

RO	Informații pentru utilizator	2
RU	Инструкция по эксплуатации	22
UK	Інструкція	48

Aragaz  
Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG551G

RO RU UA

*la vita è bella*  
**ZANUSSI**  
ITALIAN SINCE 1916

## Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	22	Духовой шкаф - ежедневное	
Описание изделия _ _ _ _ _	26	использование _ _ _ _ _	29
Перед первым использованием _ _ _ _	27	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	31
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	38
использование _ _ _ _ _	28	Что делать, если ... _ _ _ _ _	40
Варочная панель - полезные советы _	28	Установка _ _ _ _ _	41
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _	29	Охрана окружающей среды _ _ _ _	46

Право на изменения сохраняется



## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

### Установка

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

### **Подключение к электросети**

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно

обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

### **Подключение к газовой магистрали**

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.
- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

## Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Следите за прибором во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может вырваться горячий пар. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор, как столешницу или подставку для для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель метал-

лические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.

- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность возгорания.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования электроприбора выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную поверхность каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду, либо посуду с поврежденным дном.

- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

### **Крышка**

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стеклокрышки могут раскалываться при нагревании.

### **Уход и чистка**

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклокрышки могут разбиться.

- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

## Сервисный центр

- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

## Утилизация прибора

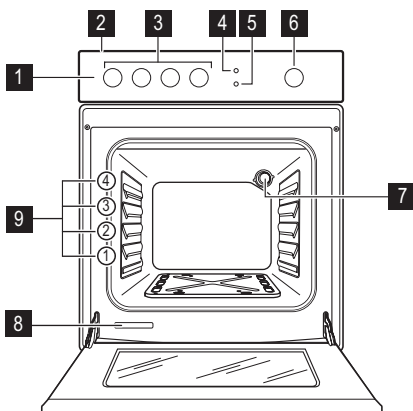
- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:

- Отключите питание прибора.
- Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
- Удалите замок дверцы. Это исключит риск заперения дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

## Описание изделия

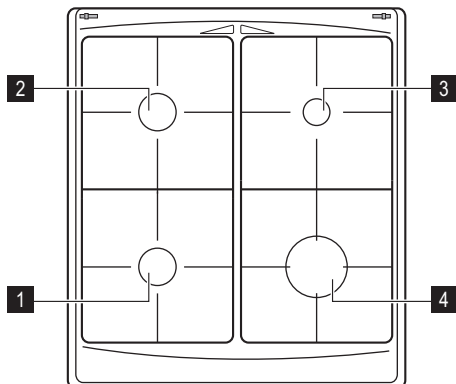
---

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Варочная панель
- 3 Ручки управления варочной панелью
- 4 Кнопка устройства розжига
- 5 Кнопка включения лампы освещения духового шкафа
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Табличка с техническими данными
- 9 Уровни полок

## Функциональные элементы варочной панели



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

### Принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Отделение для хранения**  
Под духовым шкафом находится отделение для хранения.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

### Перед первым использованием

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

**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".

### Предварительный нагрев

Установите духовой шкаф в режим  и дайте ему прогреться в течение 45 минут, чтобы выжечь загрязнения на внутренней поверхности камеры. Принадлежности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## Варочная панель - ежедневное использование

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### Розжиг горелки

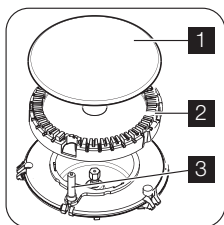
**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте очень осторожны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

**i** Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее кухонную посуду.

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ☆ .
2. Поверните ручку управления горелкой в положение максимальной подачи газа ♡ .
3. Отпустите кнопку электрического розжига.
4. После получения ровного горения газа отрегулируйте величину пламени.

**i** Если после нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча зажигания

## Варочная панель - полезные советы

### Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение "Выкл" и попытайтесь снова разжечь ее, подождав по меньшей мере 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 потушить пламя, поверните ручку на символ | .

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

- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.




 Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.


Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм
Горелка для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм


Горелка	Диаметр кухонной посуды
Вспомогательная горелка	120 мм - 180 мм


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

## Варочная панель - уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

 **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 рассекатель 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

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".



### Режимы духового шкафа


В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:


Режимы духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Выключение прибора.
	Максимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - максимальный уровень нагрева.
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Минимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - минимальный уровень нагрева.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите на 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 электрического розжига (  ).
3. Поверните ручку духового шкафа против часовой стрелки в положение максимума  . Отпустите кнопку электрического розжига, но удерживайте ручку управления газового духового шкафа в этом положении примерно 10 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.
4. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.

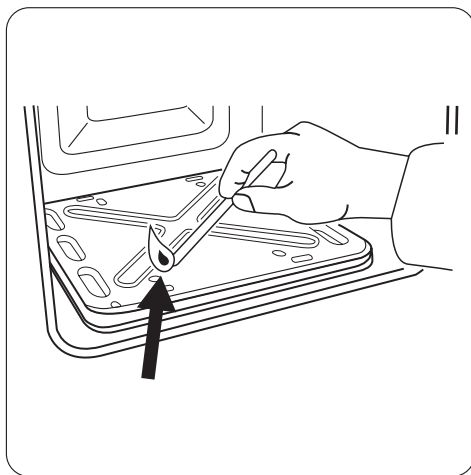
 Если горелка не зажигается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл"  .
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

### Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания.

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



3. Одновременно поверните ручку духового шкафа против часовой стрелки в положение максимальной температуры.
4. После появления пламени удерживайте ручку в положении максимума приблизительно 10 секунд.

5. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.

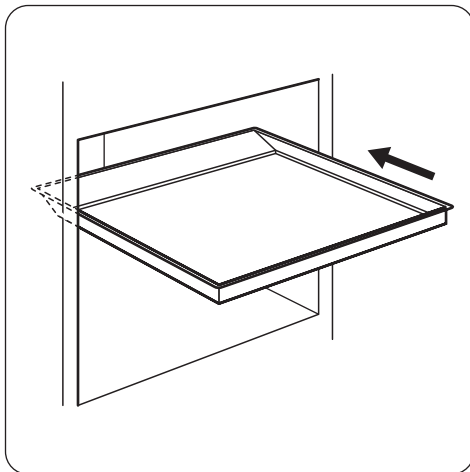
**i** Следите за пламенем, выходящим из отверстия внизу камеры духового шкафа.

### Предохранительное устройство духового шкафа

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

### Вставьте противень для выпечки

Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



**!** **ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

## Духовой шкаф - полезные советы

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты

приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут

перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Продолжительность приготовления

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

### Таблица для приготовления

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура пригот. (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	противень с алюминиевым покрытием	3	15	150	3-4	20-30
Полоски из теста	250	эмалированный	3	15	150	3-4	20-25
Лепешка	1000	противень с алюминиевым покрытием	3	10	175	5	30-40
Лепешка	1000	эмалированный	3	10	175	5	30-35

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.

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	с алюминиевым покрытием / эмалированный	3	10	200	6	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	10	200	6	60-70
Небольшие торты или пирожные	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	175	5	30-40
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	175	5	25-35
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	3	10	175	5	30-35

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог на противне	1500	с алюминиевым покрытием, эмалированным	3	-	175	5	50-60 <sup>2)</sup>
Курица, целиком	1400	полка духового шкафа <sup>3)</sup>	3 <sup>3)</sup>	-	265	7	50-60
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	противень с алюминиевым покрытием	3	20	265	7	10-15
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	3	20	265	7	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	противень с алюминиевым покрытием	3	15	200	6	40-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	15	200	6	35-45

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пицца	1000	с алюминиевым покрытием, эмалированным	2	10	265	7	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	-	175	5	90-100
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	с алюминиевым покрытием, эмалированным	3	15	230-250	6-7	50-60
Рождественский пирог	2400	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	15	175	5	60-70 <sup>4)</sup>
Открытый пирог	1000	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	2	15	230	6-7	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Открытый пирог	1000	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)	2	15	230	6-7	30-40
Крестьянский хлеб	750+750	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)	3	15	200	6	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см)	3	10	175	5	40-50
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	10	175	5	20-30



Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе	400	с алюминиевым покрытием, эмалированный	3	-	165	4	45-55
Пирожные с кремом	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	200	6	30-40
Пирожные с кремом	500	эмалированный	3	10	200	6	25-35
Пирог с обсыпкой	1500	противень с алюминиевым покрытием	3	15	230	6-7	35-45
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	15	230	6-7	30-40
Бисквит	600	противень с алюминиевым покрытием	3	10	175	5	30-40
Бисквит	600	эмалированный	3	10	175	5	30-35

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Положение полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный кекс	600	противень с алюминиевым покрытием	3	15	190	5-6	30-40
Сливочный кекс	600	эмалированный	3	15	190	5-6	30-35

- 1) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, 8 – максимальная подача газа).
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в приборе на 7 минут.
- 3) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.
- 4) После выключения прибора оставьте пирог в приборе на 10 минут.

**i** Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления духового шкафа в положение "Пицца".

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых

продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

### Духовой шкаф - уход и чистка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает 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!

## Чистка дверцы духового шкафа

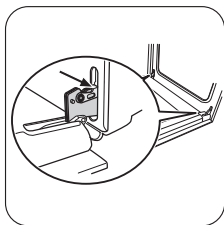
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

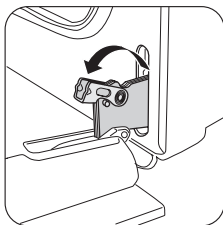
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

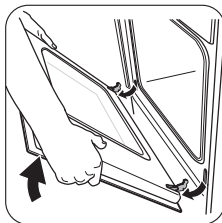
## Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



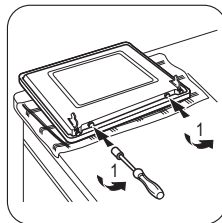
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

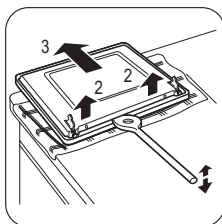


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



**4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!



**5** Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

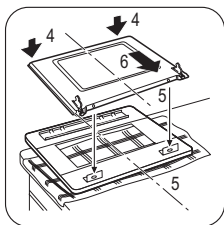
**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

**7** Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Стеклопанель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

### Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



### Лампа освещения духового шкафа

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

### Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
  - Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.
- i** Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
  2. Очистите стеклянный плафон.
  3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
  4. Установите стеклянный плафон.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выбраны необходимые установки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не горит.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.


Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

PNC (номер изделия) .....

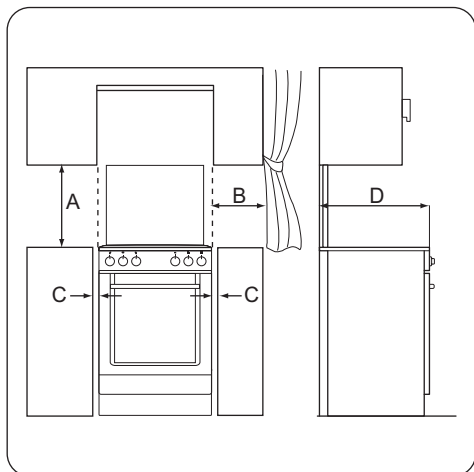
Серийный номер (S.N.) .....

## Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### Место для установки прибора

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



## Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

## Технические данные

Прибор класса 2, подкласса 1, и класса 1

Габаритные размеры	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм

## Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потр. г/час
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ (G20)	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный газ (G20)	20	0,70	-

## Габаритные размеры

Глубина	535 мм
Объем духового шкафа	59 л
Суммарная электрическая мощность	15 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	I12H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

## Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовка	44

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Потр. г/час
	1,00	0,35	Бутан G30	30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	30	0,50	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ (G20)	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природный газ (G20)	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	2,60	0,78	Природный газ (G20)	13	1,24	-
	2,60	0,72	Природный газ (G20)	20	1,13	
	2,50	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ (G20)	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природный газ (G20)	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,80	167,82

### 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.

### Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

Установка: используйте трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

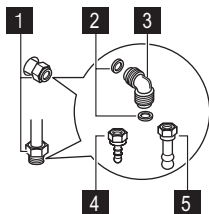
- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

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

**ВАЖНО!** После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- 1 Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- 2 Прокладка
- 3 Регулируемое соединение
- 4 Трубодержатель для сжиженного газа
- 5 Трубодержатель для природного газа

**i** Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию.

Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

## Переоборудование на другие типы газа

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

**i** Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

## Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы



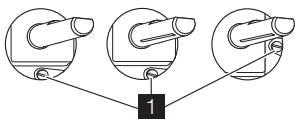
подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

## Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

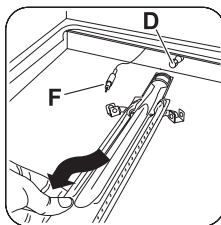
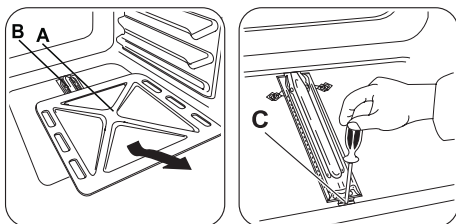
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на подачу сжиженного газа полностью затяните регулировочный винт. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 20 мбар выверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



**1** Винт регулировки минимума

5. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

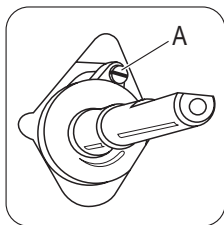
## Замена инжектора духового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к проводу термопары (F).
4. Выверните инжектор горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

## Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) обводного клапана с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ.	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.

- Установите ручку выбора режимов духового шкафа.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

- Зажгите горелку газового духового шкафа. См. "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа".
- Установите ручку выбора режимов духового шкафа в положение максималь-

ной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение не менее 10 минут.

- Переведите ручку выбора режимов духового шкафа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

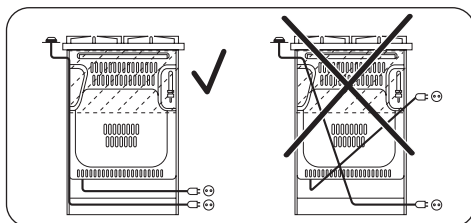
**Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.**

### Электрическая установка

**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

**i** Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



## Охрана окружающей среды

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 можете 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 вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатура-

ми, 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.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



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

