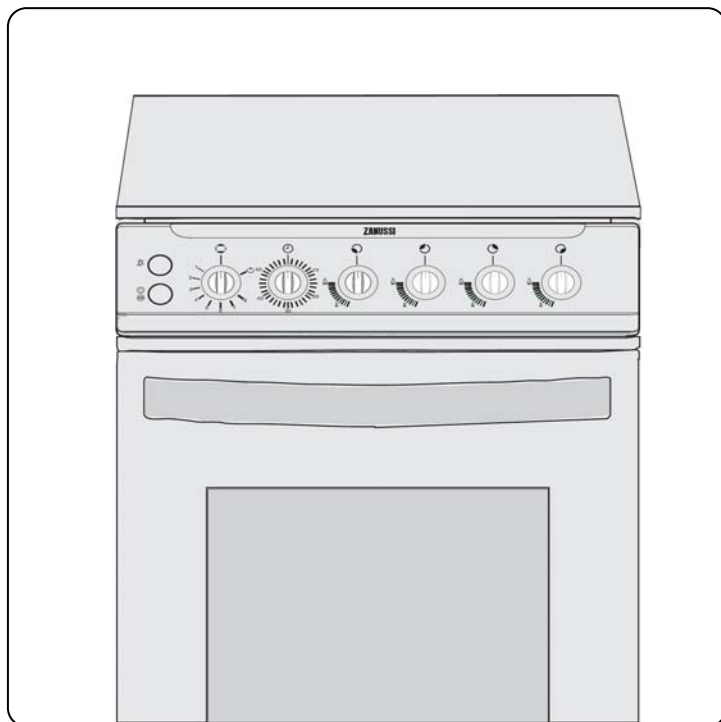


РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ
ПЛИТА

ZCG553GX1



Оглавление

Инструкции для пользователя		Инструкции для установщика	
Важные указания по технике	3	Технические характеристики	19
Эксплуатация и уход	5	Рекомендации по технике безопасности	20
Эксплуатация плиты	6	Подключение к газовой магистрали	20
Как правильно выбрать горелку	13	Подключение к электрической сети	20
Советы и рекомендации	14	Установка	21
Чистка и уход	15	Подключение к газовой магистрали	21
Замена лампочки освещения духового шкафа	17	Настройка на другие типы газа	23
Возможные неисправности	17		

Символы, используемые в руководстве

При чтении данного руководства по эксплуатации вы встретите следующие символы, которые помогут вам лучше сориентироваться в его содержании



Указания по технике безопасности



Пошаговые процедуры



Советы и рекомендации



Информация о мерах по охране окружающей среды

Важные указания по технике безопасности

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

Данные требования предназначены для Вашей безопасности и безопасности других лиц.

Установка

- Данную газовую плиту должны устанавливать квалифицированные специалисты в соответствии с инструкциями изготовителя и соответствующими стандартами.
- Плита отличается большим весом. Будьте осторожны при ее перемещении.
- Подключение плиты к электрической сети должен выполнять квалифицированный электрик или иное компетентное лицо.
- Прежде чем приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- Данную плиту нельзя подсоединять к дымоходу. Установка и все подключения последней должны выполняться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделять соблюдению требований по вентиляции.
- Данная плита рассчитана на питание от электрической сети с напряжением 230 В и частотой тока 50 Гц.
- Убедитесь, что параметры электрической сети и газовой магистрали у Вас дома соответствуют значениям, указанным на табличке с техническими данными, которая расположена вблизи патрубка подачи газа на плите
- Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию плиты.

Безопасность детей

- Данная плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.

- Во время работы плита сильно нагревается. Не разрешайте детям приближаться к плите, пока она не остынет.
- Дети могут также получить травмы, потянув за стоящие на плите сковороды и кастрюли.
- Данное изделие не предназначено для эксплуатации лицами (включая детей), которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний, не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от этого лица соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

При эксплуатации

- Данная плита предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Во время эксплуатации газовая плита выделяет тепло и влагу в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте непрерывный приток воздуха с помощью вентиляционных отверстий, за состоянием которых необходимо постоянно следить, или установите вытяжку с вентиляционным воздуховодом.
- При интенсивном и продолжительном использовании плиты вентиляцию можно улучшить, открыв окно или увеличив мощность вытяжки.
- Не пользуйтесь плитой, если на нее попала вода. Пользуясь плитой, не прикасайтесь к ней мокрыми руками.
- Противень для гриля, находясь в духовом шкафу, сильно нагревается, поэтому, доставая или возвращая его на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.
- Когда плита не используется, все ручки управления должны находиться в положении "Выкл."

- Пользуясь другими электроприборами, внимательно следите за тем, чтобы их электрические шнуры не соприкасались с горячими поверхностями плиты.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели. Если такая посуда опрокинется или из нее прольется жидкость, то это может стать причиной несчастного случая.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Ни в коем случае не тяните за ручку духового шкафа, чтобы переместить плиту.
- Плиту следует постоянно содержать в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Никогда не производите чистку духового шкафа с помощью устройств, использующих пар или высокое давление.
- Никогда не ставьте пластиковую посуду в духовой шкаф или на горелки варочной панели. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо участки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Постоянно следите за тем, чтобы вытяжное отверстие духового шкафа, расположенное посередине в задней части варочной панели, не было заслонено; оно должно быть открыто для обеспечения беспрепятственной вентиляции рабочей камеры.
- Тепло может воздействовать на скоропортящиеся пищевые продукты, предметы из пластмассы и аэрозоли, поэтому их не следует хранить над плитой.
- Данное изделие оборудовано крышкой: закрытая крышка защищает плиту от пыли, открытая – предохраняет от брызг. Не используйте крышку ни в каких в других целях.
- Перед тем как открыть крышку, обязательно сотрите с ее поверхности всю пролитую жидкость, а перед тем как закрыть крышку – дайте плите остыть.

- После выключения плиты, НЕЛЬЗЯ закрывать крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.

Техническое обслуживание

Ремонт и техобслуживание плиты должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.

Информация о мерах по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации отслужившего изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур.

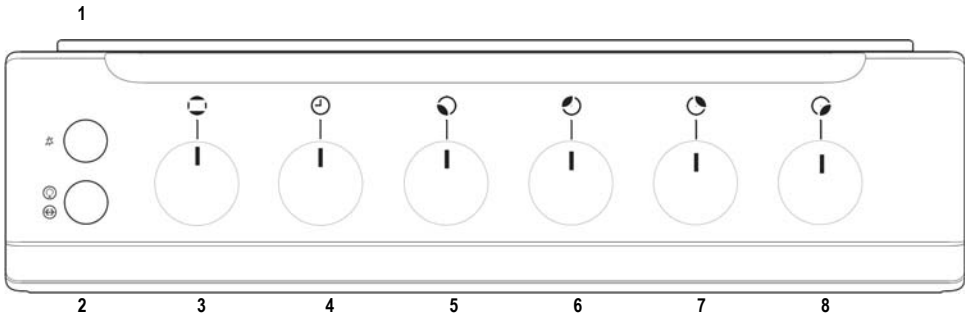


Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Инструкции для пользователя

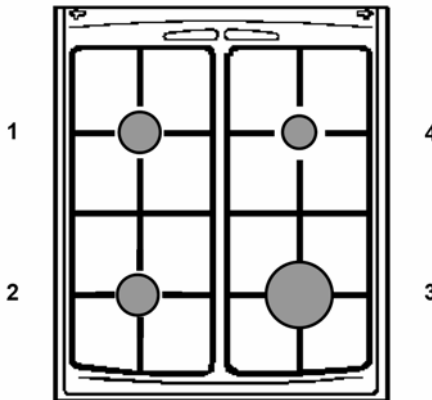
Эксплуатация и уход

Панель управления



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Кнопка поджига 2. Лампочка освещения духового шкафа/Вертел 3. Ручка управления горелкой духового шкафа/горелкой гриля 4. Ручка таймера | <ul style="list-style-type: none"> 5. Ручка управления левой передней горелкой 6. Ручка управления левой задней горелкой 7. Ручка управления правой задней горелкой 8. Ручка управления правой передней горелкой |
|--|--|

Варочная панель



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Ручка управления левой задней горелкой (ускоренного нагрева – 2000 Вт) 2. Ручка управления левой передней горелкой (ускоренного нагрева – 2000 Вт) | <ul style="list-style-type: none"> 3. Ручка управления правой передней горелкой (быстрого нагрева – 2600 Вт) 4. Ручка управления правой задней горелкой (вспомогательной – 1000 Вт) |
|--|---|

Эксплуатация плиты

Перед первым включением плиты



Прежде чем приступить к эксплуатации плиты, снимите с нее всю внутреннюю и наружную упаковку. Перед первым включением плиты тщательно проветрите помещение: запустите систему V.M.C. (механическую вентиляцию) или просто откройте окно.

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

1. Удалите из духового шкафа все принадлежности и удостоверьтесь в том, что все элементы упаковки сняты.
2. Зажгите горелку духового шкафа (см. инструкции) и переведите ручку управления в положение 8 (максимум).
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции.
4. Дайте пустому духовому шкафу поработать примерно 45 минут.

Далее повторите эту же процедуру в режиме приготовления на гриле – в течение 5-10 минут.

Эксплуатация духового шкафа



Во время работы плита сильно нагревается. Не подпускайте детей к плите до тех пор, пока она не остынет.

Не допускайте резкого падения дверцы духового шкафа при открывании. Придерживайте ее за ручку до тех пор, пока дверца полностью не откроется.

Во избежание перегрева на время пользования духовым шкафом необходимо поднимать крышку.

Предохранительная термopара духового шкафа

Плита оборудована предохранительной термopарой; если по какой-либо причине пламя горелки погаснет, термopара прекратит подачу газа.

Эксплуатация

Духовой шкаф можно эксплуатировать как в традиционном режиме приготовления, так и в режиме гриля, однако нельзя применять оба эти режима одновременно.

Символы на ручках управления соответствуют символам на панели управления.

- Выкл.
- Максимум
- Минимум
- Режим гриля / вертел

Поджиг горелки

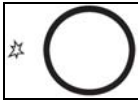


Внимание: во время поджига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта

- Откройте дверцу духового шкафа.
- Поднимите маленькую крышку на днище рабочей камеры.
- Нажмите кнопку электроподжига для получения искры. Продолжайте нажимать кнопку до тех пор, пока не появится пламя (с интервалом 1 искра в секунду).
- В это время нажмите и переведите ручку управления влево в положение 8, затем удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не воспламенится газ горелки (от искры, произведенной искрогенератором).
- **После поджига удерживайте ручку управления нажатой еще примерно 10 секунд (пока предохранительный клапан автоматически поддерживает пламя горелки).**

Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите ручку управления в положение «Выкл», и примерно через минуту попробуйте повторить поджиг горелки духового шкафа.

- Закройте дверцу духового шкафа.
- Сначала прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут при максимальном пламени, а затем переведите ручку управления в нужное положение.

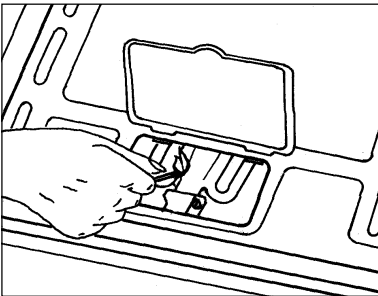


В случае прекращения подачи электроэнергии

- Откройте дверцу духового шкафа.
- Поднимите маленькую крышку на днище рабочей камеры.
- Нажмите и переведите ручку управления влево в положение 8, установите пламя на уровень отверстия в днище камеры;
- Примерно через 10 секунд (пока предохранительный клапан автоматически поддерживает пламя горелки) отпустите ручку управления и удостоверьтесь в том, что горелка зажжена и через отверстия в крышке горелки виден огонь.

Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите ручку управления в положение «Выкл» и примерно через минуту попробуйте повторно зажечь горелку духового шкафа.

- Закройте дверцу духового шкафа. Сначала прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут при максимальном пламени, а затем переведите ручку управления в нужное положение.



Как погасить горелку духового шкафа

Переведите ручку управления по часовой стрелке на отметку « I ».



Не кладите кулинарные принадлежности или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духового шкафа.

Приготовление пищи в духовом шкафу

Для традиционного режима приготовления используется принцип естественной конвекции, при котором в камере духового шкафа циркулируют восходящие и нисходящие потоки нагретого воздуха. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

Все газовые плиты имеют свои индивидуальные особенности. Поэтому прежде чем приступить к эксплуатации плиты, Вы должны знать примерные параметры температуры для приготовления различных блюд.

В нижеприведенной таблице соответствующие положения регулятора газа приводятся вместе с примерными эквивалентами температуры в °С.

В зависимости от личных предпочтений пользователь может самостоятельно корректировать температуру приготовления блюд. Параметры, точно соответствующие Вашим личным предпочтениям, Вы можете определить лишь с учетом собственного опыта.

Имеются заслуживающие доверия таблицы по условиям приготовления и выпекания. Вы можете внести собственные изменения на основании своего личного опыта.

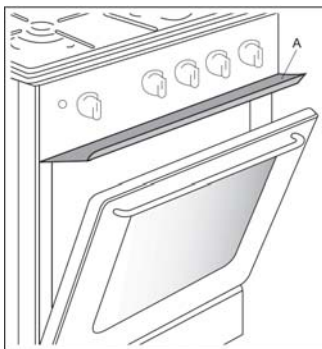
Пироги	Уровень противня	Предварительный прогрев мин	Положение ручки термостата	Температура °С	Время приготовления/выпекания, мин
Бисквитный пирог в противне	2	10	2	175	15-25
Бисквитный пирог в форме для выпечки	2	10	2	175	30-40
Лепёшки из песочного теста	2	10	4	220	20-30
Булочки с маком	2	10	3	200	45-50
Безе	2	10	1	155	45-50

Пользование грилем



Во время приготовления пищи на гриле доступные для контакта компоненты изделия сильно нагреваются, поэтому изделие нельзя оставлять без присмотра. Не позволяйте детям играть рядом с ним. Прежде чем включить гриль, откройте наполовину дверцу духового шкафа и установите отражатель гриля “А”. Во время работы духовой шкаф сильно нагревается.

Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, находящимся внутри духового шкафа.



Осторожно! Когда включен гриль, доступные для контакта части изделия сильно нагреваются. Не позволяйте детям приближаться к нему.

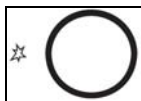
Тепло поступает сверху духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса (говяжьего или свиного бекона...), которое при этом остается мягким, а также для поджаривания или подрумянивания готовых тостов.

Поджиг горелки гриля



Внимание: во время поджига горелки духового шкафа его дверца должна быть открыта.

- Откройте дверцу духового шкафа и установите на ее место защитный экран “А”.
- Нажмите кнопку электроподжига для получения искры. Продолжайте нажимать кнопку до тех пор, пока не появится пламя (с интервалом 1 искра в секунду).

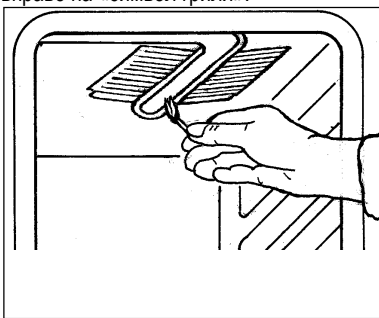


- Одновременно нажмите и переведите ручку управления вправо на «символ гриля», затем удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не воспламенится газ горелки (от искры, произведенной искрогенератором).
- После поджига удерживайте ручку управления нажатой еще примерно 10 секунд (пока предохранительный клапан автоматически поддерживает пламя горелки).

Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите ручку управления в положение "I", и примерно через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

В случае прекращения подачи электроэнергии

- Откройте дверцу духового шкафа и установите на ее место защитный экран "А".
- Установите пламя на уровень отверстий газовой горелки гриля.
- Нажмите и переведите ручку управления вправо на «символ гриля».



После поджига удерживайте ручку управления нажатой еще примерно 10 секунд (пока предохранительный клапан автоматически поддерживает пламя горелки).

Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите ручку управления в положение "I", и примерно через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

! Устанавливая режим гриля, ручку управления необходимо повернуть до конца, не останавливаясь в промежуточных положениях между отметками «0» и «гриль». При установке ручки в промежуточное положение электроподжиг может остаться включенным.

! Противень для гриля, находясь в духовом шкафу, сильно нагревается, поэтому, доставая его из камеры или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.

Как погасить горелку гриля

Переведите ручку управления по часовой стрелке на отметку «I». Предохранительное устройство прекратит подачу газа.

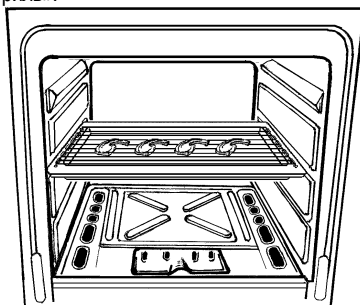
Приготовление продуктов на гриле

! При пользовании грилем за ним необходимо вести контроль; при этом дверца духового шкафа должна быть открыта, а на ее место следует установить отражатель гриля "А".

Осторожно! Во время работы гриля доступные для контакта части плиты сильно нагреваются. Не позволяйте детям приближаться к плите.

Во время приготовления пищи на гриле работает только верхняя горелка. В этом случае можно не выполнять предварительный нагрев гриля.

1. Установите продукт на 2-й уровень духового шкафа.
2. Переведите ручку управления в положение «гриль».



Подберите уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого продукта. Для сокращения времени приготовления располагайте продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Тепло поступает сверху духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса (говяжьего или свиного бекона...), которое при этом остается мягким, а также для поджаривания или подрумянивания готовых тостов.

Приготовление мяса на гриле



При пользовании грилем за ним необходимо вести контроль; при этом дверца духового шкафа должна быть открыта, а на ее место должен быть установлен отражатель гриля "А".

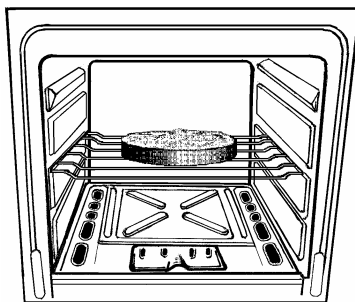
Осторожно! Во время работы гриля доступные для контакта части плиты сильно нагреваются. Не позволяйте детям приближаться к плите.



Внимание: во время поджига горелки духового шкафа его дверца должна быть открыта.

- Подготовьте мясо для грилирования, слегка полейте его растительным маслом с обеих сторон.
- Положите его на решетку.
- Переведите ручку управления горелкой духового шкафа/гриля в положение «гриль».
- Вставьте решетку с жарочным противнем в на 2-й уровень духового шкафа.
- Когда одна сторона куска подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его, чтобы сохранить в нем соки.
- Поджарьте другую сторону куска.

Время приготовления зависит не от веса, а от толщины грилируемого куска мяса.



Подрумянивание

- Переведите ручку управления горелкой духового шкафа/гриля в положение «гриль».
- Положите продукты на решетку и вставьте ее на 2-й или 3-й уровень духового шкафа.
- На несколько минут оставьте продукты под воздействием теплового излучения гриля.



Окончив пользоваться грилем, снимите отражатель гриля.

Вертел

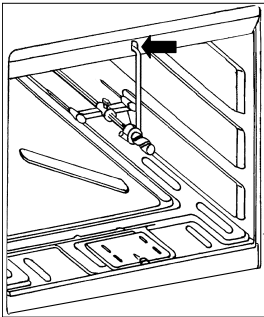



Когда работает вертел, наружные части плиты сильно нагреваются. Не позволяйте детям находиться рядом с плитой.

Во время приготовления продуктов на вертеле духовой шкаф должен быть открыт и огражден защитным экраном "А". Вертел и держатель вертела по окончании приготовления остаются очень горячими. Пользуйтесь защитными рукавицами.

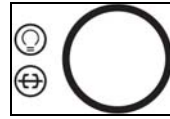
Как пользоваться вертелом

1. Откройте дверцу духового шкафа и установите на ее место защитный экран "А".
2. Правильно нанижите мясо на вертел, стараясь распределить его вес так, чтобы излишне не перегружать мотор.
3. Установите вторую вилку.
4. Закрепите обе вилки.
5. Установите рукоятку.
6. Вставьте конец вертела в гнездо, расположенное на верхней стенке духового шкафа.
7. Прижмите вертел так, чтобы его конец попал в отверстие на дне духового шкафа и закрепите его в держателе вертела.
8. Установите жировой поддон на нижний уровень духового шкафа.




9. Извлеките рукоятку.
10. Переведите ручку управления горелкой духового шкафа/гриля в положение «гриль».
11. Проверьте, проворачивается ли вертел .
12. Чтобы вынуть продукт из камеры, переведите ручку управления в положение «Выкл».
13. Установите рукоятку.
14. Плавно и одновременно выньте из камеры жировой поддон и вертел.

Извлекая вертел, пользуйтесь теплозащитной рукавицей.



Лампочка освещения духового шкафа

Духовой шкаф оснащен лампочкой освещения. Она включается при нажатии на выключатель  на панели управления.

Эксплуатация варочной панели

Горелки варочной панели

Символы на ручках управления соответствуют символам на панели управления (см. описание плиты).

Каждая горелка оснащена предохранительным устройством. В случае затухания пламени предохранительное устройство прекращает подачу газа для следующих моделей плит: ZCG553GX1


 Выкл

 Максимальный уровень

 Минимальный уровень

Устанавливайте максимальный уровень пламени горелки для интенсивной варки и кипячения, минимальный уровень – для медленной варки или тушения пищевых продуктов.

Всегда устанавливайте ручку в промежуточное положение между минимумом и максимумом, но не между максимумом и отметкой "Выкл".

 **Предупреждение: не пользуйтесь кухонной посудой, если ее днище выходит за края конфорки.**

Поджиг горелок

- Нажмите кнопку электроподжига для получения искры. Продолжайте нажимать кнопку до тех пор, пока не появится пламя (с интервалом 1 искра в секунду).
- Одновременно нажмите и переведите ручку управления вправо на «символ гриля», затем удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не воспламенится газ горелки (от искры, произведенной искрогенератором).
- **После поджига удерживайте ручку управления нажатой еще примерно 10 секунд (пока предохранительный клапан автоматически поддерживает пламя горелки).**

После поджига горелки отрегулируйте пламя до необходимого уровня.

Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите ручку управления в положение "I", и примерно через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

Если в ходе нескольких попыток Вам не удалось зажечь горелку, проверьте, в правильном ли положении находятся крышка и рассекаТЕЛЬ пламени горелки.

ИЛИ

- До упора нажмите соответствующую ручку управления, переведите ее влево на символ «большое пламя» и зажгите горелку спичкой.
- **После поджига удерживайте ручку управления нажатой еще примерно 10 секунд (пока предохранительный клапан автоматически поддерживает пламя горелки).**
- После поджига горелки отрегулируйте пламя до необходимого уровня.

Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите соответствующую ручку управления в положение «Выкл.», и примерно через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

Если в ходе нескольких попыток Вам не удалось зажечь горелку, проверьте, в правильном ли положении находятся крышка и рассекаТЕЛЬ пламени горелки.

Как погасить горелки

Переведите ручку управления по часовой стрелке на отметку «I».



Не кладите на варочную панель ничего, что может расплавиться. Перед тем как открыть крышку газовой плиты, обязательно сотрите всю пролитую на ее поверхность жидкость, а перед тем как закрыть крышку, дайте плите остыть. После эксплуатации плиты НЕЛЬЗЯ закрывать крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.

Механический таймер

Переведите ручку регулятора по часовой стрелке сначала в максимальное положение, а затем обратно – в положение, соответствующее нужной продолжительности приготовления продукта.

По истечении заданного времени заработает, а затем автоматически отключится звуковой сигнал.

Таймер не прерывает работу духового шкафа по звуковому сигналу.

Как правильно выбрать горелку

Над каждой ручкой управления имеется символ соответствующей горелки.

Чтобы получать хорошие результаты приготовления пищи, всегда используйте такую кухонную посуду, диаметр дна которой точно совпадает с диаметром используемой горелки (см. рисунки). Выбирайте посуду с толстым и ровным дном. Рекомендуем уменьшать пламя сразу после закипания жидкости.

Для обеспечения хорошего электроподжига всегда содержите в чистоте рассекатели пламени и свечи зажигания горелок. Используйте на плите посуду со следующими размерами дна:

Горелка	Мощность (кВт)	Диаметр (мм)	
		мин.	макс.
Быстрого нагрева	2.60	165	260
Ускоренного нагрева	2.00	140	240

Правильная эксплуатация



Неправильная эксплуатация (перерасход электроэнергии)

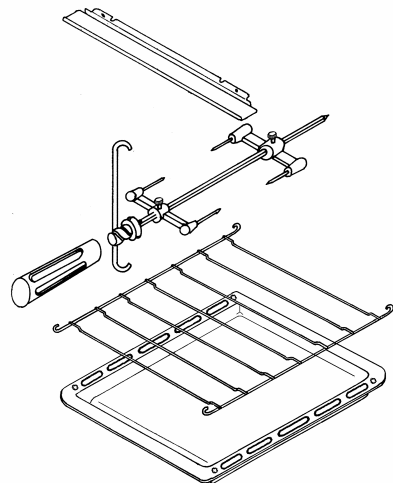


Принадлежности, поставляемые вместе с плитой

В комплекте с Вашей плитой поставляются следующие принадлежности :

- отражатель гриля
Используется на время работы гриля или вертела
- В комплект вертела входят:
 - 2 вилки
 - 1 вертел
 - 1 рукоятка
 - 1 подставка для вертела
- решетка для размещения жарочных емкостей (форм для жаркого или выпечки)
Продукты следует размещать по центру решетки, равномерно распределяя их вес.
- жарочный противень
Используется для сбора стекающего сока; В случае использования для приготовления пищи, устанавливайте этот противень на 2-й уровень духового шкафа.
Если Вы не используете этот противень для жарки, удалите его из духового шкафа.

Помимо принадлежностей, входящих в комплект поставки, рекомендуем использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с указаниями изготовителя).



Выдвижной контейнер

Выдвижной контейнер для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, контейнер для хранения принадлежностей может нагреться. Поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д.

Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из контейнера, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

Советы и рекомендации

Конденсация и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. Вентиляционные отверстия духового шкафа обеспечивают удаление части пара. Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии ее дверцы**, чтобы дать возможность выйти излишкам пара или тепла.

Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа. Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

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

Посуду не следует устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.

Приготовление пищи в духовом шкафу

- Выключите духовку за 5 минут до окончания времени приготовления, для завершения процесса используйте остаточное тепло.
- Толщина, материал и цвет посуды влияют на результаты приготовления пищи.

- Во время тепловой обработки некоторые продукты увеличиваются в объеме, поэтому следите за тем, чтобы посуда была достаточно широкой.
- Для предотвращения разбрызгивания жира во время жарки пользуйтесь сковородками с высокими краями, пропорционально объему приготавливаемой пищи.
- Во избежание брызг, перед началом приготовления прокалывайте кожу птицы и оболочку сарделек.
- Для приготовления суфле используйте жаропрочную стеклянную посуду.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в ней продукты.

- A** Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.
- B** Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием и окрашенная снаружи, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

Чистка и уход



Духовой шкаф следует всегда содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.



Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «ВЫКЛ.» и плита совершенно остыла.



Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны ОТКЛЮЧИТЬ ее от сети электропитания.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашего духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.



Чистящие средства, содержащие отбеливатель, использовать НЕЛЬЗЯ, т.к. они могут привести к потускнению поверхностей. Для чистки духового шкафа и варочных панелей нельзя использовать устройства для чистки паром. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и ее уплотнение мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства. Для чистки поверхностей из нержавеющей стали можно осторожно использовать имеющиеся в продаже очистители для нержавеющей стали. Кроме того, после их применения изделие покрывается пленкой, которая защищает его от пятен, которые оставляют пальцы.



Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы исключите применение следующего:

- бытовых моющих средств и отбеливателей
- пропитанных губок, не пригодных для чистки посуды с противопригарным покрытием
- химических средств и аэрозолей
- средств для удаления ржавчины
- средств для очистки ванн и раковин

Камера духового шкафа

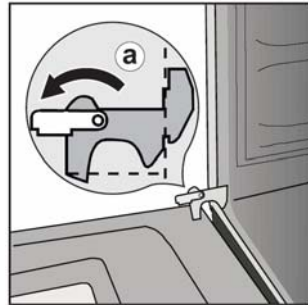
Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, когда она еще не остыла.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Снятие дверцы духового шкафа

Для облегчения чистки духового шкафа можно снять его дверцу.

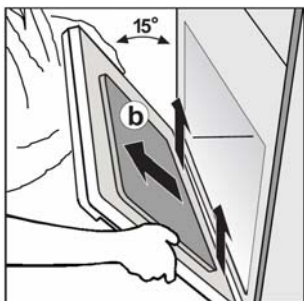
Откройте дверцу духового шкафа и приведите ее в горизонтальное положение. Затем отожмите насколько возможно вверх фиксаторы обеих петель дверцы (а).



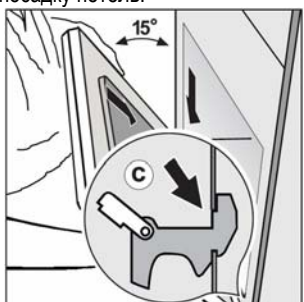
Медленно закройте дверцу до полного останова, а затем поднимайте ее до тех пор, пока петли не выйдут из своих мест (b).

Установка дверцы духового шкафа

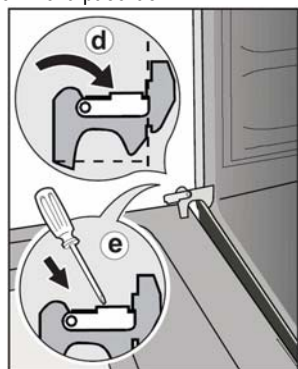
При возврате дверцы задней стороной на петли, выполните процедуру, обратную той, которая требовалась для снятия дверцы с петель.



Снова вставьте петли дверцы в пазы (с). При этом необходимо обеспечить надежную и ровную посадку петель.



Затем медленно опустите дверцу. При этом углы дверцы не должны коснуться нижней части корпуса (если это произойдет, снова поднимите дверцу и выровняйте перекося петли). Затем отогните фиксаторы вниз в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась как следует, прижмите фиксаторы каким-либо инструментом (например, отверткой) (e). Медленно перемещая дверцу, проверьте, исправно ли она работает.



Важное предупреждение: Никогда не оставляйте рычажки дверных петель в поднятом положении. Действие пружины может причинить травму.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Если на стеклянной панели появились трещины или глубокие царапины, это свидетельствует об уменьшении прочности стекла. В этом случае его следует заменить, т.к. стекло может лопнуть. Обратитесь в местный сервисный центр, там Вам дадут дальнейшие инструкции.

Варочная панель

После каждого приготовления пищи протирайте варочную панель хорошо отжатой мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с небольшим добавлением жидкого моющего средства. При этом следует избегать попадания воды в отверстия варочной панели. Промойте и просушите варочную панель мягкой тряпкой.

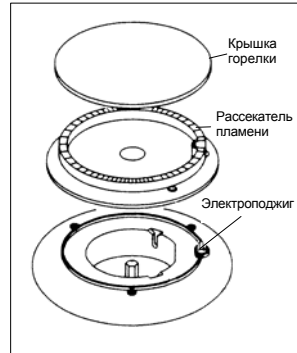
Для удаления стойких следов пригоревшей пищи их следует намочить и подождать, когда они растворятся. Не пытайтесь их сдирать и не применяйте к ним чистящие средства с абразивными и каустическими добавками – этим вы можете повредить эмаль.

Горелки

Крышки и рассекатели пламени горелок для большего удобства чистки можно снять.

Промойте крышки и рассекатели пламени горелок горячей водой с мылом, а загрязнения удалите с помощью мягкой чистящей пасты. Для удаления особо стойких загрязнений можно использовать, с необходимой осторожностью, обильно смоченную в мыльном растворе металлическую губку.

После промывки тщательно протрите крышки и рассекатели пламени горелок мягкой сухой тряпкой.



Замена лампочки освещения духового шкафа



Предупреждение: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что выключена и отсоединена от сети электропитания.

Данная лампа мощностью в 15 Вт, конвекционного типа E 14 (230/240 В), специально предназначена для использования при «повышенной» температуре до 300°C. Поставляется под заказ.

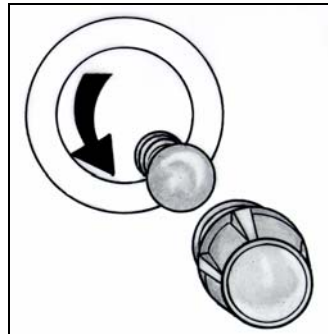
Лампа устанавливается в верхней задней части камеры духового шкафа и доступна изнутри камеры.

- Отвинтите стеклянный плафон лампы;
- Отвинтите лампу;
- Замените лампу;
- Установите на место плафон;

Снова включите плиту в сеть

Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем как обращаться в сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.



ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если Вы вызовете специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неверная эксплуатация или установка, Вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если плита находится на гарантии.

Неисправность	Способы устранения
Не выполняется поджиг горелки	<p>Проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Полностью ли открыт газовый кран • В правильном ли положении находится шланг подачи газа • Не мокрая ли горелка • Равильно ли установлены (например, после чистки) крышка и рассекатель пламени горелки
Газовое пламя неравномерно распределяется по краям рассекателя	<p>Проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не засорена ли главная форсунка, и нет ли в рассекателе пламени горелки остатков пищи • Правильно ли установлены (например, после чистки) крышка и рассекатель пламени горелки
Одна из горелок духового шкафа или гриля не загорается	<p>Проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно ли установлена горелка • Не мокрая ли горелка • Оставалась ли ручка управления нажатой еще в течение 10 секунд после поджига горелки.
Результаты приготовления продукта неудовлетворительны	<p>Проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно ли выбрана температура приготовления продукта • Правильно ли подобрана продолжительность приготовления продукта • Правильно ли установлен гриль в духовом шкафу
Духовой шкаф дымит	<p>Проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не нуждается ли духовой шкаф в чистке • Не переливалась ли пища через края посуды во время приготовления • Не видны ли на краях камеры духового необычно большие скопления жира или сока

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в местный сервисный центр. При обращении в сервисный центр Вы должны предоставить следующую информацию:

1. Вашу фамилию, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона
3. Ясное и краткое описание неисправности
4. Модель и серийный номер (см. табличку с техническими данными)
5. Дату покупки плиты

Инструкции для установщика

Технические характеристики

Отдельно стоящая техника

класс 1

ZCG553GX1

Варочная панель	Крышка	Эмалированная Быстрого нагрева Вспомогательная Ускоренного нагрева Ускоренного нагрева	2600 Вт 1000 Вт 2000 Вт 2000 Вт
	Подставка для посуды		
	Передняя правая горелка)		
	Задняя правая горелка		
	Передняя левая горелка		
	Задняя левая горелка		2000 Вт
	Электроподжиг для духовых варочных панелей: ZCG551GX1		0,6 Вт
Духовой шкаф	Духовой шкаф		2600 Вт
	Гриль		Газ
	Мощность горелки гриля		2500 Вт
	Лампочка освещения духового шкафа		15 Вт тип E14
	Вертел		4 Вт
	Чистка		Ручная
Электропитание	Номинальное напряжение		230 В ~
	Номинальная частота		~ 50 Гц
Принадлежности	Решетка		
	Противень для выпечки		
	Отражатель для гриля		
	Вертел		
Размеры	Высота		875 мм
	Ширина		500 мм
	Глубина		600 мм



Рекомендации по технике безопасности

Подключение к газовой магистрали

- Перед началом установочных работ удостоверьтесь в том, что местные условия газораспределения (тип и давление газа) совпадают с параметрами, заданными изготовителем изделия.
- Данное изделие можно устанавливать только в хорошо вентилируемом помещении.
- Данное изделие нельзя подсоединять к дымоходу. Его необходимо установить и подключить в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить правильному расположению изделия относительно системы вентиляции.
- Панели рядом стоящей мебели должны быть жаропрочными или иметь защиту из жаропрочного материала.
- Условия настройки данного устройства указаны на табличке с техническими данными.

Подключение к газовой магистрали.

Проверьте, достаточны ли пропускная способность и диаметр газовой трубы для обеспечения газом всех устанавливаемых устройств.

- Проверьте плотность всех соединений.
- Установите удобно расположенный и хорошо видимый газовый кран для прекращения подачи газа к изделию.



Компания-изготовитель снимает с себя ответственность за возможные повреждения изделия в результате монтажа, не соответствующего действующим правилам.

Подключение к электрической сети

Данная плита рассчитана на питание от электрической сети напряжением 230 В и частотой 50 Гц переменного тока.

Перед включением плиты убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.



Любые операции по электрическому подключению, выполняемые при установке варочной панели, в том числе подсоединение сетевого шнура, должны выполняться квалифицированным электриком в соответствии с действующими техническими нормами.



Плиту необходимо заземлить.

На табличке технических данных проверьте величину общей электрической нагрузки всех соединений, необходимую для определения номинала предохранителя.

Номинальный ток предохранителя: макс. 6 А



В случае повреждения сетевого шнура во избежание риска поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем или специалистом авторизованного сервисного центра.

Перед подключением убедитесь в том, что:

- К используемой для подключения розетке или многополюсному размыкателю после установки плиты обеспечен удобный доступ.

Установка

Место установки

Удалите всю упаковку и установите плиту в сухой вентилируемой комнате вдали от занавесок, бумаги, алкоголя, бензина и т.п.



Плита должна располагаться только на полу, а не на подставке.

Данное изделие относится к устройствам класса “1” относительно нагрева окружающих поверхностей.

Обязательно наличие зазора в 2 см от изделия рядом стоящей мебели.

Вентиляция

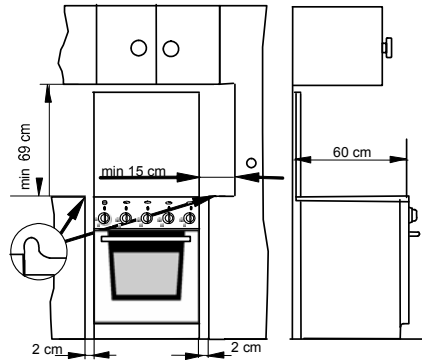
Сгорание газа возможно благодаря наличию в воздухе кислорода (2 м³ воздуха/час к кВт подключенной мощности – см. табличку с техническими данными плиты).

Необходимо регулярно проветривать помещение и удалять из него продукты сгорания.

Данное изделие поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции. Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни; держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).

При интенсивном и продолжительном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора там, где таковой имеется.

Подключение к газовой магистрали должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.



Компания-изготовитель отружует плиту после проведения приемсдаточных испытаний, настроенную на работу с типом газа, указанным на паспортной табличке, размещенной с задней стороны плиты вблизи соединительного патрубка. Убедитесь, что тип газа в Вашей магистрали соответствует типу газа, указанному на табличке с техническими данными. В противном случае выполните инструкции, которые содержатся в подразделе “Настройка на другие типы газа”.

Для обеспечения наилучшей эффективности и максимально низкого расхода газа необходимо, чтобы давление газа в распределительной магистрали соответствовало параметрам, указанным в таблице “Технические характеристики форсунок”.

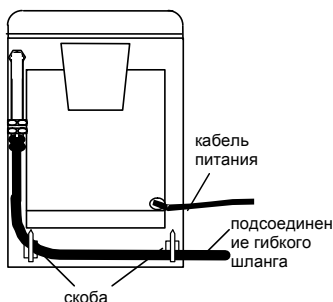
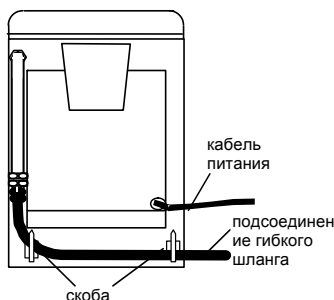
Подключение к газовой магистрали

Подключение с помощью жесткой трубы или гибкого металлического шланга

Для обеспечения большей безопасности рекомендуется выполнять подключение к газовой магистрали, используя жесткие шланги (например, медные) или гибкие шланги из нержавеющей стали во избежание приложения к плите каких-либо механических нагрузок.

С подающим шлангом должен использоваться фитинг Gc1/2.

Для подключения данного изделия к газовой магистрали должны использоваться только гибкие металлические трубки в соответствии с действующими нормами и правилами.

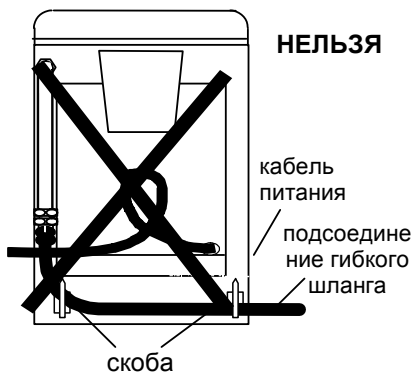


Подключение с помощью гибкого неметаллического шланга

Если соединение можно легко осмотреть на всем его протяжении, то допускается использовать гибкий шланг в соответствии с действующими правилами.

Гибкий шланг должен соответствовать следующим требованиям:

- температура ни одной из его частей не должна превышать комнатную более, чем на 30°C; если гибкий шланг, для того, чтобы достичь панели, следует удлинить, сделать это надо, как показано на рис. 3.
- он не должен быть длиннее 1500 мм;
- на нем не должно быть сужений;
- он не должен быть изогнут или перекручен;
- он не должен касаться острых кромок или углов;
- его можно легко осмотреть, чтобы проверить его состояние.



ВНИМАНИЕ

После завершения установки удостоверьтесь, что трубные соединения абсолютно герметичны, для этого используйте мыльный раствор и ни в коем случае не используйте пламя.

Удостоверьтесь в том, что резиновый шланг нигде не соприкасается с задней стенкой плиты, как показано на рисунке, и что присоединенный шланг после установки плиты нигде не касается пола вследствие провисания.

Настройка на другие типы газа

Данная газовая плита сконструирована для работы на природном газе, однако ее можно переоборудовать для использования пропана или бутана.

Монтажный набор для перевода плиты на работу со сжиженным газом можно приобрести в сервисном центре, и его должен применять уполномоченный специалист сервисного центра.

Для изменения типа газа необходимо:

- заменить форсунки (варочная панель, духовой шкаф и гриль);
- отрегулировать минимальный уровень пламени (варочная панель и духовой шкаф);
- проверить подключение газа;



Наклейте этикетку, соответствующую используемому типу газа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФОРСУНОК

Таблица №1

Горелка	Обычная мощность (кВт/Н ₂)	Обычная мощность (кВт/Н ₂)	Экономичная мощность (кВт/ Н ₂)	Экономичная мощность (кВт/Н ₂)	Перепускной канал (мм)	Тип газа	Давление (мбар)	Диаметр форсунки (мм)	Расход (г/ч)
Быстрая	2,60	2,35	0,78	0,70	0,42	G20	13	1,24	-
	2,60	2,35	0,72	0,65		G20	20	1,13	-
	2,50	2,25	0,72	0,65		G30	30	0,77	181,78
Средняя	2,00	1,80	0,50	0,45	0,32	G20	13	1,11	-
	2,00	1,80	0,43	0,40		G20	20	0,96	-
	2,00	1,80	0,43	0,40		G30	30	0,71	145,43
Вспомогательная	1,00	0,90	0,40	0,36	0,29	G20	13	0,82	-
	1,00	0,90	0,35	0,32		G20	20	0,70	-
	1,00	0,90	0,35	0,32		G30	30	0,50	72,71
Духовка	2,60	2,35	1,00	0,90	0,46	G20	13	1,30	-
	2,60	2,35	1,00	0,90		G20	20	1,15	-
	2,60	2,35	1,00	0,90		G30	30	0,80	189,05
Гриль	2,50	2,25	-	-	-	G20	13	1,30	-
	2,50	2,25	-	-		G20	20	1,15	-
	2,50	2,25	-	-		G30	30	0,80	181,78

Замена форсунок на горелках варочной панели

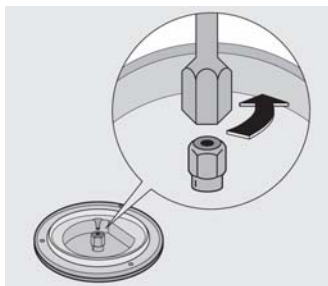


Перед проведением любых модификаций или настройкой плиты на другой тип газа следует ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электросети и убедиться, что все регуляторы находятся в выключенном положении, и плита полностью остыла.



Горелки варочной панели

- Снимите подставки для посуды;
- Снимите крышки и рассекатели пламени горелок;
- С помощью торцевого ключа на 7 открутите и снимите (см. рисунок) форсунки и замените их на те, которые соответствуют применяемому типу газа (см. таблицу №1).



Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке. Эти горелки не требуют какой-либо регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени для горелок варочной панели

Горелка правильно настроена, если пламя стабильно бесшумное и гаснет беззвучно. При смене типа газа проверьте, правильно ли настроен минимальный уровень пламени горелок. Приток воздуха правильный, если высота пламени составляет примерно 4 мм.

Для горелок варочной поверхности не требуется регулирование подачи воздуха. Убедитесь, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.



нет воздуха



правильная
настройка



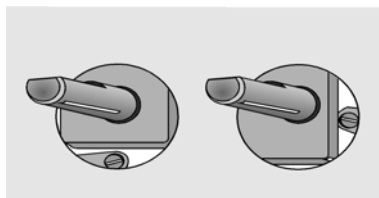
избыток
воздуха



Горелки варочной панели

Регулировка минимального уровня пламени:

- Зажгите горелку
- Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени;
- Снимите ручку;
- Отворачивайте или заворачивайте перепускной винт (справа над штоком крана или под ним), пока не установите стабильное малое пламя.
- Для сжиженного газа полностью закрутите перепускной винт.



Установите все детали на место, выполнив ту же процедуру в обратном порядке. В заключение убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Замена форсунок на горелках варочной панели

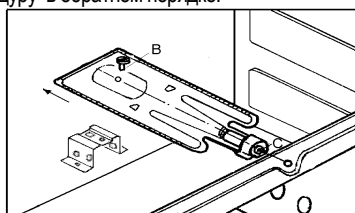


Горелка духового шкафа

Для замены форсунки горелки газового духового шкафа выполните следующую процедуру:

- Определите диаметр форсунки с помощью таблицы №1;
- Извлеките из духового шкафа съемную нижнюю панель «А»;
- Выкрутите винт «В» из горелки духового шкафа;
- Снимите горелку духового шкафа, подвинув ее назад.
- Замените форсунку "С" с помощью торцового ключа №10;

Установите все детали на место, выполнив ту же процедуру в обратном порядке.



Горелка гриля

Для замены форсунки горелки газового гриля выполните следующую процедуру:

- Снимите горелку гриля, предварительно удалив крепежный винт.
- Замените форсунку с помощью торцового ключа №;
- Установите на место все детали и произведите контрольное испытание.

Регулировка уровня пламени



Горелка духового шкафа

Горелка правильно настроена, если пламя стабильно бесшумное и гаснет беззвучно.



нет воздуха

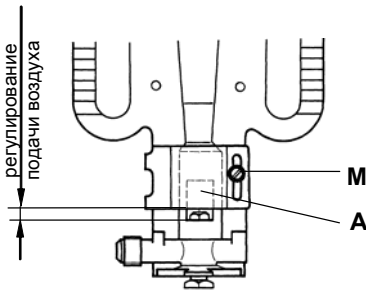


правильная
настройка



избыток
воздуха

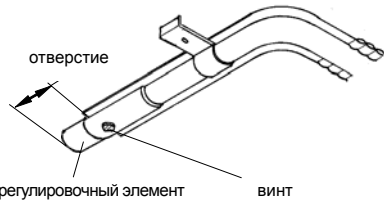
- Если пламя горелки очень короткое, форсунка свистит или пламя стремится к отрыву от горелки, значит в клапане слишком много воздуха. При избытке воздуха возникает риск потухания пламени.
- И наоборот, если пламя слишком длинное, слабое и светлое, значит в клапанах не хватает воздуха. Такое пламя изменяет цвет дна варочной посуды.



- Ослабьте крепежный винт М.
- Передвигая регулятор подачи воздуха «А» вперед или назад, установите правильную смесь;
- Затяните крепежный винт М.

Горелка гриля

- Ослабьте винт, которым крепится система Venturi.
- Перемещая регулировочный элемент влево или вправо, правильно отрегулируйте уровень пламени.
- Затяните крепежный винт.

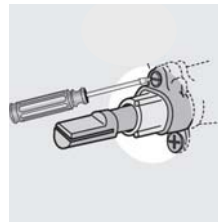


Регулировка минимального уровня пламени



Горелка духового шкафа

- Снимите опорную решетку для кухонной посуды, а также крышки и рассекатели пламени горелок.
- Зажгите горелку при максимальном положении ручки управления и примерно на 10 минут оставьте закрытой дверцу духовки.
- Плавно переведите ручку управления в положение, соответствующее минимальному пламени.
- Вытягивая ручку на себя, отрегулируйте минимальный расход газа.
- Отворачивайте или заворачивайте перепускной винт до тех пор, пока не установите стабильное малое пламя.
- Для сжиженного газа полностью затяните перепускной винт.



После закрытия дверцы духового шкафа пламя не должно гаснуть.

Горелка гриля

Температура гриля не регулируется. Чтобы снизить температуру или уменьшить продолжительность приготовления продукта, необходимо убрать с огня противень для гриля.



The logo features a horizontal bar with a gradient from dark grey on the left to light grey on the right. The word "ZANUSSI" is written in a bold, black, sans-serif font on the right side of the bar.

ZANUSSI

The Zanussi logo is displayed in a bold, sans-serif font. It is positioned on the right side of a horizontal grey bar that spans the width of the page header.

www.electrolux.com

www.electrolux.ru