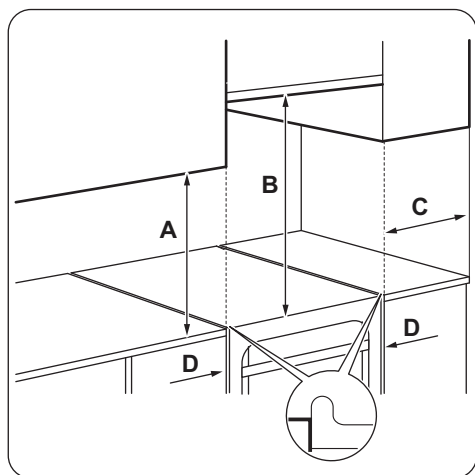
### Место для установки прибора

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



Между прибором и задней стенкой обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца могла свободно открываться.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



### Минимальные расстояния

| Расстояние | мм  |
|------------|-----|
| A          | 400 |

### Другие технические данные

|                     |                                              |
|---------------------|----------------------------------------------|
| Категория прибора   | II2H3B/P                                     |
| Газ 1 (Исх.):       | G20 (2H) 13 мбар                             |
| Газ 2 (Перенастр.): | G20 (2H) 20 мбар<br>G30/31 (3B/P) 30/30 мбар |

### Диаметры обводных клапанов

| ГОРЕЛКА                   | Ø КЛАПАНА <sup>1)</sup> 1/100 мм |
|---------------------------|----------------------------------|
| Вспомогательная           | 29 / 30                          |
| Ускоренного приготовления | 32                               |
| Быстрого приготовления    | 42                               |
| Духовой шкаф              | 44                               |

<sup>1)</sup> Тип обводного клапана зависит от модели.

| Расстояние | мм  |
|------------|-----|
| B          | 650 |
| C          | 150 |
| D          | 20  |

### Технические данные

| Расстояние    | мм    |
|---------------|-------|
| Высота        | 855   |
| Ширина        | 500   |
| Глубина       | 600   |
| Напряжение    | 230 В |
| Частота       | 50 Гц |
| Прибор класса | 1     |

## Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

| ГОРЕЛКА                          | ОБЫЧНАЯ<br>МОЩНОСТЬ, кВт | ПОНИЖЕННАЯ<br>МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА<br>ФОРСУНКИ 1/100<br>мм |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Повышенной<br>мощности           | 3.0                      | 0.78                        | 132                             |
| Для ускоренного<br>приготовления | 2.0                      | 0.5                         | 111                             |
| Вспомогательная                  | 1.0                      | 0.4                         | 82                              |
| Духовой шкаф                     | 2.7                      | 0.9                         | 130                             |

## Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

| ГОРЕЛКА                          | ОБЫЧНАЯ<br>МОЩНОСТЬ, кВт | ПОНИЖЕННАЯ<br>МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА<br>ФОРСУНКИ 1/100<br>мм |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Повышенной<br>мощности           | 3.0                      | 0.72 / 0.75 <sup>1)</sup>   | 119                             |
| Для ускоренного<br>приготовления | 2.0 / 1.9 <sup>1)</sup>  | 0.43 / 0.45 <sup>1)</sup>   | 96                              |
| Вспомогательная                  | 1.0                      | 0.35                        | 70                              |
| Духовой шкаф                     | 2.7                      | 0.90                        | 120                             |

<sup>1)</sup> Тип обводного клапана зависит от модели.

## Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

| ГОРЕЛКА                                 | ОБЫЧНАЯ<br>МОЩНОСТЬ,<br>кВт | ПОНИЖЕННА<br>Я<br>МОЩНОСТЬ,<br>кВт | ОТМЕТКА<br>ФОРСУНКИ<br>1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ<br>РАСХОД ГАЗА,<br>г/час |
|-----------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Повышенной<br>мощности                  | 3.0                         | 0.72                               | 88                              | 218.14                               |
| Для<br>ускоренного<br>приготовлени<br>я | 2.0                         | 0.43                               | 71                              | 145.43                               |
| Вспомогатель<br>ная                     | 1.0                         | 0.35                               | 50                              | 72.71                                |
| Духовой<br>шкаф                         | 2.7                         | 0.90                               | 80                              | 196.33                               |

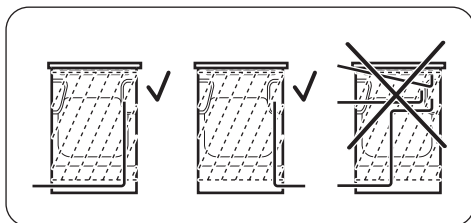
## Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

| ГОРЕЛКА                                 | ОБЫЧНАЯ<br>МОЩНОСТЬ,<br>кВт | ПОНИЖЕННАЯ<br>МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА<br>ФОРСУНКИ<br>1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ<br>РАСХОД ГАЗА,<br>г/час |
|-----------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Повышенной<br>мощности                  | 2.6                         | 0.63                        | 88                              | 185.68                               |
| Для<br>ускоренного<br>приготовлени<br>я | 1.7                         | 0.38                        | 71                              | 121.40                               |
| Вспомогатель<br>ная                     | 0.85                        | 0.31                        | 50                              | 60.70                                |
| Духовой<br>шкаф                         | 2.35                        | 0.78                        | 80                              | 167.82                               |

### 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.

### Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа точке 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.

**ВНИМАНИЕ!**

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

**ВНИМАНИЕ!**

Закройте основной вентиль линии подвода газа.

## Переоборудование на различные типы газа

**ВНИМАНИЕ!**

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



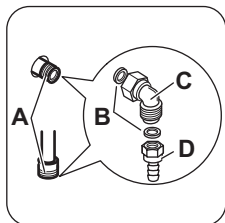
Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

**ВНИМАНИЕ!**

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



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

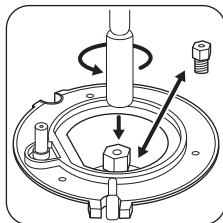


- A) Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для сжиженного газа

## 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.

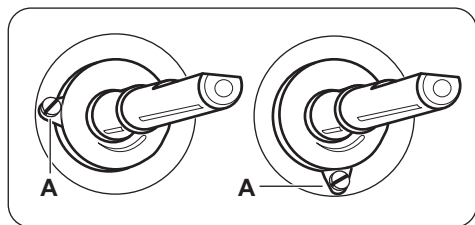


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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 A. Положение винта обводного клапана A зависит от модели.



### Переход с природного газа на сжиженный газ

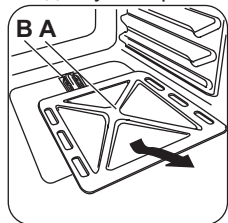
1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

### Переход со сжиженного газа на природный газ

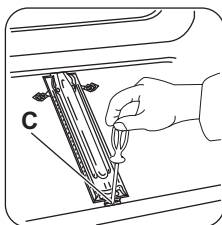
1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Зажгите горелку.  
См. Главу «Варочная панель – ежедневное использование».
4. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
5. Снова снимите ручку 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

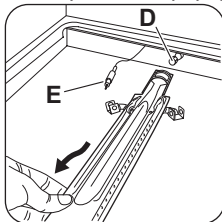
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).



2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки (D).

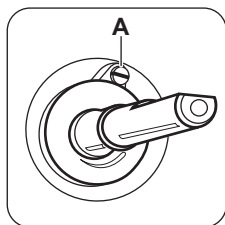


4. Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к проводу термопары (E).
  5. Выверните форсунку горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и замените его на другой.
- Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

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 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.

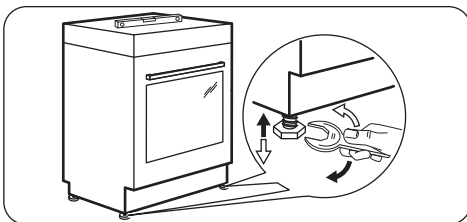
### Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите на место ручку 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 ручку 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.

## 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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

С.С. Электролюкс Романия С.А.

Бульвар Траян, 23-29 3900 - Сату Маре

Румыния





[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



EAC CE

867306976-A-432014