



Қолдану туралы  
нұсқаулары  
Инструкция по  
эксплуатации  
Інструкція

Пеш  
Кухонная плита  
Плита

KZ RU UA

EKG 601104

# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Духовой шкаф — ежедневное использование	26
Описание изделия	20	Духовой шкаф — полезные советы	27
Перед первым использованием	24	Таблицы для приготовления пищи	28
Варочная панель — Ежедневное использование	24	Духовой шкаф — уход и чистка	30
Варочная панель — Полезные советы	25	Что делать, если ...	32
Варочная панель — уход и чистка	26	Установка	33
		Утилизация	37

Право на изменения сохраняется



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

### Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на вароч-

- ную панель, так как они могут накалиться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
  - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не лейте воду непосредственно в прибор;
  - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.

- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании. Прежде чем закрывать крышкой, выключите все горелки.

### Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повредятся, стекло потеряет прочность

- и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирославливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

### Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенца и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плитку на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

### Подключение к электросети

-  **Прибор должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следуют выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

### Подсоединение к системе газоснабжения

- Удостоверьтесь в том, что в помещении, где устанавливается прибор, обеспечена достаточная вентиляция.

Нарушение притока воздуха может привести к нехватке кислорода.

- Удостоверьтесь, что сеть газоснабжения соответствует параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора (см. раздел "Описание изделия").
- Подсоединение к устройству удаления продуктов сгорания для данного прибора не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.
- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточ-

ную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной вентиляции (вытяжной колпак с вентилятором).

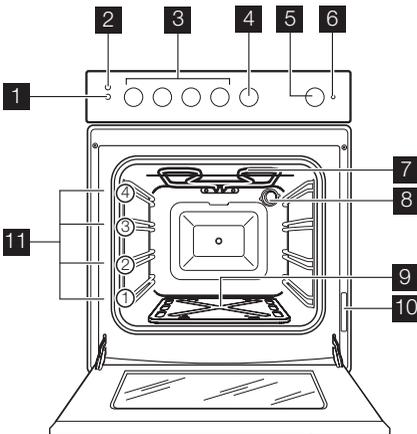
- Если прибор интенсивно используется в течение продолжительного времени, следует обеспечить дополнительную вентиляцию (например, открыв окно или повысив производительность системы принудительной вентиляции, если она установлена).

### Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

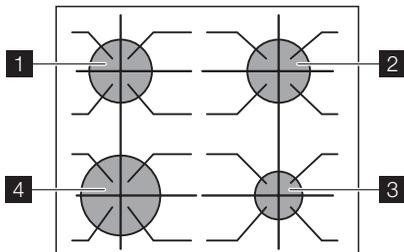
## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Общий обзор



- 1 Кнопка лампы освещения духового шкафа
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Ручки управления конфорками
- 4 Ручка выбора режима духового шкафа
- 5 Ручка управления таймером обратного отсчета
- 6 Индикатор гриля
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Нижняя панель
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Направляющие для полок

## Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Вспомогательная горелка
- 4** Горелка повышенной мощности

### Принадлежности

- **Сотейник**  
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Ящик для хранения принадлежностей**  
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

**⚠ ВНИМАНИЕ!** При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**i** Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

### Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

### Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Розжиг горелки

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте осторожность при использовании открытого пламени в условиях кухни. Изготовитель снимает с себя

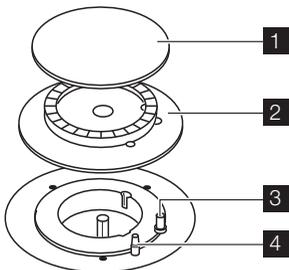
всякую ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

**i** Прежде чем поставить на конфорку посуду, вначале следует зажечь горелку.

Чтобы зажечь горелку:

1. Нажмите и удерживайте кнопку розжига, обозначенную символом .
2. Поверните ручку управления горелкой против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа, обозначенное символом .
3. Отпустите кнопку розжига, продолжая при этом удерживать ручку управления горелкой в положении максимальной мощности в течение примерно 5 секунд. Это позволит термопаре нагреться. Если термопара не нагреется, подача газа будет перекрыта.
4. Отрегулируйте пламя, после того, как его горение стало ровным.

**i** Если в ходе нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте, установлены ли крышка и рассекатель горелки в правильном положении.



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча розжига
- 4 Термопара

**!** **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления,

установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

**ВАЖНО!** Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

**i** Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

**i** Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

### Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом .

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.



Стекло может треснуть при нагревании. Прежде чем закрывать крышку, выключите все горелки.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



Используйте кастрюли и сковороды, диаметр дна которых соответствует размеру горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Повышенной мощности	180 мм - 260 мм
Для ускоренного приготовления	120 мм - 220 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Вспомогательная	80 мм - 160 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ЧИСТКА

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассека-тель горелки, промойте их теплой водой с мылом.

- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

## ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Контрольная лампа работы гриля

Контрольная лампа работы гриля (см. раздел "Описание изделия") загорается при выборе режима приготовления на гриле. Лампа гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает нужного значения. Затем лампа попеременно загорается и гаснет, показывая, что прибор поддерживает температуру.

### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкафа автоматически включается снова.

### Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

**Эта функция не влияет на работу духового шкафа.**

- i** Чтобы использовать прибор, не задавая времени продолжительности приготовления, поверните ручку таймера, установив ее в положение, обозначенное символом **■**.

### Режимы духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение "Выкл"	Выключение устройства.
1-8	Диапазон изменения уровня температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции (1 - 160 °C; 2 - 175 °C; 3 - 190 °C; 4 - 210 °C; 5 - 225 °C; 6 - 240 °C; 7 - 260 °C; 8 - 275 °C)
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления блюд. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку лампы освещения духового шкафа.

### Приготовление в газовом духовом шкафу

#### Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку розжига (обозначена символом )
3. Поверните ручку управления духовым шкафом против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа. Отпустите кнопку розжига, продолжая при этом удерживать ручку управления в положении максимальной мощности в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ручку до тех пор, пока горелка не зажжется.

- Если горелка духового шкафа не зажигается или случайно погасла:
1. Отпустите ручку управления духовым шкафом и установите ее в положение "Выкл".
  2. Откройте дверцу духового шкафа.
  3. Через 1 минуту попробуйте зажечь горелку духового шкафа снова.

#### Ручной розжиг

В случае временного отсутствия электроснабжения.

1. Откройте дверцу духового шкафа.

2. Поднесите пламя к отверстию в дне камеры духового шкафа.
3. Одновременно, поверните ручку управления духовым шкафом против часовой стрелки и установите ее на максимальную температуру.
4. После того, как горелка зажжется, удерживайте ручку управления в положении, соответствующем максимальной температуре, в течение примерно 15 минут.

- Следите за пламенем горелки через отверстия в нижней панели камеры духового шкафа.

#### После розжига

1. Отпустите ручку управления духовым шкафом.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Установите ручку управления в положение, соответствующее нужной температуре.

#### Предохранительное устройство духового шкафа

газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Если пламя горелки погаснет, она перекроет подачу газа.

- Использовать одновременно и газовую горелку духового шкафа, и электрический гриль нельзя.

## ДУХОВОЙ ШКАФ — ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

- Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

**i** Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

### Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

### Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

## ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

### Приготовление в газовом духовом шкафу

**i** Время приготовления не включает в себя предварительный прогрев духового шкафа

Необходимо всегда предварительно прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

За- гру- зка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в га- зовом духовом шка- фу		Продол- житель- ность приготов- ления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уро- вень 		
	<b>МЯСО И ДИЧЬ</b>				
1	Говядина с костя- ми	160	2 или 3	40	
1	Говядина без кост- тей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	160	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Курица/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	135	2 или 3	150	
1	Запеченные ово- щи	150	2	/	изменяется в зависимости от вида овощей
	<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>				
	Фруктовый торт	165	2	35	
	Фруктовый пирог	160	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пироож- ные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	алюминиевая форма 26 см на полке духового шкафа
	<b>ПУДИНГИ</b>				
	Заварной крем на водяной бане	135	2 или 3	60 - 75	
	Торт со взбитыми сливками и фрук- тами	135	2 или 3	90	
	Безе	135	2 или 3	70 - 90	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	<b>ПИРОГИ И ТОР- ТЫ</b>				
	Торт из сочных фруктов	150	2 или 3	150 - 170	в форме 20 см на полке ду- хового шкафа
	Простой фрукто- вый пирог	160	2 или 3	150	
	Мадейра	160	2 или 3	105 - 120	

За- груз- ка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в га- зовом духовом шка- фу		Продол- житель- ность приготов- ления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уро- вень 		
	Небольшой торт	160	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	160	3	35 - 45	
	<b>ХЛЕБ</b>				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	на плоском алюминиевом противне для выпечки
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Сухое печенье	180	2 или 3	25 - 35	

### Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления про-  
грейте духовой шкаф в течение 10  
минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гри- ле		Продолжительность приготовления в мину- тах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторо- на
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разреза- нная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### ДУХОВОЙ ШКАФ — УХОД И ЧИСТКА

- Протирайте переднюю панель прибо-  
ра мягкой тряпкой, смоченной в теп-  
лом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхнос-  
тей используйте обычное чистящее  
средство.
- Чистите камеру духового шкафа по-  
сле каждого применения. Это облег-

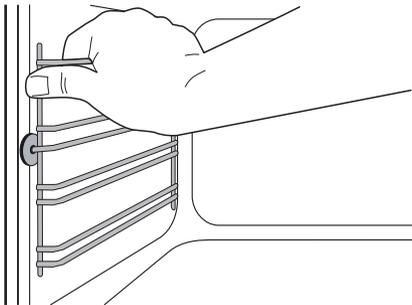
чает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

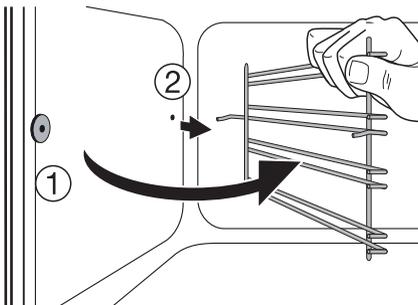
## Направляющие

### Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



## Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

## Чистка дверцы духового шкафа

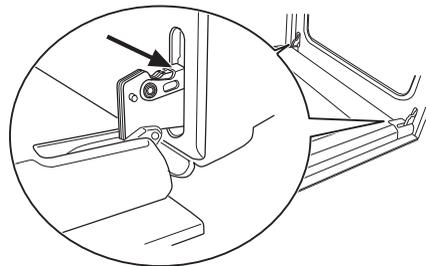
Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло треснет.

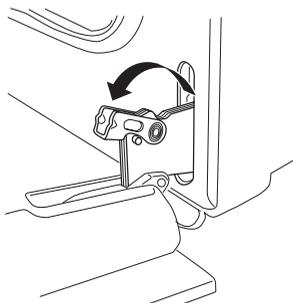
- !** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может треснуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

## Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

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



2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее

**!** **ВНИМАНИЕ!** Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скрепки) могут повредить стекло.

По завершении процедуры чистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

**i** **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**  
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.  
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или

абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

### Лампочка освещения духового шкафа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

### Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
  - Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.
- i** Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрощитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

**ВАЖНО!** Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

## УСТАНОВКА

**ВАЖНО!** Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

### Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	53 л

**Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")**

- Название модели .....
- Номер изделия ("PNC") .....
- Серийный номер (S.N.) .....

**i** **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

Категория газа	IIG23H+
Подвод газа	G20/13 мбар

### Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	52

## Газовые горелки

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20(2H) - 20 мбар		Сжиженный газ (бутан/пропан) G30/31-30 мбар		
			ИНЖ. 1/100 мм	м³/час	ИНЖ. 1/100 мм	г/ч G30	G31
Вспомогательная горелка	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Горелка для ускоренного приготовления	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Горелка повышенной мощности	3,0 (прир. газ) 2,8 (сжиженный газ)	0,75	119	0,286	86	204	200
Горелка духового шкафа	2,7	1	114	0,257	83	196	193

### Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

### Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на всем его протяжении, допускается использовать гибкий шланг. Гибкий шланг должен быть надежно закреплен на патрубках при помощи хомутов.

Монтаж: следует использовать кронштейн для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

- шланг не может нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;
- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

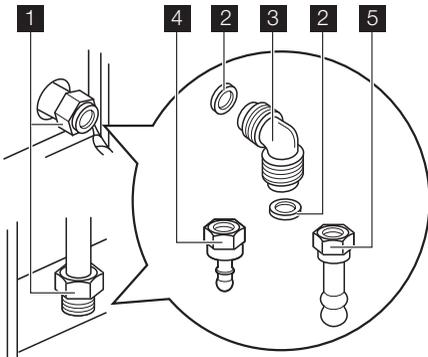
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.

**ВАЖНО!** По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя!

Газораспределительный узел находится с обратной стороны панели управления.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа выньте вилку из розетки или отключите предохранитель на щитке. Закройте главный клапан подвода газа.



- 1** Патрубок для подсоединения к системе газоснабжения (в приборе предусмотрен только один штуцер)
- 2** Прокладка
- 3** Соединительный переходник
- 4** Штуцер для шланга, предназначенного для сжиженного газа
- 5** Штуцер для шланга, предназначенного для природного газа

**i** Прибор налажен для использования определенного газа. Для переналадки прибора на другой газ следует выбрать штуцер для шланга из перечня. Необходимо всегда использовать уплотнительную прокладку

### Замена форсунок

1. Снимите решетку конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.

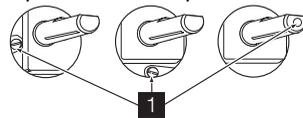
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

### Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



- 1** Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

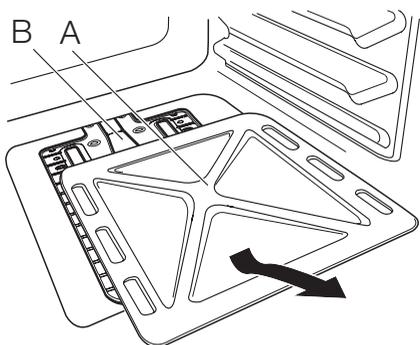
## Переналадка на другие типы газа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Переналадку прибора на другие типы газа должен выполнять только специалист, имеющий соответствующие полномочия.

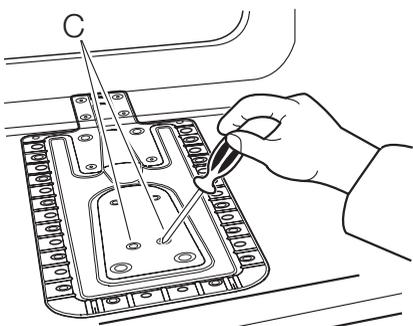
**i** Данный прибор рассчитан на работу на природном газе. При использовании форсунок соответствующего типа прибор также может работать на сжиженном газе. Расход газа регулируется соответственным образом.

## Замена инжектора горелки газового духового шкафа.

1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа ( **A** ), чтобы обеспечить доступ к газовой горелке ( **B** ).

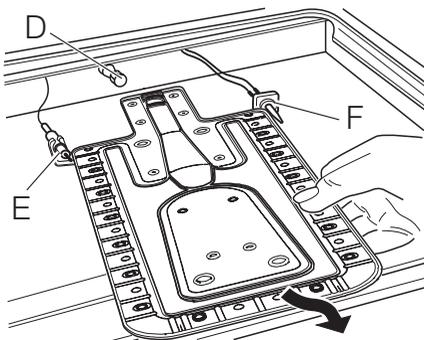


2. Отвинтите два винта ( **C** ), фиксирующие горелку.



3. Осторожно сдвиньте горелку с кронштейна форсунки ( **D** ). Медленно сместите ее влево. Удостоверьтесь в том, что гильза горелки осталась на сопле горелки. Не на-

тягивайте провода, ведущие к свече розжига ( **E** ) и к термопаре ( **F** ), слишком сильно.

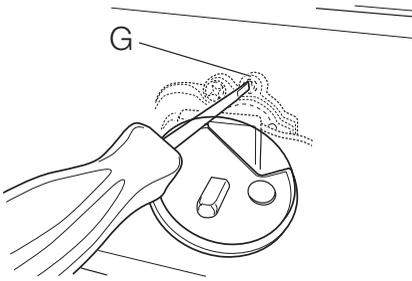


- Открутите форсунку горелки ( **D** ) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките ее. Замените ее форсункой соответствующего типа (см. таблицу "Параметры газовой горелки духового шкафа").
- Выполните сборку горелки духового шкафа, повторив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
- Замените табличку с параметрами газоснабжения, расположенную рядом с газораспределительным узлом, на табличку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом форсунок).

**!** **ВНИМАНИЕ!** Первичная регулировка расхода воздуха для газовой горелки духового шкафа не требуется.

## Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа

- Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
- Снимите ручку управления духовым шкафом.
- Отрегулируйте положение регулировочного винта ( **G** ) с помощью тонкой плоской отвертки.



Смена типа газа	Настройка регулировочного винта
с природного газа на сжиженный	завинтите регулировочный винт до упора
с сжиженного газа на природный	выкрутите регулировочный винт примерно на 3/4 оборота
с сжиженного газа на природный 13 мбар	выкрутите регулировочный винт примерно на 3/4 оборота
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	выкрутите регулировочный винт примерно на 1/4 оборота

- Установите ручку управления духовым шкафом на место.
  - Вставьте вилку сетевого шнура в электророзетку.
- !** **ВНИМАНИЕ!** Подключать прибор к электророзетке можно только после того, как все детали были установлены на свое первоначальное место.
- Зажгите горелку духового шкафа (см. раздел "Приготовление в духовом шкафу - Розжиг газовой горелки духового шкафа").
  - Установите ручку управления духовым шкафом на отметку 240 и дайте духовому шкафу прогреться в течение как минимум 10 минут.

- Поверните ручку управления с отметки 240 в положение, соответствующее минимальной подаче газа.

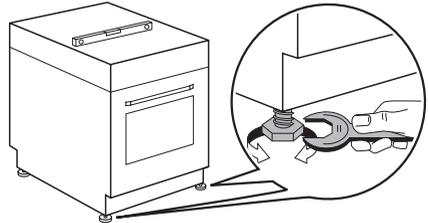
Наблюдайте за пламенем. Если пламя погаснет, повторите шаги с 1 по 7. Пламя, выходящее из расщелки горелки духового шкафа, должно быть небольшим и ровным.

**Производитель не несет ответственность, если не были соблюдены приведенные меры предосторожности.**

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

### Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



### Электрическое подключение

**!** **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

**i** Производитель не несет ответственность при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с только с сетевым шнуром.

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Италия.

## УТИЛИЗАЦИЯ

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. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы  
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вто-

ричной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



**ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



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

