

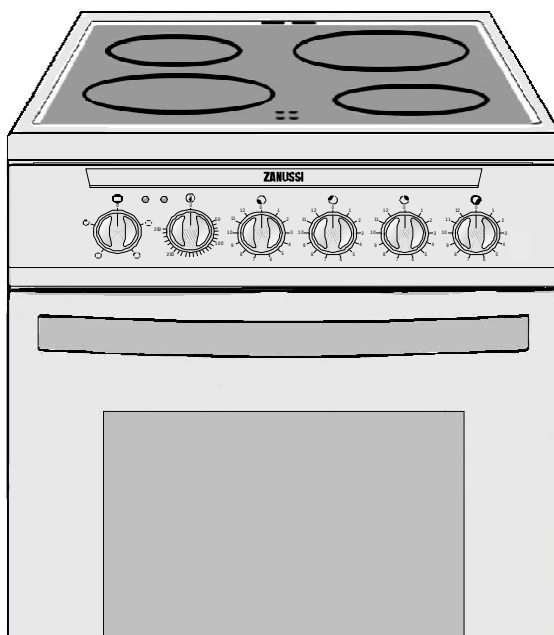
РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

УПУТСТВО
ЗА
УПОТРЕБУ

ПЛИТА СО
СТЕКЛО-
КЕРАМИЧЕСКОЙ
ВАРОЧНОЙ
ПАНЕЛЬЮ

ШТЕДЬАК СА
СТАКЛО-
КЕРАМИЧКОМ
ПЛОЧОМ

ZCV562NW1



Оглавление

Указания для установщика

Предостережения -----	3
Технические данные -----	6
Установка -----	7
Размещение -----	7
Электрическое подключение -----	7
Указания для пользователя -----	9
Эксплуатация и уход -----	9
Перед первым включением духового шкафа -----	10
Органы управления -----	12
- Переключатель режимов духового шкафа -----	12
- Ручка термостата духового шкафа -----	12
Приготовление пищи в духовом шкафу -----	13
Электрический гриль -----	15
Зоны нагрева -----	16
Кухонная посуда -----	17
Чистка и техническое обслуживание -----	20
Замена лампочки освещения духового шкафа -----	23
Возможные неисправности -----	24
Условия гарантии -----	25
Послепродажное обслуживание -----	25

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

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 течении 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 установщика

Технические данные

Размеры	Высота	855 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	230 В ~ (50 Гц)
	Полная мощность варочной панели	6000 Вт
Духовой шкаф	Нагревательные элементы духового шкафа	
	- Нижний нагревательный элемент	900 Вт
	- Верхний нагревательный элемент	850 Вт
	Элемент гриля	1800 Вт
	Лампочка освещения духового шкафа	Лампочка 15 В типа E14
	Чистка	ручная
	Полная мощность духового шкафа	1815 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение	230/400 В
	Номинальная частота	~ 50 Гц
Принадлежности	Решетка	
	Противень для жарки	
	Противень для выпечки	
	Ящичек для хранения принадлежностей	
	Полная мощность плиты	7815 Вт

 Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЕС :
73/23 - 90/683 ; (Директива по низкому напряжению) с последующими модификациями,
89/336 (Директива по электромагнитной совместимости)
93/68 (Общие директивы) с последующими модификациями.

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.

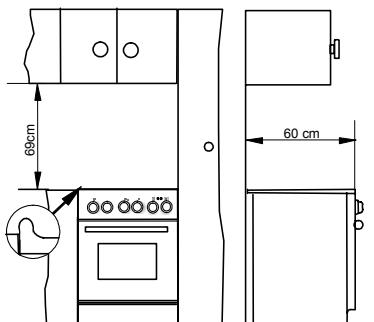
Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что напряжение и частота электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

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.

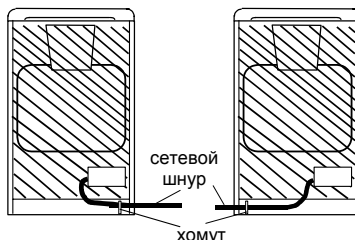
Желто-зеленый провод заземления не должен отключаться размыкателем.

ПРИМЕЧАНИЕ: провод заземления должен быть на 10-12 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.

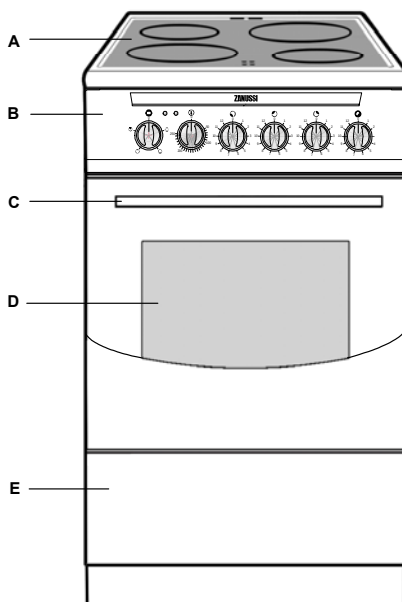
Таблица 1

Номинальное	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 ²	5 x 2,5 мм ²	4 x 4 мм ²	4 x 4 мм ²

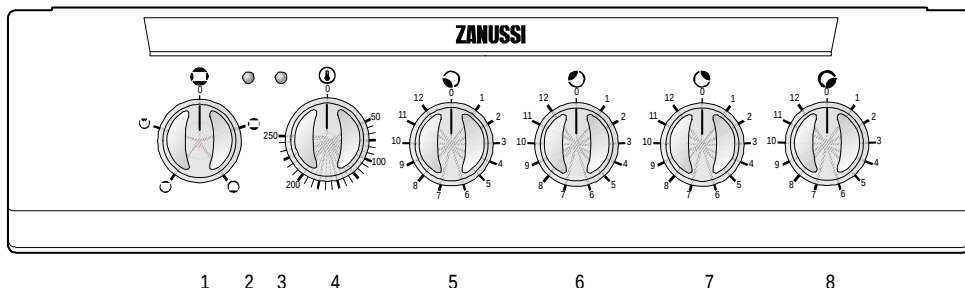
Указания для пользователя

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. Переключатель режимов духового шкафа
2. Контрольный светоиндикатор
3. Контрольный индикатор термостата духового шкафа
4. Ручка термостата духового шкафа
5. Ручка управления передней левой зоной нагрева
6. Ручка управления задней левой зоной нагрева
7. Ручка управления задней правой зоной нагрева
8. Ручка управления передней правой зоной нагрева

Эксплуатация прибора

Перед первым включением духового шкафа

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

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

- Выньте из духового шкафа все принадлежности.
- Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
- Прогрейте духовой шкаф, установив переключатель режимов духового шкафа в положение , а ручку термостата в положение "250" примерно на 45 минут.

Эту процедуру следует повторить, установив переключатель режимов духового шкафа в положение  примерно на 5-10 минут.

Перед первым включением стеклокерамической варочной панели тщательно вымойте ее.

Затем регулярно мойте ее после каждого приготовления пищи, дождавшись, пока она станет чуть теплой или совсем остынет. Не допускайте многократного подгорания остатков пищи и их затвердевания.

Чистка и уход за стеклокерамическими поверхностями идентичны обращению со стеклом. Никогда не используйте агрессивные средства или губки с абразивной поверхностью. При первом включении стеклокерамической варочной панели на короткое время может появиться специфический запах, вызванный испарением воды, содержащейся в изоляции.

Мойте принадлежности мягким моющим средством. Затем их следует хорошо сполоснуть и тщательно вытереть.

Электрический духовой шкаф имеет 3 нагревательных элемента:

- 2 нагревательных элемента (верхний и нижний) используются при управлении духовым шкафом.
- 1 нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней средней части камеры, служит для приготовления на гриле пищевых продуктов при закрытой дверце духового шкафа.

Органы управления

Переключатель режимов духового шкафа

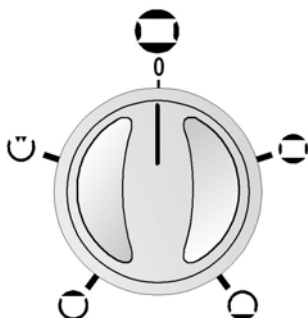
0 - Выкл

 **Традиционное приготовление** - используйте верхний и нижний нагревательный элементы; этот режим позволит вам пользоваться любимыми кулинарными рецептами, не прибегая к регулированию температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

 **Нижний нагревательный элемент** - позволит довести до готовности кулинарный продукт при нагреве только снизу.

 **Верхний нагревательный элемент** - обеспечивает доведение продукта до готовности при нагреве только сверху.

 **Гриль** - нельзя использовать одновременно с духовым шкафом. Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта.



Внимание: используйте гриль при температуре макс. 225°C.

Ручка термостата духового шкафа

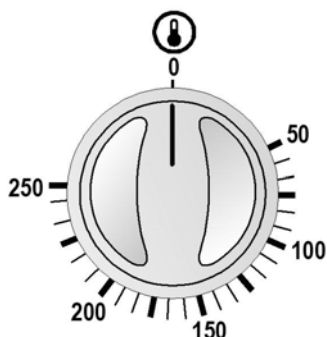
Температура приготовления задается поворачиванием ручки термостата по часовой стрелке.

Значения температуры отображаются на панели управления.

Температуру можно задавать в диапазоне от 50°C до 250°C.

Контрольный индикатор термостата духового шкафа

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



Контрольный светоиндикатор

Этот индикатор загорается при включении одной или нескольких зон нагрева и продолжает гореть, пока хотя бы одна зона нагрева остается включенной.

Лампочка освещения духового шкафа

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

Традиционное приготовление

При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

Дальнейшая процедура

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

- Выполните предварительный подогрев духового шкафа, установив переключатель режимов духового шкафа в положение .

- в течение примерно 8 минут, если температура установлена в диапазоне от 50°C до 150°C;

- в течение примерно на 15 минут, если температура установлена в диапазоне от 175°C до 250°C;

- Поместите продукты в духовой шкаф. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Нижний нагревательный элемент

Тепло поступает только снизу духового шкафа. Рекомендуем устанавливать ручку выбора функций духового шкафа в это положение для доведения блюд до готовности.

Поместите продукты в духовой шкаф.

Дальнейшая процедура

- Выполните предварительный подогрев духового шкафа, установив переключатель режимов духового шкафа примерно на 10 минут в положение , а ручку термостата в положение, соответствующее максимальной температуре.

- Поместите продукты в духовой шкаф. Переведите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Верхний нагревательный элемент

выпечки из дрожжевого теста, йоркширского пудинга и т.п. При выпекании пирогов, кондитерских изделий, булочек, хлеба и т.д. размещайте противни или формы для выпечки под нагревательным элементом по центру.

Приготавливаемое блюдо должно быть размещено по центру решетки, при этом вокруг противня для выпечки/продуктов должно быть достаточно пространства для циркуляции воздуха.

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

Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противня.

Эмалированная, темная и массивная посуда увеличивает степень подрумянивания низа продуктов.

Блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.

НЕЛЬЗЯ устанавливать посуду на дно духового шкафа, т.к. при этом она очень сильно нагревается и может быть повреждена.

НЕЛЬЗЯ использовать для выпечки противень, предназначенный для грилевания или жарки мяса, т.к. в этом случае низ продуктов будет подгорать.

Из соображений экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, в особенности, при помещении продуктов в уже прогретый духовой шкаф.

Обеспечивает приготовление пищи с использованием теплового излучения. Тепло поступает только из верхней части духового шкафа. Этот режим предназначен для доведения до готовности таких блюд, как лазанья, пастуший пирог, запеканка из сыра и цветной капусты и т.д.

В этом случае предварительный подогрев духового шкафа не нужен.

Дальнейшая процедура

- Поместите продукты на 3-^{тий} уровень духового шкафа.
- Переведите ручку управления духовым шкафом в положение ,

 а ручку термостата установите на нужную температуру.

Отключение нагревательных элементов

Переведите ручку по часовой стрелке в положение отключения "0".



Советы и рекомендации

Расстояние между верхним краем продукта и нагревательным элементом всегда должно составлять не менее 2,5 см. В этом случае обеспечивается наилучший результат приготовления и остается достаточно места для поднятия

Электрический гриль ☺

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные для контакта компоненты духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу. В течение всего времени приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. Во время работы духовой шкаф сильно нагревается.

⚠ Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.

⚠ Внимание: используйте режим гриля при температуре максимум 225°C.

Приготовление на гриле

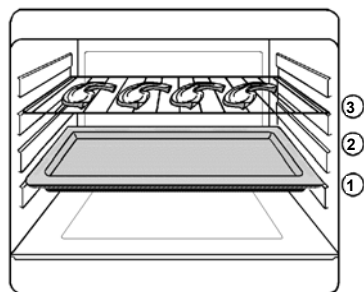
Тепло поступает сверху духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса (говяжьего или свиного бекона ...), которое при этом остается мягким, а также для поджаривания или подрумянивания тостов.

Мясное жаркое

• Приготовленное к жарке мясо слегка полейте с обеих сторон растительным маслом.

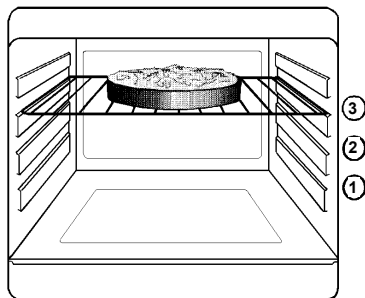
- Поместите его на решетку.
 - Установите переключатель режимов духового шкафа в положение "☺"
 - Установите противень для сбора жира на уровень 1.
 - Установите решетку на 2 или 3 уровне, в зависимости от толщины приготавливаемого куска.
 - Используйте уровень 3 для тонких обжариваемых кусков (тостов, свинины, сосисок, мелкой рыбы...)
- Используйте уровень 2 для толстых обжариваемых кусков (говядины, крупной рыбы, птицы).
- Когда одна сторона куска подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его, чтобы сохранить в нем соки.
 - Поджарьте кусок с другой стороны
 - По окончании приготовления посолите.

Продолжительность приготовления определяется не весом, а толщиной поджариваемого куска.



Подрумянивание

- Установите переключатель режимов духового шкафа в положение "☺".
- Положите продукты на решетку и установите ее на уровень 2 или 3.
- На несколько минут оставьте продукты под воздействием теплового излучения гриля.

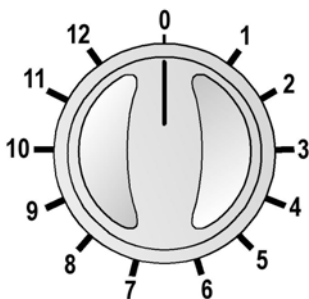


Зоны нагрева

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

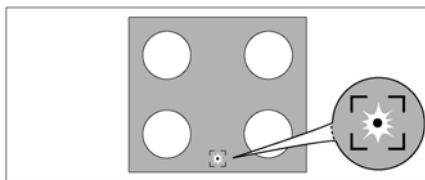


Включение кольцевой зоны нагрева

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:

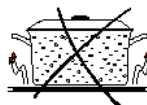
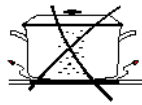
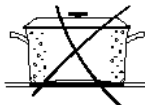
- Всегда накрывайте посуду крышкой перед включением зоны нагрева, в противном случае будет иметь место излишний расход энергии.
- Не складывайте какие-либо предметы на поверхности варочной панели.
- Зоны нагрева и дно посуды должны быть сухими и чистыми. Это избавит Вас от лишней работы по чистке варочной 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, не 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
продуктов (жаркого, выпечки).
Продукты следует размещать по
центру решетки, равномерно
распределяя их вес.
- Противень для выпечки
- Противень для жарки

Используется для сбора соков,
выделяющихся из мяса при
приготовлении на нем;
устанавливайте его на уровне 1.

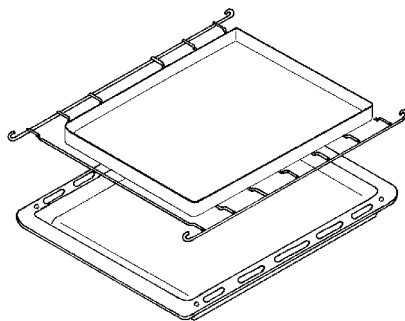
**Вдобавок к поставленным
принадлежностям мы
рекомендуем Вам использовать
только жаропрочную посуду (в
соответствии с указаниями
изготовителя).**

Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения
принадлежностей расположен под
камерой духового шкафа.



**Если духовой шкаф включен
в течение продолжительного
времени, ящик 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 ящика, 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, «Vitroclen».

- 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.

i 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.

i 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.

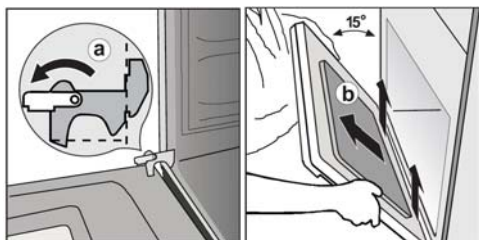
Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

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 (a).

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



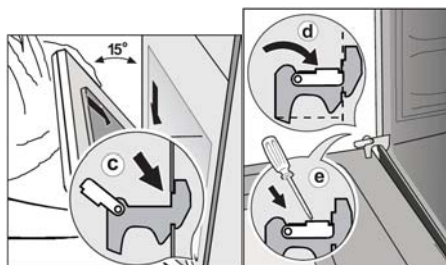
Установка дверцы духового шкафа

Для установки дверцы следует действовать так же, как при ее установке, но в обратном порядке. Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (c).

Обеспечьте при этом правильную и равномерную посадку шарниров. Затем медленно откройте дверцу вниз. Убедитесь при этом, что углы дверцы не натыкаются 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.



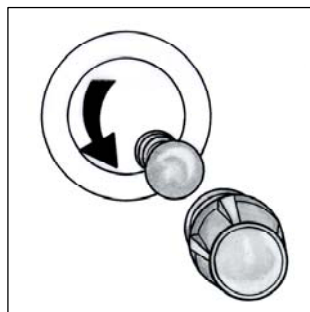
Замена лампочки освещения духового шкафа



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 ° C
 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
Зоны нагрева не включаются	Проверьте: - включена ли плита, - горит ли соответствующая индикаторная лампочка, - включена ли соответствующая зона нагрева, - правильно ли установлена ручка выбора температуры, - не сработали ли автоматы-предохранители в сети. Если автоматы часто срабатывают, вызовите специалиста-электрика.
Духовой шкаф не включается	Проверьте: - правильно ли выбраны режим и температура приготовления - имеется ли напряжение в розетке, в которую включена плита.
Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени	Проверьте: - Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления

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

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.

European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed below for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

The Zanussi logo is displayed in a bold, sans-serif font. It is positioned on the right side of a horizontal bar that has a gradient from dark grey on the left to light grey on the right.

www.electrolux.com

www.zanussi.ru