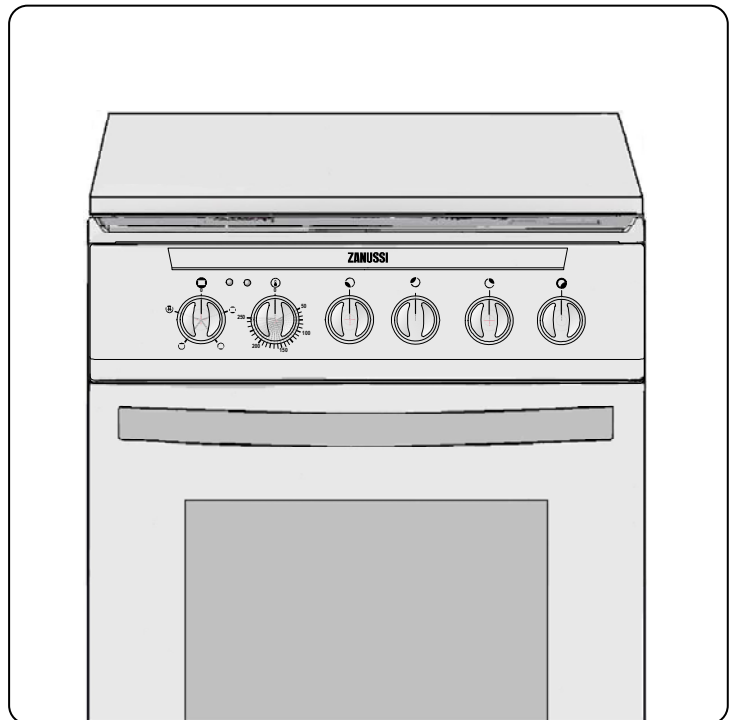


РУКОВОДСТВО  
ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ПЛИТА



ZCE566NW1

RU

## Оглавление

---

Предостережения	3	технические характеристики	21
Описание прибора	6	указания для установщика	22
Эксплуатация прибора	7		
Органы управления	8		
Советы и рекомендации	14		
Чистка и уход	16		
возможные неисправности	19		
условия гарантии	20		

### 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

Обязательно сохраните эту инструкцию для последующего использования. При передаче плиты третьим лицам обязательно предоставьте им данную инструкцию, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием данного изделия и мерами предосторожности.

Данные требования предназначены для Вашей безопасности и безопасности других лиц. Обязательно внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем приступить к установке или использованию прибора.

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.

### Установка

• Установка данной плиты Должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя.

• Плита довольно тяжелая. Будьте осторожны при ее передвижении.

• Перед началом использования плиты снимите с нее всю упаковку.

• Перед установкой убедитесь, что настройки плиты подходят для местных коммунальных условий (тип и давление газа).

• Информация о настройках данной плиты приведена в табличке с техническими данными.

• Данная плита не подключается к устройству для удаления продуктов сгорания. Она должна быть установлена и подключена к газу в соответствии с действующими правилами установки такого типа приборов.

Особое внимание следует уделять требованиям в отношении вентиляции.

• Данная плита предназначена для подключения к электросети с напряжением 230В, 50 Гц.

• Электрическая сеть должна соответствовать типу, указанному в табличке с техническими данными.

• Перед проведением любых работ по чистке и техобслуживанию следует **ОТКЛЮЧИТЬ** плиту от электросети.

• Опасно изменять или пытаться изменять характеристики плиты.

### Безопасность детей

• Данная плита была разработана для использования только взрослыми. Не позволяйте детям играть с ней или в непосредственной близости от нее.

• Во время использования плита сильно нагревается и долго сохраняет тепло даже по окончании использования. Не позволяйте детям приближаться к прибору, пока он не остыл.

• Дети могут также серьезно пострадать, если они опрокинут на себя посуду с плиты.

### Во время использования

• Ваша плита предназначена только для бытового приготовления пищи. Никогда не используйте ее в других целях, коммерческих или промышленных.

- Плитой нельзя пользоваться при наличии на ней воды. Никогда не управляйте плитой мокрыми руками.

- **При использовании плиты в помещении, где она установлена, становится тепло и влажно. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения, поддерживая в порядке естественные вентиляционные пути или установив механический вентилятор.**

- **При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, может потребоваться открыть окно или увеличить мощность механического вентилятора.**

- Если вы используете вблизи плиты электрические приборы (например, электрический миксер), не допускайте контакта кабелей питания с горячими деталями плиты.

Никогда не оставляйте плиту без присмотра при жарке в масле или жире, горячий жир легко может воспламениться.

- Не следует использовать неустойчивую или деформированную посуду во избежание несчастных случаев, вызванных ее опрокидыванием или переливом жидкостей при кипении.

- **Во время использования прибор сильно нагревается. Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаете посуду из духовки или действуете вблизи горячих частей плиты.**

- По окончании использования плиты убедитесь в том, что все ручки управления установлены в положение «OFF» (Выкл.)

- Всегда содержите плиту в чистоте. Отложения жира и пищевые остатки могут привести к возгоранию.

- Плиту следует мыть в соответствии с инструкциями.

- Не храните рядом с плитой чистящие средства и горючие материалы.

- Никогда не используйте на плите или в духовом шкафу пластмассовую посуду. Никогда не накрывайте части духового шкафа алюминиевой фольгой.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в середине задней части варочной поверхности не были ничем закрыты – это необходимо для вентиляции камеры духового шкафа.

- Скоропортящиеся продукты, изделия из пластика и аэрозоли могут быть повреждены теплом, исходящим от плиты. Никогда не храните их над плитой. Никогда не двигайте плиту, держась за ручку дверцы духовки.

- На открытую дверцу духовки не следует ставить тяжелые предметы и следует следить за тем, чтобы дети не забирались и не садились на дверцу.


## Сервис

- Ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованного сервисного центра. В случае проведения ремонта прибора должны использоваться только оригинальные запасные части.

**Мы не несем ответственности за возможные повреждения в результате неправильного использования или несоблюдения действующих правил безопасности. Строго соблюдайте инструкции по техобслуживанию и очистке.**




## Защита окружающей среды

Все материалы, помеченные символом , являются годными для вторичной переработки. Сдавайте их в специально предназначенные места (проконсультируйтесь в соответствующих службах в вашем районе) для их сбора и переработки.

В случае проблем с функционированием прибора в первую очередь следует обратиться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

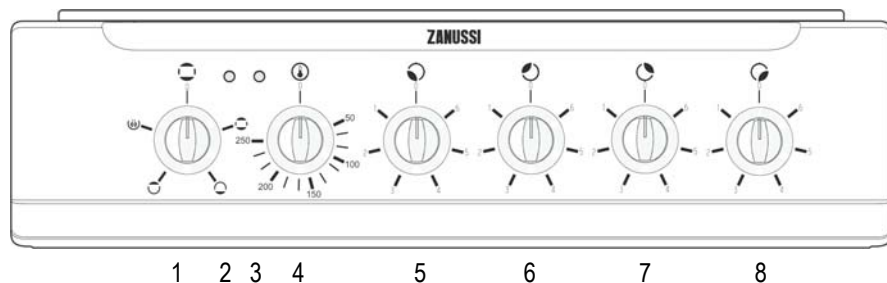
**В случае проведения ремонта прибора требуйте использования только оригинальных запасных частей.**



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.

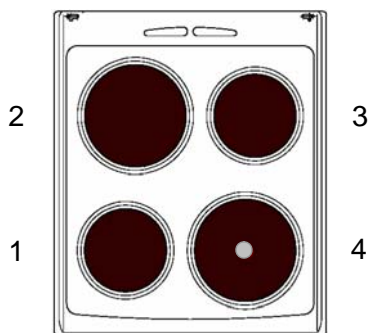
# Описание прибора

## 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

## Плита



1. Конфорка  $\varnothing$  145 – 1000 W
2. Конфорка  $\varnothing$  180 – 1500 W
3. Конфорка  $\varnothing$  145 – 1000 W
4. Конфорка  $\varnothing$  180 – 2000 W


## 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.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
3. 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.

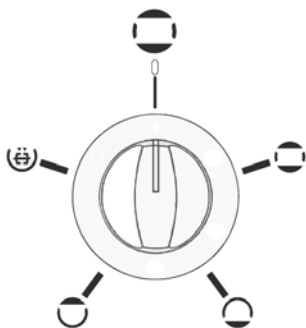
Электрический духовой шкаф имеет 3 нагревательных элемента:

- 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 у.
 Верхний нагревательный элемент	обеспечивает доведение продукта до готовности при нагреве только сверху.
 Гриль и вертел - Гриль нельзя использовать одновременно с духовым шкафом	Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. <b>Внимание: используйте гриль при температуре макс. 210°C.</b>



### 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

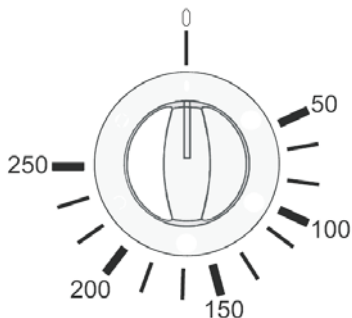
Этот индикатор загорается при выборе той или иной температуры и остается включенным до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Далее он периодически гаснет и загорается, указывая на поддержание заданной температуры.

### 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

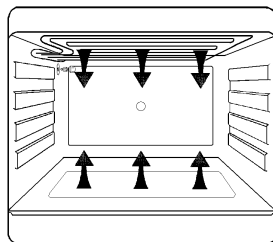
Для выпекания в формах кексов, мучных кондитерских изделий и пирожных со взбитыми кулинарными смесями.

1. Выполните предварительный прогрев 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



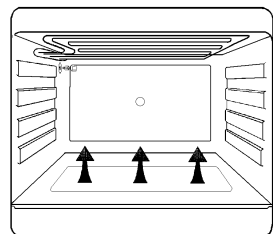
Тепло поступает только снизу духового шкафа. Рекомендуем устанавливать ручку выбора функций духового шкафа в это положение для доведения блюд до готовности.

**Поместите продукты в духовой шкаф.**

### Дальнейшая процедура

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

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



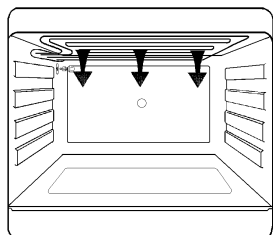
### Верхний нагревательный элемент



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 разогрев духового шкафа не нужен.



### Дальнейшая процедура

1. Поместите продукты на 3-<sup>т</sup>ий уровень духового шкафа.

2. 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

выпечки из дрожжевого теста, йоркширского пуддинга 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.

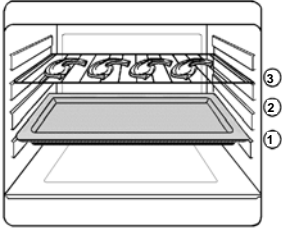
Из соображений экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, в особенности, при помещении продуктов в уже прогретый духовой шкаф.

### 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.**



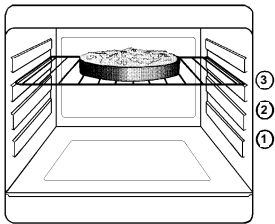
**Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.**



**Внимание: используйте режим гриля при температуре максимум 210°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.

## Вертел



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Доступные для контакта компоненты духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу. Когда работает вертел, дверца духового шкафа должна быть закрыта. После применения устройство с вертелом и его опора долгое время остаются горячими, вынимая продукты из камеры, используйте кухонные рукавицы-прихватки.



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



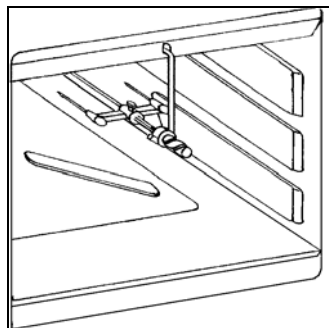
**Внимание:** используйте режим гриля при температуре максимум 210°C.



### Как пользоваться вертелом

- Откройте дверцу духового шкафа. Насадите мясо на вертел, обеспечив правильное положение ближайшей к рукоятке вилки и центральное положение куска.
- Вставив вторую вилку, зафиксируйте положение обеих вилок.
- Вставьте вертел в отверстие в вале двигателя на задней стенке и установите кончик рукоятки на скобу держателя. Затем вставьте скобу в паз, имеющийся в верхней части передней рамы (см. рис.)
- Установите противень для гриля на нижний уровень духового шкафа.
- Снимите рукоятку и закройте дверцу.

- Переключатель режимов духового шкафа установите в положение, соответствующее режиму гриля, **ручку термостата - на максимальную температуру 210°C**, после чего убедитесь, что вертел вращается.
- По окончании приготовления продукта переведите переключатель режимов и термостата духового шкафа в положение отключения и установите рукоятку на прежнее место. Извлеките скобу из переднего держателя и выньте вертел из двигателя. Чтобы жир, скопившийся в противне для приготовления на гриле, не пролился, рекомендуется одновременно вынуть этот противень из духового шкафа.



- При обращении с вертелом рекомендуем постоянно использовать защитные кухонные рукавицы, поскольку температура в зоне гриля достигает очень высоких значений.

**Максимально допустимый вес продукта при приготовлении на вертеле составляет 4-5 кг.**

## Электрические конфорки

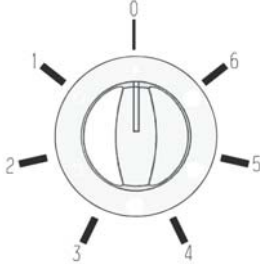
Для включения той или иной конфорки поверните соответствующую ей ручку управления, установив ее на нужную температуру.

На ручке управления имеются метки 0-6

0	ВЫКЛ
1	Минимальное значение
6	Максимальное значение

Ручки управления плитой могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против нее.

Для выключения конфорки поверните соответствующую ручку в положение "0".



На плите имеется два типа конфорок:

### Обычная конфорка

Мы рекомендуем вначале на короткое время установить ручки на максимальное значение (6) для ускорения нагрева конфорки, а затем - на нужное значение.

### Быстронагревающиеся конфорки

Быстронагревающиеся конфорки отмечены красным кружком, они нагреваются гораздо быстрее, чем обычная конфорка.

**i** Спустя некоторое время красный кружок может исчезнуть, однако это не влияет на качество работы конфорки.

**i** Важно иметь в виду, что при первом использовании возможно образование дыма и незначительного неприятного запаха. Это совершенно нормальное явление, которое прекратится через некоторое время.

**!** Перед тем как закрыть крышку, убедитесь, что ручки управления находятся в положении ВЫКЛ.

**!** Не закрывайте крышку, пока плита горячая, в противном случае крышка может повредиться.

**!** Не кладите на плиту никаких способных расплавиться изделий.

Рекомендации по регулировке нагрева представлены в следующей таблице:

- ВЫКЛ.	0	
Минимальная мощность	1	Для сохранения пищи в теплом виде Для расплавления масла и шоколада
Деликатный режим	2	Для приготовления соусов, тушеного мяса или рыбы и молочных пудингов или яичницы
Пониженная мощность	3	Для удаления влаги из овощей, размораживания замороженных продуктов, фруктов, кипячения воды или молока
Средняя мощность	4	Для варки картофеля, свежих овощей, супов, бульонов, приготовления кулебяк, блинов или рыбы
Высокая мощность	5	Для тушения крупных кусков мяса, приготовления мясного рулета, рыбы, омлетов, бифштексов
Быстрый режим	6	Для приготовления бифштексов, эскалопов и поджаривания на масле

## Советы и рекомендации

### Конденсация и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. Вентиляционные отверстия духового шкафа обеспечивают удаление части пара. Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духовки при открытии ее дверцы**, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на поверхность стеклянной дверцы, он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки 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 непосредственно на дно духового шкафа.

Посуда, предназначенная для приготовления пищи на конфорках, должна иметь следующие свойства:

- Она должна отличаться особой прочностью.
- Диаметр посуды должен быть равен диаметру конфорки или несколько превышать его, **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** он не должен быть меньше диаметра конфорки.

Посуда должна иметь плоское дно, обеспечивающее хороший контакт с конфоркой. Это особенно важно при использовании кастрюль для высокотемпературной жарки или скороварок.

Как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, поверните ручку управления так, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

Вы можете выключить блюдо незадолго до конца приготовления, он приготовится на остаточном тепле.



**Убедитесь, что используемые кастрюли имеют достаточные размеры, чтобы не допустить выплескивания жидкости на конфорки. Никогда не оставляйте конфорки включенными без посуды или с установленной на них пустой посудой.**



**Будьте осторожны, никогда не прислоняйтесь и не облакачивайтесь о горячую поверхность. Всегда поворачивайте ручки посуды так, чтобы они были повернуты внутрь рабочей поверхности или над ней, чтобы случайно не задеть посуду, проходя мимо плиты.**



**Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как их горячие брызги легко могут воспламениться.**



**Если ручки управления стали поворачиваться с трудом, обратитесь в авторизованный сервисный центр компании Electrolux.**

### Приготовление пищи в духовом шкафу

- Выключите духовку за 5 минут до истечения времени приготовления, для окончания готовки используйте остаточное тепло.
- Толщина, материал и цвет посуды влияют на результаты приготовления пищи.

- Во время готовки некоторые виды блюд увеличиваются в объеме, поэтому следите за тем, чтобы посуда была достаточно широкой.
- Для предотвращения разбрызгивания жира во время жарки пользуйтесь сковородками с высокими краями, пропорционально объему приготавливаемой пищи.
- Во избежание брызг, перед началом готовки прокалывайте кожу птицы и оболочку сарделек.
- Для приготовления суфле используйте жаропрочную стеклянную посуду.

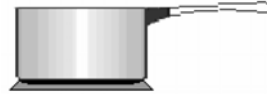
## Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в ней продукты.

**А** Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

**В** Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

Правильно



Неправильно



## Принадлежности, поставляемые вместе с плитой

Помимо принадлежностей, поставляемых вместе с прибором, мы рекомендуем использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с инструкциями изготовителя).  
Ваша плита оборудована следующими устройствами

- **Решетка для духовки**, на которую ставится посуда (жаркое, формы для выпечки ...)  
Посуду нужно ставить посередине решетки, для сохранения баланса веса.

- **Противень для сбора брызг** - используется для сбора вытопившегося при готовке сока, поместите его на 2-ю полку.



• **Комплект вертела** состоит из:

- 2 вилки
- 1 вертел
- 1 рукоятка
- 1 подставка для вертела



**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

## Чистка и уход

**!** Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

**!** 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 Вашего духового шкафа 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. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

### Чистка духового шкафа снаружи

Мы рекомендуем использовать чистящие средства не царапающие поверхность; после чистки промойте прибор и высушите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте металлические предметы (ножи, лезвия), металлические или нейлоновые губки, абразивные или едкие вещества и растворители.

### Камера духового шкафа

Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, пока 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.

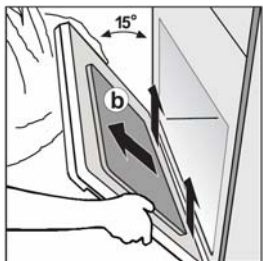
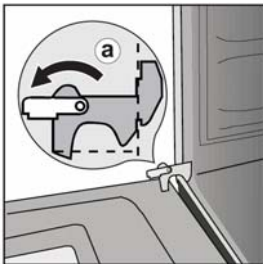
## Дверца духового шкафа

### 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.

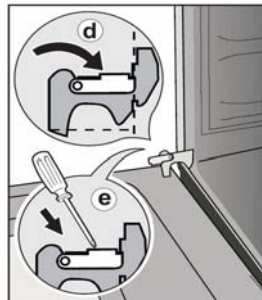
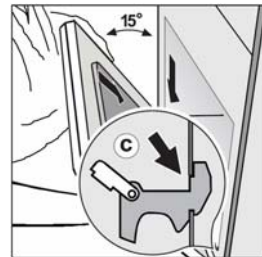
Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (с).

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 (е).

Медленно проверьте правильность работы дверцы.



### Внимание:

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

## Поверхность варочной панели

Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалять с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.

Регулярно протирайте поверхность варочной панели мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства. Не применяйте для чистки следующие средства:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей;
- Губок с пропиткой, не подходящих для использования со сковородами с антипригарным покрытием;
- Металлических губок;
- Средств для очистки ванн и раковин.

В случае сильного загрязнения плиты рекомендуется выполнять ее чистку с использованием специальных чистящих средств.

## Конфорки

Частицы пищи, попавшие на конфорки, можно удалить с помощью теплой воды и мягкой щетки, нейлоновой или пластиковой мочалки. Для того чтобы конфорки всегда выглядели как новые, следует обрабатывать их специальным кондиционером для конфорок, который можно приобрести в хозяйственных магазинах (при использовании соблюдайте инструкции изготовителя).

В качестве альтернативы для предотвращения коррозии конфорок их можно протирать салфеткой, на которую нанесена капля оливкового масла. Следует отметить, что при последующем включении конфорок возможно образование небольшого количества дыма и немного неприятного запаха.

## Сушка

Важно: После чистки тщательно высушите конфорки, включив их на небольшую или среднюю мощность на несколько минут.

## Восстановление

Для сохранения хорошего внешнего вида герметичных периодически наносите на них небольшое количество бессолевого растительного масла или специального восстановительного средства.

При нанесении растительного масла: сначала разогрейте конфорку на средней мощности в течение 30 секунд и выключите ее. Налейте совсем небольшое количество бессолевого масла и протрите досуха тряпочкой или салфеткой. Нанесите тонкий слой масла на поверхность конфорки и вытрите так, чтобы не оставалось излишков. Включите конфорку на среднюю мощность на 1 минуту.

При нанесении восстанавливающего средства: сначала разогрейте конфорку на средней мощности в течение 30 секунд и выключите ее. Нанесите тонкий слой средства (с помощью аппликатора). Включите конфорку на высокую мощность на 2-3 минуты для вулканизации средства. Появится немного дыма, это нормально; этот дым не является токсичным. (ВНИМАНИЕ: данное средство является восстанавливающим, а не чистящим. Его можно приобрести в хозяйственных магазинах).

## Детали из нержавеющей стали:

кольцевые втулки из нержавеющей стали могут со временем пожелтеть. Для устранения этой желтизны используйте специальное чистящее средство для нержавеющей стали. Это относится также и к зонам вокруг конфорок плиты из нержавеющей стали.

## Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста, произведите следующие проверки; проблема может оказаться простой, так что Вы сами сможете ее разрешить; в противном случае обратитесь в Сервисный центр.

Неисправность	Способы устранения
<b>Конфорка не нагревается</b>	<b>Проверьте:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- что плита подключена к электросети и включена</li> <li>- не перегорел ли сетевой предохранитель</li> <li>- установлены ли ручки управления в нужное положение.</li> </ul>
<b>Конфорка не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.</b>	<b>Проверьте:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- что конфорка чистая и сухая</li> <li>- соответствуют ли размеры посуды диаметру конфорки</li> <li>- имеет ли посуда плоское дно</li> <li>- соответствуют ли сделанные установки типу приготовления.</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>- что переключатель, идущий от сети питания к плите, включен.</li> </ul>
<b>Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени</b> <b>Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа</b>	<b>Проверьте:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Возможно, следует отрегулировать температуру приготовления</li> <li>- см. содержание настоящего руководства, в частности главу "Эксплуатация духового шкафа".</li> <li>- Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.</li> </ul>

Если после проведения данных проверок прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в местный авторизованный Сервисный центр. При обращении в местный Сервисный центр Вам необходимо 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 прибора (указаны на табличке с техническими данными)
5. Дату покупки

## Условия гарантии

### Предусмотренный срок гарантии

В течение 1 года с момента продажи прибора изготовитель обязуется заменять вышедшие из строя детали за исключением случаев, предусмотренных пунктом "Оговорки".

### Условия действия гарантии

Чтобы воспользоваться гарантией, Вы должны обратиться в магазин, в котором приобрели изделие, и предъявить гарантийный талон. Магазин может взять на себя расходы на проведение работ и транспортировку или возложить их на Вас в зависимости от условий продажи.

### 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 сетям подачи энергии, воды или газа;
- 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 установки.

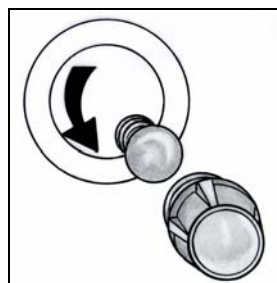
## Замена лампы освещения духовки



**Перед заменой лампы выключите плиту и отключите ее от электросети во избежание удара током.**

Если требуется замена лампы освещения, она должна соответствовать следующим характеристикам:

Мощность	15 Вт
Электропитание	230/400 В (50 Гц)
Термостойкость	300°C
Тип подключения	E14



### Для замены лампы

- Поверните стеклянный колпак против часовой стрелки и снимите его.
- Замените перегоревшую лампочку на новую.
- Вкрутите стеклянный колпак. Снова подключите плиту к электросети.

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

## УКАЗАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### Технические характеристики

#### ZCE566NW1

Плита	Подставка для посуды	Эмалированная	
	Зона управления	Зона нагрева Ø 180 мм	2000 Вт
	Задняя правая конфорка	Зона нагрева Ø 145 мм	1000 Вт
	Зона управления	Зона нагрева Ø 145 мм	1000 Вт
	Задняя левая конфорка	Зона нагрева Ø 180 мм	1500 Вт
	Полная мощность варочной панели		5500 Вт
Духовой шкаф	Духовой шкаф		Электроэнергия
	- Мощность духового шкафа		1750 Вт
	Гриль		Электроэнергия
	- Мощность гриля		1800 Вт
	Вертел		4 Вт
Лампочка освещения духового шкафа		Лампочка 15 В типа E14	
Чистка		Ручная	
	Полная мощность		1819 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение		230/400 В
	Номинальная частота		50 Гц
Принадлежности	Решетка		
	Противень для сбора жира		
	Отражатель для гриля		
	Полная мощность плиты		7319 Вт
Размеры	Высота		858 мм
	Ширина		500 мм
	Глубина		600 мм



## Указания для установщика


### Размещение

Плита зарегистрирована как устройство "Класса Y" в соответствии с Правилами противопожарной безопасности. Все прилегающие шкафы и стенки кухонной мебели не должны быть выше плиты.


Плиту можно устанавливать в кухне, столовой или в гостиной, но не в ванной или душевой.

Предметы из воспламеняющихся материалов могут располагаться над плитой на минимальном расстоянии в соответствии с указанными границами

### Электрическое подключение

 Любые операции по электрическому подключению, выполняемые при установке плиты, должны выполняться квалифицированным электриком или иным компетентным лицом в соответствии с действующими нормами.

 Плиту необходимо заземлить.

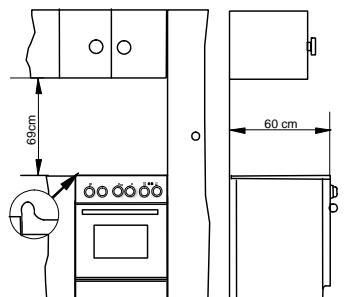
 Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных правил техники безопасности.

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

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

### Примечание:

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




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


Желто-зеленый провод заземления не должен разрываться размыкателем.

**ПРИМЕЧАНИЕ :** Провод заземления должен быть на 10-12 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

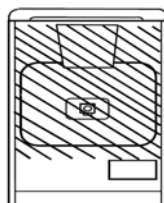
Для подключения используйте специальный кабель.

### Внимание

 Проследите, чтобы кабель питания не входил в контакт с каким-либо из заштрихованных участков, показанных на диаграмме

 В случае повреждения сетевого шнура во избежание опасности он должен быть заменен изготовителем, специалистом авторизованного сервисного центра или иным лицом, обладающим соответствующей квалификацией.

Задняя часть плиты



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

- предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать потребляемую прибором силовую нагрузку (см. табличку технических данных);
- К используемой для подключения розетке или многополюсному размыкателю после установки плиты обеспечен легкий доступ.

## **Дальнейшая процедура?**

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

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)