

PT	Manual de instruções	2
RO	Informații pentru utilizator	17
RU	Инструкция по эксплуатации	33

Forno a gás de encastrar  
Cuptor pe gaz încorporat  
Встраиваемый газовый  
духовой шкаф

# USER MANUAL

ZLB 331

PT RO RU

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

## Содержание

Сведения по технике безопасности	33	Уход и очистка	42
Перед первым использованием	34	Что делать, если ...	44
Описание изделия	35	Технические данные	45
Ежедневное использование	36	Установка	46
Полезные советы	38	Подключение к электросети	50
Таблицы для приготовления пищи	40	Охрана окружающей среды	51

Право на изменения сохраняется

## Сведения по технике безопасности

**!** **ВНИМАНИЕ!** Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами в квадратах, напечатанными на обложке настоящего буклета.

**i** С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора внимательно прочтите данное руководство перед тем, как осуществлять его установку и эксплуатацию. 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 устройства для обеспечения безопасности.

### Надлежащий порядок эксплуатации

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не размещайте и не храните на приборе или возле него огнеопасные жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или плавкие предметы (например, полимерную пленку, изделия из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к расположенным рядом с ними розеткам. Не допускайте соприкосновения соединитель-

ных кабелей с разогретой дверцей духового шкафа, а также их заземления при ее открывании.

- Не оставляйте в духовом шкафу содержащие жидкость блюда и продукты по окончании их приготовления, так как влага может повредить эмаль духового шкафа либо попасть внутрь шкафов.
- Во избежание травм и повреждения прибора не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Во всех случаях обращайтесь в местный сервисный центр.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

### **i** Примечания относительно эмалевого покрытия

Изменение цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшее в результате его эксплуатации, не влияет на пригодность прибора для его нормального и надлежащего применения. Следовательно, в контексте законодательства, регулирующего вопросы гарантийных обязательств, такое изменение не является дефектом.

### Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья.
- Не подпускайте детей к работающему прибору. Во время работы прибора, его элементы, находящиеся в пределах досягаемости детей, могут очень сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.


## Общие правила техники безопасности

- Данный прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор.
- Внутренняя сторона прибора сильно нагревается во время пользования. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горелкам. Существует опасность получения ожогов.
- Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления блюд или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избытка пара или тепла.
- Соблюдайте осторожность в обращении с вилкой и шпажкой вертела (если ваш духовой шкаф ими укомплектован). Они острые. Существует опасность получения травмы.

## Установка

- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

## Перед первым использованием

 Перед тем, как приступать к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и

- Ремонт прибора может производиться только уполномоченным специалистом сервисного центра. Используйте только оригинальные запасные части.
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после установки последних во встроенные шкафы и столешницы, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.
- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и 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 устройства необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более высокий уровень мощности).



**ВНИМАНИЕ!** Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

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

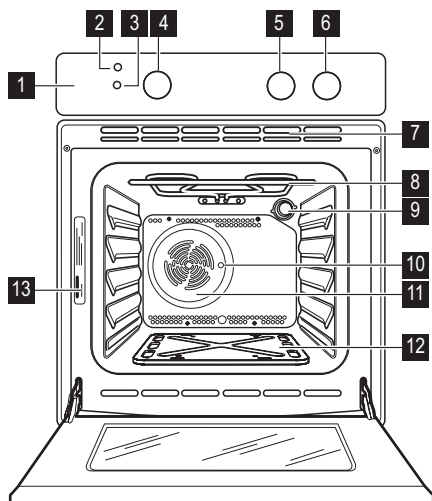
Выберите режим конвекции , задайте максимальную температуру и включите пу-

стой духовой шкаф примерно на 60-90 минут чтобы выжечь какие бы то ни было загрязнения на внутренней поверхности камеры. Повторите эту операцию с использованием режимов гриля и конвекции  в течение примерно 5-10 минут. Принадлежности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

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

## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор включения
- 3 Индикатор функции гриля
- 4 Ручка управления газовым духовым шкафом
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Таймер обратного отсчета
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампа освещения духового шкафа
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Табличка с техническими данными

### Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**

## Ежедневное использование

### 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.**


### 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.

### Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Режим
●	Горелка духового шкафа отключена

### Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Применение	
0	Положение "ВЫКЛ"	Прибор выключен.
	Мощность в режиме конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.

Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.




Символ	Режим
мин-2 40	Диапазон изменения температуры при традиционном приготовлении.

### Охлаждающий вентилятор

Через несколько минут после начала работы прибора автоматически включается вентилятор, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.


### 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 шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа		Применение
	Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
	Вертел	Для приготовления на вертеле мяса как одним куском, так и небольших кусочков.
	Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.

## Использование газового духового шкафа

### Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. нажмите ручку управления и поверните ее в положение  Не нажимайте ручку управления более чем на 15 секунд. Не отпускайте ее, пока горелка не загорится.


 Если горелка не загорается или если она случайно погасла:

1. отпустите ручку управления и поверните ее в положение "Выкл.";
2. откройте дверцу духового шкафа;
3. через минуту попробуйте снова попытаться разжечь горелку.

### Ручной розжиг

Если электропитание временно отсутствует:

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа;
3. одновременно с этим нажмите ручку управления духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки до отметки максимальной температуры;
4. после появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.


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

### После розжига:


1. отпустите ручку управления газовым духовым шкафом;
2. закройте дверцу духового шкафа;
3. поверните ручку управления на нужную отметку температуры.


### Предохранительное устройство духового шкафа


Газовой духовой шкаф оснащен предохранительной терморпарой. Если пламя гаснет, она прекращает подачу газа.

 Электрический гриль нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

### Использование режима конвекции

 **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

 Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

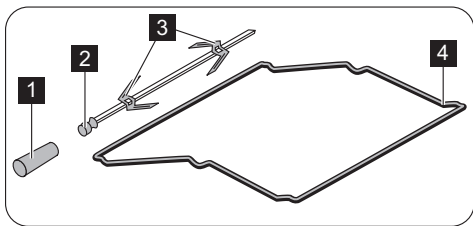
1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Использование газового духового шкафа").
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение .

**i** Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

### Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и избежать стекания 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.

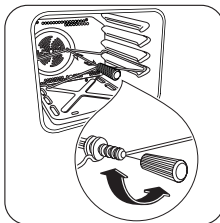
### Вертел



- 1 Рукоятка
- 2 Шпажка вертела
- 3 Вилки
- 4 Рама вертела

**!** **ВНИМАНИЕ!** Вилки и шпажка вертела остро заточены (при наличии в комплекте поставки). Будьте осторожны при работе с ним.

1. Установите сотейник на первый уровень снизу.
2. Установите держатель вертела на вторую полку снизу.
3. Установите первую вилку на вертел.
4. Наденьте на вертел продукт, подлежащий приготовлению на гриле.
5. Установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. раздел "Описание изделия").
7. Положите переднюю часть вертела на держатель.
8. Снимите рукоятку.
9. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. раздел "Таблицы приготовления пищи").



### Полезные советы

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

**i** 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 приступать 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


 Время приготовления не включает в себя предварительный прогрев духового шкафа

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

Загрузка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень 		
	<b>МЯСО И ДИЧЬ</b>				
1	Говядина с костями	160	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	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 овощи	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 пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	


За- груз- ка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Про- должи- тельность приго- товле- ния в мину- тах	Примечания
		Темп. (°С)	уровень 		
	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 взбиты- ми сливками и фруктами	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	
	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 булоч- ки	180	2 или 3	15 - 20	
	Сухое печенье	180	2 или 3	25 - 35	


## Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.


БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
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 (разрезанная 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


## Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		темп. °C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

## Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его. Убедитесь, что прибор остыл.

 **ВНИМАНИЕ!** Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, острыми предметами, пятновыводителями или абразивными губками.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** При чистке стеклянной дверцы печи не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки. Они могут повредить специальное жаростойкое покрытие внутренних стекол.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

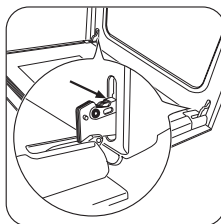
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.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

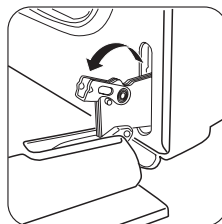
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

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

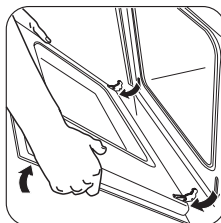
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



**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 (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью.


Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

### **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 поверхность 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 электросети.

 Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

### **Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона**

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

### **Что делать, если ...**

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Не светится лампочка освещения духового шкафа.	Духовой шкаф не включен.	Убедитесь, что духовой шкаф подключен к розетке электропитания.
Не светится лампочка освещения духового шкафа.	Прибор еще горячий, а вентилятор прекратил работать.	Обеспечьте бесперебойную подачу электропитания до полного охлаждения духового шкафа вентилятором.
Не светится лампочка освещения духового шкафа.	Отсутствует подача газа.	Убедитесь, что прибор подключен к газовой магистрали.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения камеры духового шкафа.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

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

**Чтобы быстро и правильно получить помощь, вам понадобятся определенные данные. Эти данные приведены на табличке технических данных (см. раздел "Описание изделия").**

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или компетентное лицо.

## Технические данные

### Мощность нагревательных элементов

Горелка духового шкафа:	2700 Вт (природный газ)
	2500 Вт (жидкий газ)
Электрический гриль:	1650 Вт
Лампочка освещения духового шкафа:	25 Вт
Охлаждающий вентилятор:	25 Вт
Вентилятор духового шкафа (конвекции):	25 Вт
Электродвигатель вертела:	4 Вт

### Полная мощность

Электроэнергия:	1700 Вт
Газовая:	2700 Вт (природный газ)
	2500 Вт (жидкий газ)

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

**ℹ Рекомендации по использованию приборов с металлическим фасадом:**

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

Напряжение питания (50 Гц):	230 В
Класс прибора:	3
Параметры газоснабжения прибора:	G20 (2H) 20 мбар
Категория газоснабжения прибора:	I12H3B/P в России и Румынии I12H3+ в Португалии

### Размеры ниши

Высота:	Высота при встраивании под столешницу	593 мм
	высота при встраивании в колонну	580 мм
Ширина:		560 мм
Глубина:		550 мм

### Размеры духового шкафа

Высота:	335 мм
---------	--------

Ширина:	405 мм
Глубина:	410 мм

Емкость духового шкафа:	56 л
-------------------------	------

## Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки 1/100 мм	Номинальная мощность газовой горелки кВт	Номинальный расход газа		Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана (1/100 мм) (мбар)	Номинальное давление газа
			м³/ч	г/час (кВт)			
Природный газ (G20)	114	2,7	0,257	-	1,0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/G31)	78	2,5	-	182	1,0	52	30/30 28-30/37
Природный газ (G20)	124	2,5	0,265	-	1,0	Станд.	13

## Установка

### Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для авторизованных специалистов!

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если не воспользуетесь услугами таких специалистов, прибор может выйти из строя, причем гарантия на него будет аннулирована. Соблюдайте действующие требования по установке, эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов, а также инструкции по установке, приведенные в настоящем руководстве пользователя.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением действующих требований.

### Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.

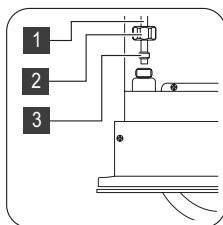
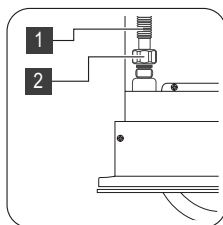
- Установка прибора разрешена только в помещениях с достаточной вентиляцией!
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см<sup>2</sup>.

### Подключение к газовой магистрали:

Труба подачи газа находится на тыльной стороне панели управления.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не используйте гибкие резиновые подводки!

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа выньте вилку сетевого шнура из розетки или отключите предохранители в блоке предохранителей. Закройте главный вентиль подачи газа.



**1** Гибкая металлическая подводка

**2** Прокладка

**1** Жесткая металлическая подводка

**2** Гайка

**3** Уплотнительная линза

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см). Существует два вида подключения.

- а) 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.

- б) 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.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не используйте пламя для обнаружения утечек!

3. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из раздела "Встраивание прибора".
4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

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

**Внимание!** После поставки с завода прибор требует настройки на тип газа. Перед подключением важно отрегулировать инжекторы на тип газа, на котором предстоит работать прибору. Обратитесь к разделу инструкции "Переоборудование на различные типы газа".

### Переоборудование на различные типы газа

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

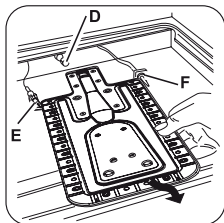
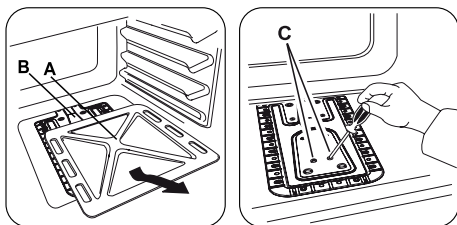


**i** Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

### Замена инжектора горелки духового шкафа:



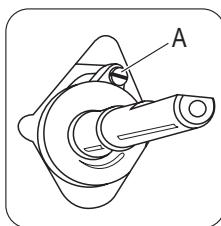
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового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

5. Соберите горелку газового духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа у трубы подачи газа той, которая соответствует новому типу используемого газа и поставляется вместе с комплектом инжекторов.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Горелка горелки газового духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

### Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа:

1. выньте вилку сетевого шнура из розетки;
2. снимите ручку управления газовым духовым шкафом;
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Настройка регулировочного винта
с природного газа на жидкий газ	полностью за- винтите регули- ровочный винт
с жидкого газа на природный газ	Поверните регу- лировочный винт против часовой стрелки пример- но на 1/2 оборо- та.
с жидкого газа на природный газ 13 мбар	ослабьте регули- ровочный винт приблизительно на 3/4 оборота

Смена типа газа	Настройка регулировочного винта
При переходе с подачи природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	ослабьте регулировочный винт приблизительно на 1/4 оборота

- Поставьте ручку управления газовым духовым шкафом.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку сети электропитания.

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

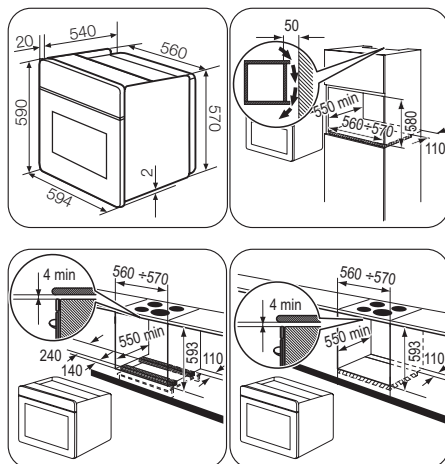
- Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
- Установите ручку управления газовым духовым шкафом на отметку "240" и дайте шкафу прогреться как минимум 10 минут.
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. **Изготовитель отказывается от ответственности в случае несоблюдения пользователем правил техники безопасности.**

## Встраивание прибора

### Условия встраивания:

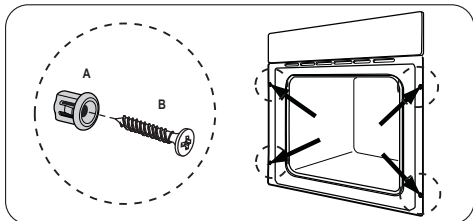
- устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой;
- не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.



- 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 минимальный зазор 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.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна иметь прорезь площадью не менее 130 см<sup>2</sup>.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Удлиняйте сетевые шнуры 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.

### Крепление прибора к мебели:



### ИЗГОТОВИТЕЛЬ:


ELECTROLUX ITALIA S.p.A.  
C.so Lino Zanussi, 30  
33080 PORCIA (PN) - ИТАЛИЯ

## Подключение к электросети


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

- Производитель не несет ответственность, если вы не соблюдаете данные меры безопасности.
- При выполнении заземления прибора соблюдайте меры безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток в вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Допускается использовать кабели следующих типов: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после того, как духовой шкаф установлен, для технического специалиста, выполняющего ремонт или техобслуживание, должен быть обеспечен легкий доступ к прибору.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя или плавкого предохранителя.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").

## 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

Материалы, помеченные символом , могут быть подвергнуты вторичной переработке. Для обеспечения вторичной переработки упаковки помещайте ее в специальные мусорные контейнеры.

### Утилизация прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Обрежьте и выбросьте сетевой шнур.
3. Выведите из строя защелку дверцы прибора. Это необходимо для того, чтобы дети, играя, не оказались запертыми внутри прибора. Существует опасность удушья.



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)

