

RU Инструкция по
эксплуатации

2

Кухонная плита

USER MANUAL

ZCV560N

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Содержание

| | | | |
|--|---|--|----|
| Сведения по технике безопасности _____ | 2 | Духовой шкаф - ежедневное использование _____ | 8 |
| Описание изделия _____ | 5 | Духовой шкаф – подсказки, советы и таблицы приготовления _____ | 8 |
| Перед первым использованием _____ | 6 | Духовой шкаф - уход и чистка _____ | 12 |
| Варочная панель - ежедневное использование _____ | 7 | Что делать, если ... _____ | 14 |
| Варочная панель - полезные советы _____ | 7 | Установка _____ | 15 |
| Варочная панель - уход и чистка _____ | 7 | Охрана окружающей среды _____ | 16 |

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.

- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут накалиться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открытии дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.

- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повреждаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жиронавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор.

При необходимости обратитесь к поставщику.

- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

-  **Прибор должен быть заземлен.**
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствуют параметрам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность возгорания.
- Не заменяйте и не ремонтируйте кабель электропитания самостоятельно. Обратитесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть подключен через устройство, позволяющее отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля не повреждена, а кабель прибора не пережат (если это условие применимо к данному прибору).

- Удостоверьтесь, что после установки обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует вы-

кручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

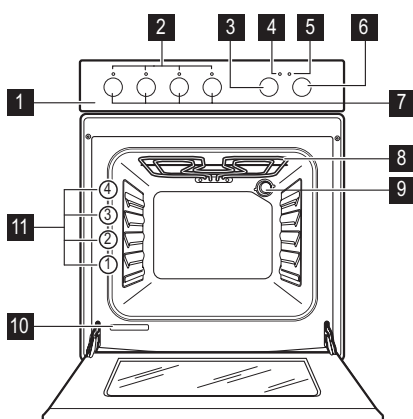
- Напряжение питания указано на табличке с техническими данными.

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонт прибора разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

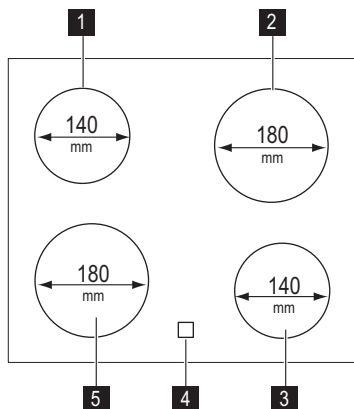
Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Индикаторы конфорок
- 3** Ручка термостата духового шкафа
- 4** Индикатор термостата
- 5** Индикатор питания
- 6** Ручка выбора режима духового шкафа
- 7** Ручки управления конфорками
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Табличка с техническими данными
- 11** Направляющие для полок

Функциональные элементы варочной панели




- 1 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2 Одноконтурная конфорка 1800 Вт
- 3 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 4 Индикация остаточного тепла
- 5 Одноконтурная конфорка 1800 Вт


Принадлежности духового шкафа


- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Отделение для хранения**
Под камерой духового шкафа находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу и затем потяните ее вниз.

 **ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.


Перед первым использованием

 Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.


Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

Варочная панель - ежедневное использование


Уровни мощности нагрева

| Ручка управления | Функция |
|------------------|---|
| 0 | Положение "Выкл" |
| 1-9 | Уровни мощности нагрева (1 = минимальная мощность нагрева; 9 = максимальная мощность нагрева) |

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".


Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая


 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Варочная панель - полезные советы

Кухонная посуда

-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном, может вызывать изменение цвета стеклокерамической поверхности.


Экономия электроэнергии

-  • По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна посуды и конфорки должны совпадать.

Варочная панель - уход и чистка

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым дном.

-  Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Пользуйтесь специальным скребком для стеклокерамики. Установите скребок под острым углом к стеклокерамической поверхности и перемещайте его вдоль поверхности.

– **Выключайте прибор и дайте ему остыть** перед каждой чисткой: известковых отложений, водяных разводов, брызг жира, блестящих бесцветных пятен. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством мощного средства.

3. В завершение **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**
- Протрите переднюю сторону прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе жидкого моющего средства.
 - Для металлических поверхностей передней части используйте небольшое ко-

личество моющего средства для нержавеющей стали.

- Не пользуйтесь чистящими порошками или абразивными губками.

Духовой шкаф - ежедневное использование

Включение и выключение духового шкафа






1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духо-

вого шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."


Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | Описание |
|---|--|
|  Положение "Выкл." | Прибор выключен. |
|  Верхний и нижний нагрев | Используются верхний и нижний элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа. |
|  Нижний нагревательный элемент | Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой. |
|  Верхний нагревательный элемент | Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления блюд. |
|  Гриль | Включен нагревательный элемент гриля. Используется для приготовления на гриле большого количества продуктов плоской формы. Для приготовления тостов. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C. |

Духовой шкаф – подсказки, советы и таблицы приготовления

 **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во

время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

i Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

i Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступать к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления выпечки и режимов жарки

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

ПИРОГИ И ТОРТЫ

| БЛЮДО |  | Температура (°C) | Время приготовления (мин) |
|---|---|------------------|---------------------------|
| Изделия из взбитого теста | 2 | 180 | 45-60 |
| Изделия из кислого теста | 2 | 180 | 20-35 |
| Изделия из песочного теста | 2 | 180 | 20-30 |
| Чизкейк на основе кисломолочных продуктов | 1 | 175 | 60-80 |
| Яблочный пирог | 1 | 180 | 40-60 |
| Штрудель | 2 | 175 | 60-80 |
| Пирог с вареньем | 2 | 180 | 45-60 |
| Пирожные | 2 | 180 | 15-25 |
| Сухое печенье | 2 | 180 | 10-20 |
| Безе | 2 | 100 | 90-120 |

ХЛЕБ И ПИЦЦА

| Вес (г) | БЛЮДО |  | Температура (°C) | Время приготовления (мин) | Примечания |
|---------|-------------|--|------------------|---------------------------|---------------------------------|
| 1000 | Белый хлеб | 1 | 200 | 45-60 | 1 шт. |
| 500 | Ржаной хлеб | 2 | 200 | 30-45 | В форме для хлеба |
| 500 | Булочки | 2 | 200 | 20-35 | 8 шт. |
| 250 | Пицца | 1 | 220 | 20-35 | На плоском противне для выпечки |


ФЛАНЫ

| БЛЮДО |  | Температура (°C) | Время приготовления (мин) |
|----------------|---|------------------|---------------------------|
| Флан с пастой | 2 | 200 | 40-50 |
| Флан с овощами | 2 | 200 | 45-60 |
| Киш | 2 | 200 | 30-45 |
| Лазанья | 2 | 200 | 45-60 |

МЯСО

| Вес (г) | БЛЮДО |  | Температура (°C) | Время приготовления (мин) | Примечания |
|---------|--------------------|---|------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1000 | Говядина | 2 | 200 | 50-70 | На полке духового шкафа |
| 1200 | Свинина | 2 | 200 | 100-130 | На полке духового шкафа |
| 1000 | Телятина | 2 | 200 | 90-120 | На полке духового шкафа |
| 1500 | Английский ростбиф | 2 | 220 | 50-70 | На полке духового шкафа |
| 1200 | Баранина | 2 | 200 | 110-130 | Нога |
| 1000 | Курица | 2 | 200 | 60-80 | Целиком |
| 4000 | Индейка | 2 | 200 | 210-240 | Целиком |
| 1500 | Утка | 2 | 175 | 120-150 | Целиком |
| 3000 | Гусь | 2 | 175 | 150-200 | Целиком |
| 1200 | Заяц | 2 | 200 | 60-80 | Разрезанный на куски |

РЫБА

| Вес (г) | БЛЮДО |  | Температура (°C) | Время приготовления (мин) | Примечания |
|---------|---------|---|------------------|---------------------------|------------|
| 1000 | Целиком | 2 | 200 | 40-60 | 2 шт. |
| 800 | Филе | 2 | 200 | 30-40 | 4 шт. |

Режим "Гриль"

i Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

| БЛЮДО | Количество | | Режим "Гриль" | | Продолжительность приготовления в минутах 🕒 | |
|------------------------------|------------|------|---------------|---------------|---|--------------|
| | Штук | г | уровень 📊 | Темп. (°C) | 1-я сторона | 2-ая сторона |
| Стейки из вырезки | 4 | 800 | 3 | 210 | 12-15 | 12-14 |
| Бифштексы | 4 | 600 | 3 | 210 | 10-12 | 6-8 |
| Сосиски | 8 | / | 3 | 210 | 12-15 | 10-12 |
| Свиные отбивные | 4 | 600 | 3 | 210 | 12-16 | 12-14 |
| Курица (разрезанная пополам) | 2 | 1000 | 3 | 210 | 30-35 | 25-30 |
| Кебабы | 4 | / | 3 | 210 | 10-15 | 10-12 |
| Куриная грудка | 4 | 400 | 3 | 210 | 12-15 | 12-14 |
| Гамбургеры | 6 | 600 | 3 | 210 | 20-30 | |
| Рыбное филе | 4 | 400 | 3 | 210 | 12-14 | 10-12 |
| Поджаренные сэндвичи | 4-6 | / | 3 | 210 | 5-7 | / |
| Тосты | 4-6 | / | 3 | 210 | 2-4 | 2-3 |

Духовой шкаф - уход и чистка

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

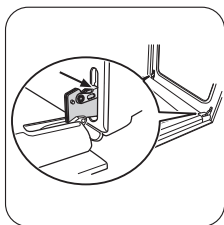
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

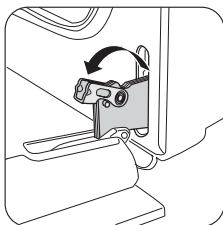
⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем приступить к чистке стеклянной дверцы. Существует опасность растрескивания стекла.

⚠ ВНИМАНИЕ! Когда на стеклянных панелях дверцы есть повреждения или царапины, стекло становится хрупким и может треснуть. Чтобы избежать этого, панели необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

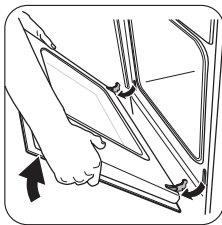
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



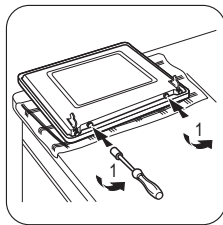
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

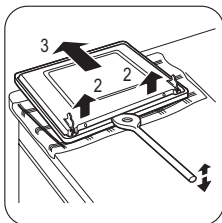


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь 2 винта с нижнего края дверцы.

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



5 Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

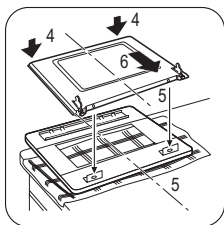
6 Поднимите внутреннюю дверцу.

7 Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее насухо.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для очистки стеклянной панели используйте только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После завершения очистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



Лампочка освещения духового шкафа

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

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

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Что делать, если ...

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Не загораются индикаторы остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого времени | Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр |
| Прибор не работает | Сработал предохранитель на распределительном щите | Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Духовой шкаф не выполняет нагрев | Духовой шкаф не включен | Включите духовой шкаф |
| Духовой шкаф не выполняет нагрев | Не выполнены необходимые настройки | Проверьте настройки |
| Лампочка освещения духового шкафа не работает | Лампочка освещения духового шкафа перегорела | Замените лампочку освещения духового шкафа |

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|--|--|--|
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и на поверхностях внутри камеры духового шкафа | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут |

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

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

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

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

Установка

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".

Технические данные

Прибор класса 2, подкласс 1 и класса 1.

| Габариты | |
|------------------------|--------|
| Высота | 858 мм |
| Ширина | 500 мм |
| Глубина | 600 мм |
| Емкость духового шкафа | 55 л |

⚠ ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор на подставке

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эти сведения приведены на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

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

ⓘ Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:

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

Электрическое подключение

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

ⓘ Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использовать кабели следующих типов : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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 сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Lined writing area consisting of 22 horizontal lines.

www.zanussi.ru

892944073-A-012010

www.zanussi.com

