

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	22

Тұмшәпеш
Духовой шкаф

USER MANUAL

ZOG11311

KZ RU

ZANUSSI

Содержание


Сведения по технике безопасности _ _ _ _	22	Дополнительные функции _ _ _ _ _ _ _ _	30
Указания по безопасности _ _ _ _ _ _ _ _	23	Полезные советы _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	30
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	26	Уход и очистка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	33
Перед первым использованием _ _ _ _ _	27	Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	35
Ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _	27	Технические данные _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	36
Функции часов _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	29	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	36
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	29	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ _ _	41

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.



Указания по безопасности

Установка




ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.


- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилок и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.


Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Использование

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.


- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.

– Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

– Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.

- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абра-

живные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.

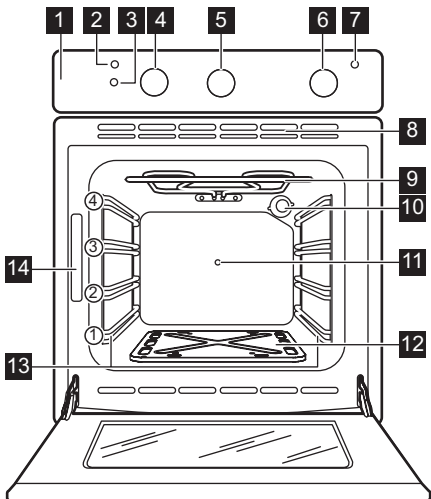
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

Описание изделия



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор мощности
- 3 Индикатор температуры
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Таймер
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Предупреждающий индикатор блокировки подачи газа
- 8 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 9 Гриль
- 10 Лампа освещения духового шкафа
- 11 Отверстие для вертела
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Съёмная направляющая для противня
- 14 Табличка с техническими данными

Принадлежности для духового шкафа

- Решетка


Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка


- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».


Предварительный нагрев

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


1. Задайте максимальную температуру и дайте пустому прибору поработать в течение примерно 60-90 минут.

2. Задайте максимальную температуру, выберите режим  и дайте пустому прибору поработать в течение примерно 5-10 минут.





Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора может появиться неприятный запах или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

-  Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

Ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
 Электрический гриль с вертелом	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и крупных кусков мяса.
 Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).

Индикатор мощности

Индикатор включения загорается только при повороте ручки выбора режима газового духового шкафа.

Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Функция
●	Горелка духового шкафа отключена
мин - 240	Диапазон изменения температуры.

Приготовление в газовом духовом шкафу

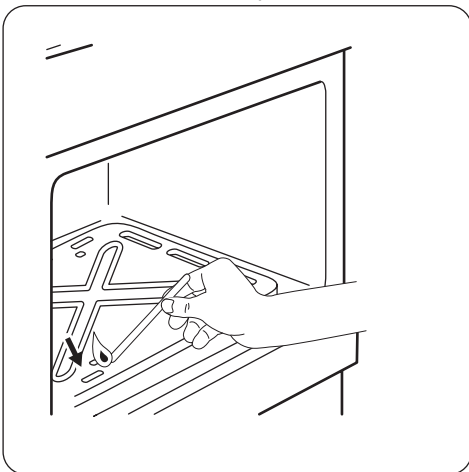
Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на ручку управления и поверните ее в положение ☆. Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания.

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



3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.

4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

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

i Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку управления газовым духовым шкафом и поверните ее в положение «Выкл».
2. Оставьте дверцу духового шкафа открытой.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

После розжига:



1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

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

i Электрический гриль с вертелом (если имеется) нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа по часовой стрелке на . Символ  на ручке выбора режима отражает диапазон температур от минимальной (около 50°C до максимальной (около 200°C).
2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - дальше от него.

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, можно положить под решетку.

- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Индикатор функции гриля

Индикатор гриля (см. Раздел «Описание изделия») загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Функции часов

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.

i Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
2. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал.

Использование дополнительных принадлежностей

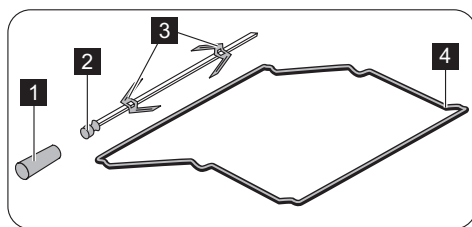
! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Вертел

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

! **ВНИМАНИЕ!** При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы.

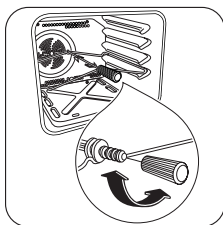
Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.




- 1 Ручка
- 2 Шпалка вертела
- 3 Вилки
- 4 Рама вертела

1. Вставьте ручку вертела в шпалку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.

3. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.



8. Снимите рукоятку вертела.
9. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение . Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру.
 - См. Таблицы для приготовления пищи.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении

прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения

конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Приготовление в газовом духовом шкафу


i Время не включает период разогрева духового шкафа.

Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	МЯСО И ПТИЦА				
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
	ВЫПЕЧКА				
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке
	ПУДИНГИ				
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке
	Простой фруктовый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	


Малый гриль

 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12


БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Шашлык	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	макс.	50 – 60
Жаркое	800	2	макс.	50 – 60

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде-гриль этот риск увеличивается.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

i Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

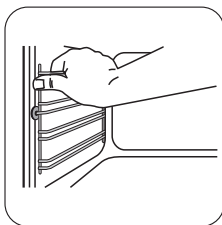
Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

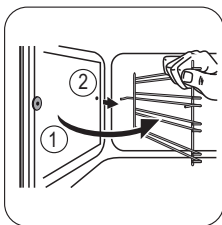
Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

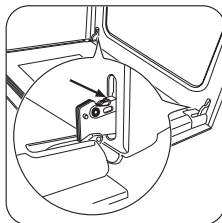
Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

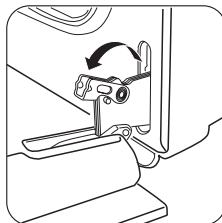
i Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

Очистка дверцы духового шкафа

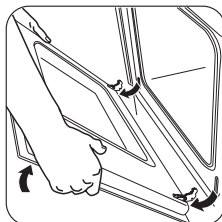
Дверца духового шкафа снимается для чистки.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

Лампа освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.

i Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Что делать, если ...

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрошите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	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.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

бличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Полная мощность


Электроэнергия:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (только для России)

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Прибор класса	3

Горелка газового духового шкафа


Тип газа	Отметка форсунки	Номинальная мощность газовой горелки	Номинальный расход газа		Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана	Номинальное давление газа
			м³/час	г/час			
	1/100 мм	кВт			кВт	1/100 мм	мбар
Природный газ (G20)	114	2.7	0,257	-	1.0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/G31)	078	2.5	-	182	1.0	52	30/30
Природный газ (G20)	124	2.5	0,265	-	1.0	Станд.	13

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!

 **ВНИМАНИЕ!** Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной.

Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

ВНИМАНИЕ! Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

ВНИМАНИЕ! Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

ВНИМАНИЕ! Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

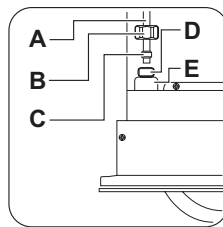
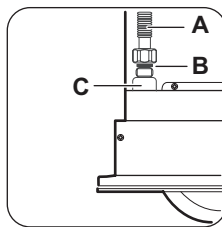
Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более более высокий уровень мощности).

Подключение к газовой магистрали

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

ВНИМАНИЕ! Не используйте гибкие резиновые подводки.

ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| A) Гибкая металлическая подводка | A) Жесткая металлическая подводка |
| B) Прокладка | B) Гайка |
| C) Подвод газа | C) Уплотнительная линза |
| | D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой |
| | E) Подвод газа |

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см). Существует два вида подключения.
 - a) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):
 - Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа.
 - Подключите подводку к трубе подачи газа диаметром 1/2 дюйма.
 - b) Подключение гибкой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):

- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/ муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
 - Подключите подводку к трубе подачи газа.
2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм. Не гните трубы подачи газа и не прикладываете силу к элементам системы подачи газа.
 3. Полностью задвиньте прибор на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из Раздела «Встраивание прибора».
 4. При помощи жидкости для определения утечек убедитесь в герметичности соединения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте пламя для обнаружения утечек!

⚠ ВНИМАНИЕ! Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

⚠ ВНИМАНИЕ! Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

Переоборудование на другие типы газа

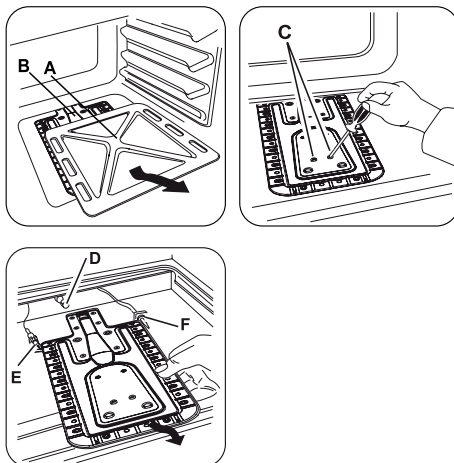
⚠ ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе G20 20 мбар.

Допускается использование другого типа газа при условии установки соответствующих инжекторов (см. Главу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



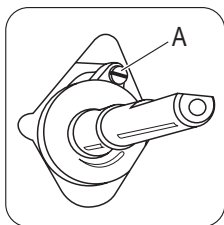
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм, затем извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с

трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

⚠ ВНИМАНИЕ! Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени, затем снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.

Только для России:

с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.
---	---

с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар

поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота.

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

⚠ ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. Раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
7. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение «240» и дайте духовому шкафу прогреться не менее 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

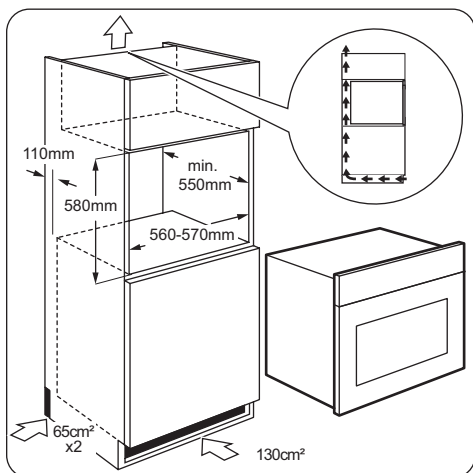
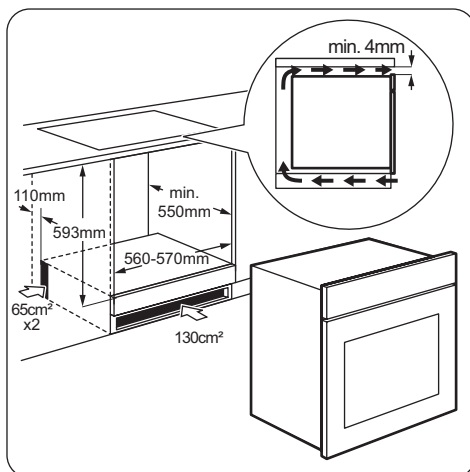
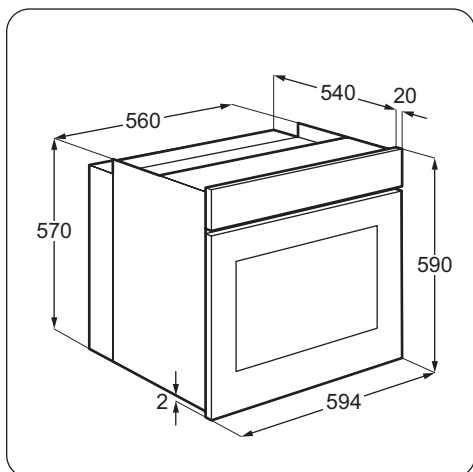
Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 8. Над отсеком горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший вследствие нарушения данных правил по технике безопасности.

Встраивание

Условия встраивания:

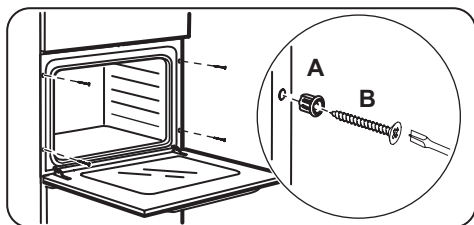
- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой.
- Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.



- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть зазор минимум 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум, на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам - при использовании деревянной кухонной мебели.

- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

i Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.



Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные

Охрана окружающей среды

Материалы с символом ♻ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ☒.

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного

сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

В комплект поставки данного прибора входит только сетевая кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

♻ Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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



397302601-B-142013