

РУКОВОДСТВО  
ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА СО  
СТЕКЛО-  
КЕРАМИЧЕСКОЙ  
ВАРОЧНОЙ  
ПАНЕЛЬЮ



ZCV560MX1

RU

# Оглавление

---

Предостережения	3
<b>Указания для пользователя</b>	
Эксплуатация и уход	6
Использование прибора	7
Перед первым включением духового шкафа-	7
Электрический духовой шкаф	8
- Ручка функций духового шкафа	8
- Ручка термостата духового шкафа	9
Приготовление пищи в духовом шкафу	9
Конвекционное приготовление	9
Советы и рекомендации	10
Приготовление	10
Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа	11
Размораживание	12
Таймер (кратковременный будильник)	13
Таблицы приготовления	14
Зоны нагрева	15
Кухонная посуда	16
Чистка и уход	18
Замена лампочки освещения духового шкафа-	21
Возможные неисправности	22
<b>Указания для установщика</b>	
Технические данные	23
Установка	24
Размещение	24
Электрическое подключение	25
Условия гарантии	27
Послепродажное обслуживание	27

## Правила использования руководства по эксплуатации

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящего руководства:



Указания по безопасности



Пошаговые указания



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



## Предостережения

Данное изделие не предназначено для эксплуатации лицами (включая детей), которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний, не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от этого лица соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации плиты.

### Установка

- Данная плита должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями изготовителя.
- Ремонт плиты должен выполняться только уполномоченными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Плита отличается большим весом. Будьте осторожны при ее перемещении.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- Убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.
- Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию плиты.

### Безопасность детей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.
- Во время использования плита нагревается и в течение длительного времени остается горячей.

Детей следует держать в стороне до тех пор, пока она не остынет.

- Дети могут также получить травмы, потянув за стоящие на плите сковороды и кастрюли.

### При эксплуатации

- Данная плита предназначена только для приготовления пищи в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода. При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.
- Во время работы плита сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, находящимся внутри духового шкафа.

- Если Вы включаете какойлибо электроприбор в розетку вблизи данной плиты, удостоверьтесь, что его электрические провода ее не касаются; всегда держите их вдали от нагреваемых поверхностей плиты.
- Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Всегда выполняйте чистку плиты в соответствии с инструкциями.
- Плиту следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Не используйте стеклокерамическую панель в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не включайте рабочие зоны с установленной на них пустой посудой или без посуды.
- Стеклокерамика нечувствительна к перепадам температуры и характеризуется большой прочностью, но, тем не менее, твердые или острые предметы при падении на варочную панель могут повредить ее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным или шершавым дном - она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте попадания жидкостей, содержащих кислоты, например, уксуса, лимонного сока или средства для удаления накипи, на раму варочной панели - они могут оставить на нем матовые пятна.
- В случае попадания продуктов, содержащих сахар, на горячую зону нагрева их следует немедленно удалить, пока она еще не остыла, с помощью скребка.
- Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться, например, пластик или алюминиевую фольгу. В случае попадания какого-либо подобного вещества на стеклокерамическую поверхность, его следует немедленно удалить скребком.
- Во избежание образования царапин на поверхности варочной панели используйте только посуду с гладким дном.
- Ни в коем случае не используйте пластмассовую посуду при приготовлении пищи в духовом шкафу. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Постоянно контролируйте, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре задней стороны варочной панели, не было засорено или перекрыто; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

## Техническое обслуживание

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

## Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к прибору.

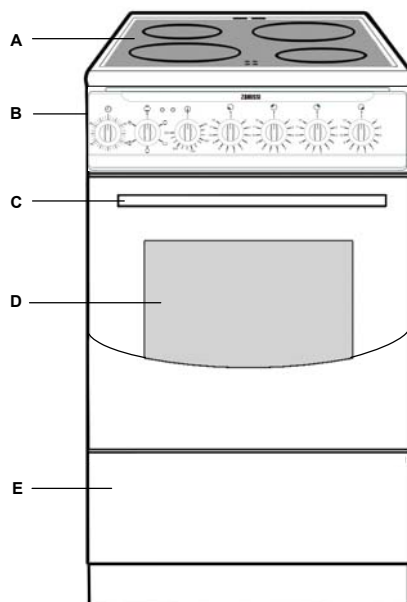


Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение 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.

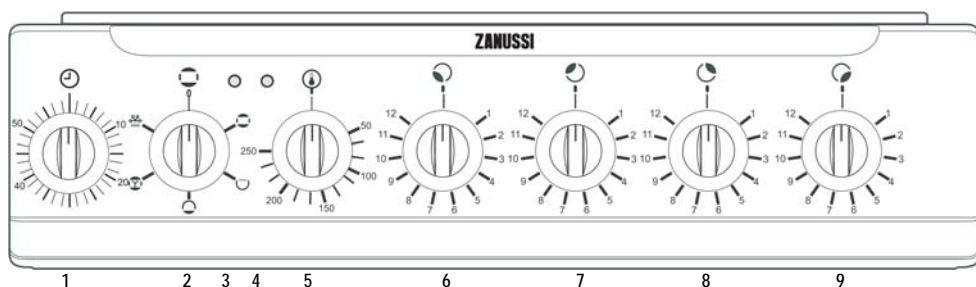
# Указания для пользователя

## Эксплуатация и уход

- A.** Стеклокерамическая варочная панель
- B.** Панель управления
- C.** Ручка дверцы
- D.** Дверца духового шкафа
- E.** Нижняя дверца (отделение для хранения принадлежностей)



## Панель управления



- 1. Таймер
- 2. Переключатель режимов духового шкафа
- 3. Основная индикаторная лампочка
- 4. Индикаторная лампочка термостата духового шкафа
- 5. Ручка термостата духового шкафа
- 6. Ручка управления передней левой зоной нагрева
- 7. Ручка управления задней левой зоной нагрева
- 8. Ручка управления задней правой зоной нагрева
- 9. Ручка управления передней правой зоной нагрева


## Использование прибора


### Перед первым включением духового шкафа



**Перед тем, как приступать к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи.**

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

- Достаньте из духового шкафа все принадлежности.
- Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
- Разогрейте духовой шкаф, установив ручку выбора функций в положение , а ручку термостата духового шкафа в положение «250» примерно на 45 мин.

Эту процедуру следует повторить, установив ручку выбора функций духового шкафа в положение  примерно на 5-10 минут.

Вымойте принадлежности мягким моющим средством. Затем хорошо прополощите и тщательно вытрите.

### Паспортная табличка

Номер модели плиты располагается на паспортной табличке на задней стенке плиты.

### Конденсат и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике.

Часть пара удаляется через вентиляционные отверстия духового шкафа. Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открывании его дверцы**, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на панель, он конденсируется, превращаясь в капли воды. Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа.

Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

### Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

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

### Посуду не следует устанавливать прямо на дно духового шкафа.



**Во время приготовления пищи дверца духового шкафа нагревается до высокой температуры. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.**

# Электрический духовой шкаф

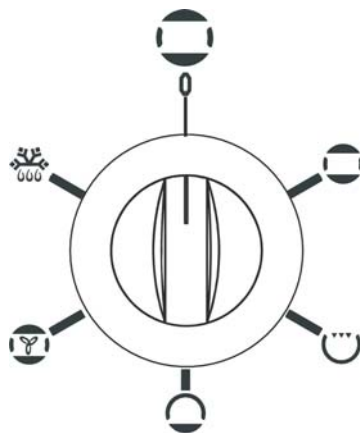
## Ручка функций духового шкафа

0	<b>Выкл</b>
	<b>Конвекционное приготовление</b> используется верхний и нижний нагревательный элемент; эта функция позволяет использовать любимые рецепты без регулирования температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.
	<b>Вертел</b> Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. <b>Во время любого приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Внимание: используйте гриль при температуре макс. 210° С.</b>
	<b>Нижний нагревательный элемент</b> – позволяет готовить пищу только в нижней части.
	<b>Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа – вентилятор.</b> Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа.
	<b>Размораживание (это не является операцией приготовления).</b> Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.



### Внимание

Не кладите сковороды, противни для сбора жира, формы для выпечки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духового шкафа. Это может привести к перегреванию духового шкафа, что может стать причиной снижения его производительности и повреждения эмалированных поверхностей.

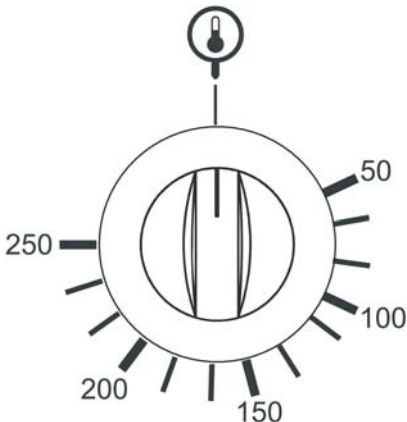


## Ручка термостата духового шкафа

Температура приготовления задается поворачиванием ручки термостата по часовой стрелке. Температура отображается на панели управления. Температуру можно задавать в диапазоне от 50°C до 250°C.

### Примечания

- После установки температуры приготовления сигнальная лампочка термостата духового шкафа загорается и горит до тех пор, пока в камере духового шкафа не будет достигнута заданная температура; затем она гаснет и загорается при включении–выключении термостата, сообщая о поддержании заданной температуры.
- Индикатор духового шкафа загорается после установки ручки выбора функций в нужное положение и горит во время работы духового шкафа.



## Приготовление пищи в духовом шкафу



**Во время работы духовой шкаф сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**

## Конвекционное приготовление (традиционное приготовление)




При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

**В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.**

### Порядок действий

Для выпекания в формах кексов, кондитерских изделий и пирожных со взбитыми кулинарными смесями.

1. Выполните предварительный прогрев духового шкафа, установив ручку выбора функций в положение :
  - примерно на 8 минут в диапазоне от 50 °C до 150 °C;
  - примерно на 15 минут в диапазоне от 175 °C до 250 °C;
2. Поместите продукты в духовой шкаф. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.



## Советы и рекомендации

Расстояние между верхним краем продукта и нагревательным элементом всегда должно составлять не менее 2,5 см. Это обеспечивает наилучшие результаты и оставляет место для поднятия теста. При выпекании тортов, кондитерских изделий, булочек, хлеба и т.д. размещайте противень или форму для выпечки под нагревательным элементом по его центру.

Приготавливаемое блюдо должно быть размещено по центру решетки, при этом вокруг противня для выпечки / продуктов должно быть достаточно места для того, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха.

Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.

Эмалированная, темная и массивная посуда увеличивает степень пропекания продуктов снизу. Блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает степень пропекания снизу, так как отражает тепло.

**НЕ** устанавливайте посуду на дно духовки, т.к. оно очень сильно нагревается, что может стать причиной поломки.

**НЕ** используйте противень для гриля или жарки мяса для приготовления выпечки, т.к. в этом случае блюда будут сильно подгорать снизу.

Для экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, особенно при помещении продуктов в прогретый духовой шкаф.



## Приготовление




**При приготовлении на гриле поверхности прибора нагреваются до высокой температуры – не оставляйте его без присмотра. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.**



**Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Внимание: используйте функцию гриля при температуре не выше 210° С.**



Для включения гриля поверните ручку выбора функций духового шкафа в положение , а затем установите ручку термостата духового шкафа на 210°С.

Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля для обеспечения максимальной циркуляции воздуха и стекания жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска.

Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла для сохранения сочности во время приготовления.

При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.

При обжаривании тостов мы предлагаем устанавливать решетку в «высокое» положение на самом верхнем уровне.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль в течение нескольких минут. При необходимости меняйте уровень во время приготовления.

Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** для обеспечения безопасности во время работы термостат контролирует нагревательный элемент гриля. Во время работы гриль периодически включается и выключается во избежание перегрева.

Время приготовления зависит от толщины кусков мяса, а не от его веса.



**Внимание:** Внешние элементы духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей.


**Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа –**

**вентилятор** 

Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа. Тепло таким образом может быстро распределяться по всей печи, позволяя готовить одновременно несколько блюд на нескольких уровнях. Благодаря снижению уровня влажности и постоянному осушению воздуха данный способ приготовления препятствует распространению запахов.

Естественно, готовить можно и на одном уровне. В таком случае используйте нижние уровни для улучшения обзорности блюд. Кроме того, этот духовой шкаф идеально подходит для быстрого размораживания, стерилизации при консервировании продуктов и приготовлении фруктов в собственном соку, а также для сушки грибов и фруктов.

- Переведите ручку выбора функций духового шкафа в

положение .

- Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

### **Размораживание**

Функция размораживания используется для размораживания замороженных продуктов. Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это повышает скорость размораживания.

Эта функция наилучшим образом подходит для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, замороженных тортов, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

- Установите ручку выбора функций духового шкафа в положение  для запуска привода вентилятора, что обеспечит быстрое размораживание путем циркуляции холодного воздуха внутри духового шкафа.

- После установки ручки выбора функций духового шкафа в данное положение поверните ручку термостата в положение "0".



### **Советы и рекомендации**

- Накройте продукты крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой во избежание их высыхания при размораживании.
- Уложите подлежащие размораживанию продукты по возможности в один слой и переверните их по истечении половины времени размораживания.
- НЕ оставляйте продукты при комнатной температуре после их размораживания. Немедленно приготовьте сырые продукты или поместите их в холодильник.
- Соблюдайте основные гигиенические нормы при обращении со свежими, замороженными и приготовленными продуктами.

## **Основная индикаторная лампочка**

Эта индикаторная лампочка загорается при включении одной или нескольких конфорок и продолжает гореть до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается включенной.

## **Индикаторная лампочка термостата духового шкафа**

Этот индикатор загорается при выборе той или иной температуры и горит до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Далее он периодически гаснет и загорается, указывая на поддержание заданной температуры.

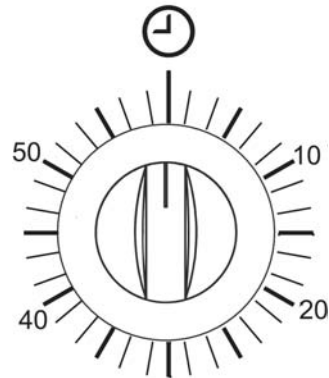
## **Лампочка освещения духового шкафа**

Загорается сразу после включения духового шкафа ручкой управления и горит в течение всего времени работы духового шкафа.



## **Таймер (кратковременный будильник)**

Поверните регулятор по часовой стрелке к максимальному значению, а затем поверните назад в положение, соответствующее необходимому времени приготовления.

По истечении выбранного отрезка времени раздастся звуковой сигнал, который отключится автоматически. Таймер не прерывает работу духовки по истечении заданного отрезка времени.



## Таблицы приготовления

Блюдо	Номер уровня снизу	Разогревание мин	 Температура °C	 Температура °C	Продолжительность мин.
Кондитерские изделия	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Маленькие пирожные	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Рождественский пирог	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Пирог из песочного теста	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Безе	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Булочки из дрожжевого теста	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Плоский пирог	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Обезжиренное бисквитное пирожное	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Сырник	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Рулет с джемом	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Профитроли	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Дрожжевой пирог с яблоками	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Яблочный пирог	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Пирог на противне	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
	2	----	----	150-160	30-40
Бисквитный торт порумынски	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Хлеб по-крестьянски	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Пирог с кремом/начинкой	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Пицца	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

\* Температура разогрева

\*\* Время отстаивания в духовке после ее выключения

## Таблица жарки

Блюдо	Номер уровня снизу	Температура °C	Температура °C	Время мин
Цыпленок целиком	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Жареная свинина	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

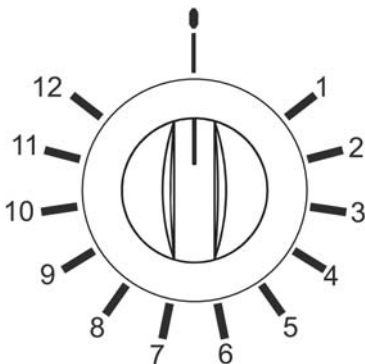
## Приготовление на гриле

Тип приготовления	Номер уровня снизу	Время разогрева мин	Температура °C	Время мин
Тосты	2	6	210	4-5
Бифштексы	2	10	200	20+20
Половинки цыплят	2	----	210	25+20
Свинные отбивные	2	----	210	30+25

## Зоны нагрева

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью ручек, расположенных на панели управления.

На ручке управления имеются метки от 1 до 12:



0	Выкл
1	Минимальная тепловая мощность
12	Максимальная тепловая мощность

### Включение кольцевой зоны нагрева

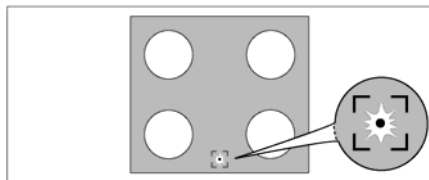
Для включения той или иной зоны нагрева поверните соответствующую ей ручку управления, установив ее на нужную величину температуры.

### Индикатор остаточного тепла

Эта индикаторная лампочка загорается при достижении поверхностью рабочей зоны температуры, которая может вызвать ожог. Она продолжает гореть и после выключения данной зоны нагрева в течение того времени,

при котором остаточное тепло ее поверхности все еще может причинить ожог.

Лампочка погаснет только тогда, когда опасность ожога исчезнет (при температуре ниже 50°C).



## Кухонная посуда

В продаже имеется посуда, специально разработанная и испытанная для приготовления пищи на стеклокерамических варочных панелях. Соблюдение приведенных ниже рекомендаций позволит Вам обеспечить оптимальный расход энергии и предотвратить попадание продуктов на поверхность зон нагрева и их выгорание на ней. **Посуду с медным или алюминиевым дном применять нельзя. Эти материалы могут привести к образованию пятен, удалить которые невозможно.**

### Дно посуды:

Кастрюли и сковороды должны иметь плоское и ровное дно. Дно с острыми краями может поцарапать стеклокерамическую поверхность! Спрашивайте в магазинах посуду для приготовления на электрических плитах.

### Размер посуды:

Диаметр кастрюль и сковород должен быть чуть больше диаметра зоны нагрева.

### Крышка посуды:

Крышка предотвращает потери тепла.

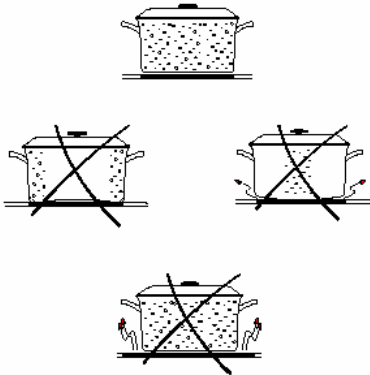
### Примечание:

• Всегда накрывайте посуду крышкой перед включением зоны нагрева, в противном случае будет иметь место излишний расход энергии.

- Не складывайте какие-либо предметы на поверхности варочной панели.
- Зоны нагрева и дно посуды должны быть сухими и чистыми. Это избавит Вас от лишней работы по очистке варочной панели.
- Ни в коем случае не следует допускать попадание сахара (в твердом или жидком виде), а также пластмассы на горячую поверхность варочной панели. Если это все же произошло, не выключайте зону нагрева!
- Частицы сахара, пластмассы или кухонной фольги следует немедленно удалить с поверхности горячей зоны нагрева с помощью скребка. Если зона нагрева остынет прежде, чем будет выполнена ее очистка, в стеклокерамической поверхности могут образоваться трещины.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели устойчива к температурному воздействию. Она не боится ни тепла, ни холода. Тем не менее, удары, нанесенные остроконечным предметом, например, при падении на нее солонки, могут образовать на ней трещины.

Уход за стеклокерамической панелью такой же, как за стеклом. Никогда не используйте агрессивные моющие средства, чистящие порошки и губки с абразивной поверхностью.

**Внимание:** При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности варочной панели отсоедините плиту от сети электропитания.



## Принадлежности, поставленные вместе с плитой

В комплекте с Вашей плитой поставляются следующие принадлежности:

- **Решетка** для размещения блюд (жаркого, кондитерских изделий) Для баланса веса блюдо следует размещать в центре решетки.
- **Противень**  
Используется для сбора мясного или рыного сока при приготовлении блюд в нем. Размещайте его на уровне 1.

**Вдобавок к поставленным принадлежностям мы рекомендуем Вам использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с указаниями изготовителя).**



## Ящичек для хранения принадлежностей

Ящичек для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.


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


Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки,


также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящичка, если духовой шкаф включен или

еще не остыл. Чтобы открыть дверцу, слегка приподнимите ее, затем откиньте вниз.

## Чистка и уход


 **Духовой шкаф** следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

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

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

### Средства для чистки

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


 **Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Для чистки плиты нельзя использовать паровое чистящее устройство. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.**

### Стеклокерамическая поверхность

Внимание: Чистящие средства не должны вступать в контакт со стеклокерамической панелью, пока она не остыла!

После окончания чистки все моющие средства следует удалить с поверхности варочной панели, обильно сполоснув ее чистой водой, в противном случае при последующем нагреве они могут разъесть ее!

Никогда не используйте агрессивные средства, например, спреи для чистки духовок или гриля, грубые чистящие порошки или оставляющие царапины средства для чистки посуды.

 Чистите стеклокерамическую панель после каждого приготовления пищи, дождавшись, пока она совсем остынет или останется чуть теплой. Этим Вы предотвратите пригорание остатков пищи. Удаляйте накипь, пятна жира и обесцвеченные пятна на раме имеющимися в торговле специальными чистящими средствами для стеклокерамической поверхности или нержавеющей стали.


## Незначительные загрязнения

Протрите стеклокерамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

- Затем насухо вытрите ее сухой тряпкой. На поверхности нельзя оставлять остатки моющих средств.
- Раз в неделю тщательно очищайте поверхность стеклокерамической панели специально предназначенными для этой цели чистящими средствами, имеющимися в торговле, например, «Vitrocien».
- Затем обильно сполосните панель чистой водой и насухо протрите тряпкой из гладкой безворсовой ткани.

## Трудноудаляемые загрязнения

- Для удаления прикипевших или пригоревших остатков пищи используйте стеклянный скребок.
- Установите стеклянный скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
- Удалите загрязнение, сдвигая скребок.


 Вы можете приобрести стеклянные скребки и специальные чистящие средства для стеклокерамических панелей в специализированных магазинах.


## Пригоревшие остатки пищи

- Частицы пригоревшего сахара, расплавленной пластмассы, алюминиевой фольги или других расплавившихся материалов следует немедленно удалить с поверхности горячей зоны нагрева с помощью стеклянного скребка.

**Внимание:** при использовании стеклянного скребка для чистки горячей зоны нагрева следует проявлять осторожность во избежание получения ожога!

- Когда варочная панель остынет, выполните ее обычную чистку.

 Если зона нагрева остыла прежде, до того, как Вы успели ее выполнить ее чистку, снова нагрейте ее и очистите. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности варочной панели, образующиеся на ней при использовании посуды, имеющей дно с острыми краями, удалить невозможно. Однако, они никак не влияют на работу варочной панели.

 **При обнаружении любых трещин на стеклокерамической поверхности варочной панели немедленно отсоедините плиту от сети электропитания во избежание опасности поражения электрическим током.**

## Рама варочной панели

**Внимание!** Не допускайте попадания жидкостей, содержащих кислоты, например, уксуса, лимонного сока или средства для удаления накипи, на раму варочной панели - они могут оставить на нем матовые пятна.

- Протрите корпус влажной тряпкой, смоченной в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.
- Засохшую грязь следует удалять с помощью мокрой тряпки. Затем нужно тщательно вытереть корпус.

### Чистка духового шкафа снаружи

Мы рекомендуем использовать чистящие средства, не царапающие поверхность; не используйте металлические предметы, металлические или нейлоновые губки, абразивные или едкие вещества и растворители.

### Камера духового шкафа

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

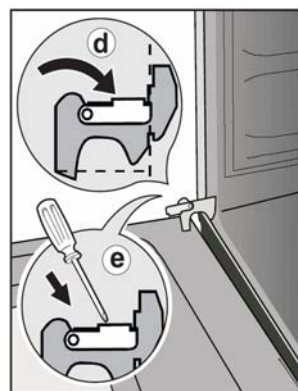
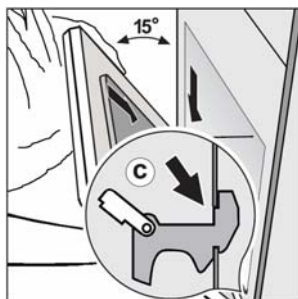
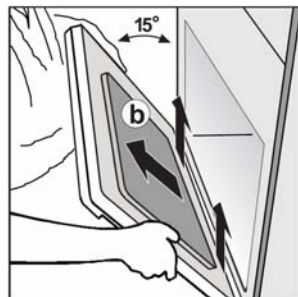
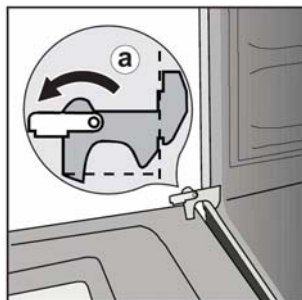
Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

### Снятие дверцы духового шкафа

Для удобного проведения чистки духового шкафа его дверцу можно снять.

Опустите дверцу в горизонтальное положение. Полностью откиньте фиксаторы на обоих шарнирах дверцы (а).

Медленно опять закройте дверцу до упора и приподнимите ее так, чтобы шарниры вышли из фиксированного положения (b).



### Установка дверцы духового шкафа

Для установки дверцы следует действовать так же, как при ее установке, но в обратном порядке. Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (с). Обеспечьте при этом правильную и равномерную посадку шарниров.

Затем медленно откройте дверцу вниз. Убедитесь при этом, что углы дверцы не натываются внизу на раму (в противном случае снова поднимите дверцу и выровняйте положение шарниров).

Наконец, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно,

каким-нибудь предметом (например, отверткой) нажмите на фиксатор (e).

Медленно проверьте правильность работы дверцы.

**Внимание:** **Никогда не допускайте «заскакивания» рычагов на шарнирах дверцы. Пружинная отдача рычага может привести к ранению.**

## Замена лампочки освещения духового шкафа



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

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

Мощность	15 Вт
Напряжение	230/240 В (50 Гц)
Температура	300 °С
Тип цоколя	E14

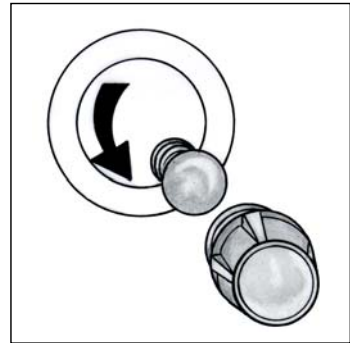


### Замена лампочки.

• Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.

- Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
- Установите на место стеклянный плафон.

Снова включите плиту в сеть.



## Возможные неисправности

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

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

Неисправность	Способы устранения
<b>Зоны нагрева не включаются</b>	<b>Проверьте:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- включена ли плита,</li><li>- горит ли соответствующая индикаторная лампочка,</li><li>- включена ли соответствующая зона нагрева,</li><li>- правильно ли установлена ручка выбора температуры,</li><li>- не сработали ли автоматы-предохранители в сети. Если автоматы часто срабатывают, вызовите специалиста-электрика.</li></ul>
<b>Духовой шкаф не включается</b>	<b>Проверьте:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- правильно ли выбраны режим и температура приготовления</li><li>- имеется ли напряжение в розетке, в которую включена плита.</li></ul>
<b>Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени</b>	<b>Проверьте:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления</li></ul>

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

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

## Указания для установщика

### Технические данные

Размеры	Высота	850 mm
	Ширина	500 mm
	Глубина	600 mm
Варочная панель	Передняя левая кольцевая зона нагрева - Диаметр 180 мм	1800 Вт
	Задняя левая кольцевая зона нагрева - Диаметр 140 мм	1200 Вт
	Передняя правая кольцевая зона нагрева - Диаметр 140 мм	1200 Вт
	Задняя правая кольцевая зона нагрева - Диаметр 180 мм	1800 Вт
	Напряжение верхнего нагревательного элемента	230В/400В ~ (50 Гц)
	Полная мощность варочной панели	6000 Вт
Духовой шкаф	Нагревательные элементы духового шкафа - Нижний нагревательный элемент - Верхний нагревательный элемент Элемент гриля Конвекционный вентилятор Лампочка освещения Таймер Чистка	900 Вт
		850 Вт
		1800 Вт
		35 Вт
		Лампочка 15 В типа E14
		ручная
	Полная мощность духового шкафа	1815 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение	230/400 В
	Номинальная частота	~ 50 Гц
Принадлежности	Решетка	
	Противень	
	Полная мощность плиты	7819 Вт



## Установка

Все операции по установке духового шкафа должны в обязательном порядке проводиться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ** в соответствии с существующими нормами и правилами.

Установка духового шкафа должны выполняться в соответствии с положениями спецификации " Y " (EN60.335-2.6). Кухонную плиту нельзя устанавливать выше уровня рабочей поверхности.

**Необходимо, чтобы после установки прибора имелась возможность доступа к нему специалиста в случае ремонта.**

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что напряжение и частота электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

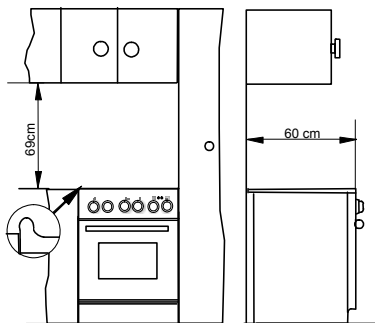
**Данный прибор должен быть заземлен.**

## Размещение

Плита зарегистрирована как устройство "класса Y" в соответствии с Правилами противопожарной безопасности. Плиту можно устанавливать в кухне, столовой или в гостиной, но не в ванной или душевой.

Предметы из воспламеняемых материалов могут располагаться над плитой на расстоянии не менее 69 см от нее (см. рис.)

**⚠ Данную кухонную плиту следует устанавливать на пол, а не на подставку.**



## Электрическое подключение

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

**!** ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

**!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных правил техники безопасности.

Данная плита рассчитана на питание от электрической сети напряжением 230/400 В и частотой 50 Гц.

Для подключения к сети используйте кабель H05 RR-F.

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

Плита поставляется без сетевого шнура. Вам будет нужно подключить к ней гибкий кабель, соответствующий требованиям, приведенным в Табл.1.

В случае фиксированного подсоединения к сети между прибором и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, с учетом перенапряжения категории III.

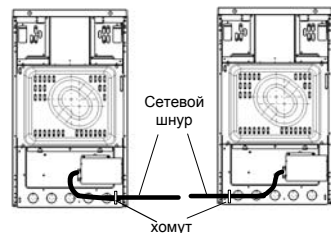
Размыкатель должен быть установлен в пределах 2 м от варочной панели; по завершении установки он должен быть легко доступен.

Желто-зеленый провод заземления не должен отключаться размыкателем.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** провод заземления должен быть на 10-14 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

**!** Сетевой шнур плиты не должен касаться участков, показанных на рисунке в заштрихованном виде.

ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ ПЛИТЫ





**В случае повреждения сетевого шнура во избежание риска поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем или квалифицированным специалистом.**

**Перед подключением убедитесь в том, что:**

- предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать потребляемую прибором силовую нагрузку (см. табличку технических данных);
- После установки прибора электророзетка или главный выключатель плиты должны быть легко доступны.

### Дальнейшая процедура

- Открутите и снимите защитную панель с задней стороны прибора;
- Подсоедините сетевой шнур к клеммам плиты в соответствии с Табл.1;
- Закрепите сетевой шнур с помощью хомута;
  - Убедитесь, что подключенная нагрузка соответствует мощности вашей сети - см. Табл. 1;
- Установите на место и прикрутите заднюю защитную панель прибора.

Таблица 1

Номинально	230 В~/ 400 В 3~/ 230 В 3~/ 400 В 2N~			
Тип цоколя	Однофазная сеть	Трехфазная сеть Y: 3 фазы + нейтраль	Трехфазная сеть	Трехфазная сеть Y: 2 фазы + нейтраль
Подсоединение сетевого шнура к клеммной колодке				
Напряжение сети	230 В ~	400 В 3~	230 В 3~	400 В 2N~
Напряжение нагревательных элементов	230 В	230 В	230 В	230 В
Номинал предохранит	35 А	3 x 16 А	3 x 20 А	2 x 25 А
Сечение кабеля	3 x 6 мм <sup>2</sup>	5 x 2,5 мм <sup>2</sup>	4 x 4 мм <sup>2</sup>	4 x 4 мм <sup>2</sup>

## Условия гарантии

**Предусмотренный срок гарантии** в течение 1 года с момента продажи плиты изготовитель обязуется заменять вышедшие из строя детали за исключением случаев, предусмотренных пунктом "Оговорки".

### Условия действия гарантии

Чтобы воспользоваться гарантией, Вы должны обратиться в авторизованный сервисный центр в течение гарантийного срока, и предъявить гарантийный талон. Сервисный центр может взять на себя расходы на проведение работ и транспортировку или возложить их на Вас в зависимости от условий повреждения прибора (см. "Оговорки").

### Оговорки:

Обращаем Ваше внимание на тот факт, что гарантия аннулируется в следующих случаях:

- если неисправность вызвана ударным воздействием, недопустимыми отклонениями параметров сети электропитания,

несоблюдением требований к установке и эксплуатации, предусмотренных Руководством по эксплуатации, неверным или неаккуратным обращением, установкой, выполненной в нарушение действующих правил подключения к инженерным сетям;

- если пользователь внес в изделие несанкционированные изменения или удалил с него маркировку или серийный номер;
- если лицо, выполнявшее ремонт, не было уполномочено изготовителем или дилером;
- если изделие использовалось в коммерческих или промышленных целях или других целях, для которых оно не предназначено.
- если изделие было приобретено или подверглось ремонту за пределами страны продажи.

## Послепродажное обслуживание

В случае необходимости проведения каких-либо ремонтных работ они должны выполняться с максимумом тщательности и внимания. По этой причине мы рекомендуем Вам в случае любых проблем обращаться в авторизованный сервисный центр. В случае переезда на другое место или закрытия данного сервисного центра обращайтесь в другой авторизованный сервисный центр.

**В случае необходимости выполнения ремонта Вашей плиты требуйте от специалистов авторизованного сервисного центра использования только запчастей, сертифицированных изготовителем.**

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

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

[www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)