

GETTING STARTED? EASY.



ZCE9540P1W

RU	Инструкция по эксплуатации	2
	Кухонная плита	
UK	Інструкція	23
	Плита	

ZANUSSI

ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЧТОБЫ:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.zanussi.ru/support

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с этой Инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надёжном месте для последующего использования.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении:

прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся рядом с прибором, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком, .
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические

выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ! Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготвления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.

- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не используйте металлические нагревательные накладки для готовки с прямым нагревом. Используйте прибор с надлежащей кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других

целях, например, для обогрева помещений.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

СЕРВИС

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

УТИЛИЗАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор,

обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твердыми бытовыми отходами.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

УСТАНОВКА

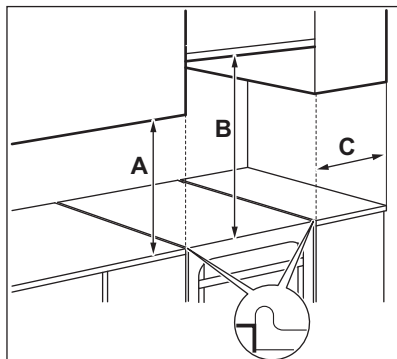


ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

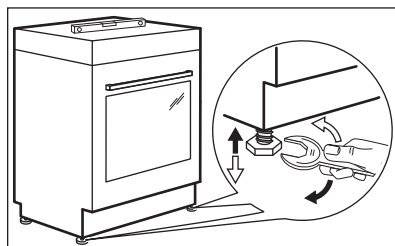
Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Размеры	мм
Высота	855
Ширина	500
Глубина	600

ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Перед установкой защиты от опрокидывания установите прибор на нужную высоту и место.



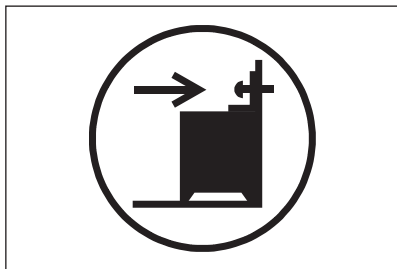
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



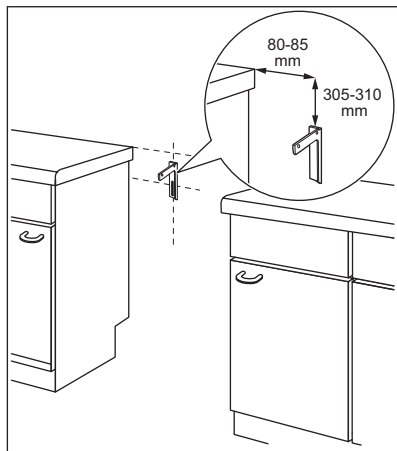
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

На вашем приборе имеется символ, показанный на рисунке (если применимо), чтобы напомнить вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите защиту от опрокидывания на расстоянии 305 - 310 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).



2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении размеров кухонной плиты необходимо правильно совместить защиту от опрокидывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения мер предосторожности, приведенных в главах, содержащих сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.



ВНИМАНИЕ! Перед подключением сетевого кабеля к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами домашней сети. Затем воспользуйтесь наклейкой, которая находится на задней стороне прибора, и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий не допускает ошибок установки и повреждения электрических компонентов прибора.

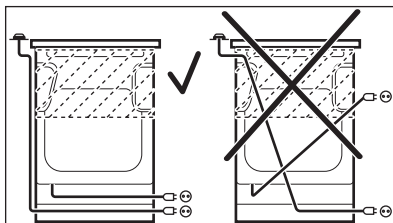
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x6 мм ²

Фаза	Мин. сечение кабеля
3 с нейтралью	5x1,5 мм ²

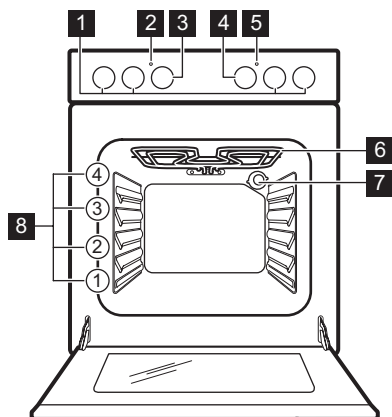


ВНИМАНИЕ! Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



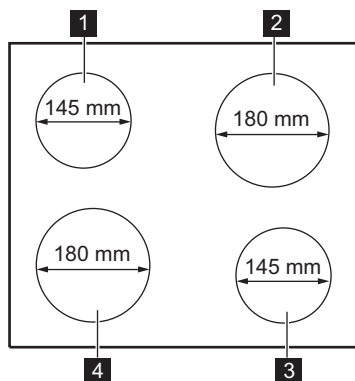
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1** Ручки управления варочной панелью
- 2** Индикатор/символ температуры
- 3** Ручка регулировки температуры
- 4** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5** Световой индикатор/символ/индикатор варочной поверхности
- 6** Нагревательный элемент
- 7** Лампа освещения
- 8** Положения противней

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 1 Конфорка 1000 Вт
- 2 Конфорка 1500 Вт
- 3 Конфорка 1000 Вт
- 4 Конфорка 2000 Вт

АКСЕССУАРЫ

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный противень**
Для тортов и печенья.
- **Отделение для хранения продуктов**
Отделение для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

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



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Извлеките все принадлежности из духового шкафа.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары обратно на их места.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ НАГРЕВА

Символ	Функция
0	Положение «Выкл»
1 - 6	Установки мощности нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

Задайте требуемую мощность нагрева поворотом ручки выбранной конфорки. Загорится контрольный индикатор варочной поверхности.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной поверхности гаснет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭКСПРЕСС-КОНФОРКИ

Экспресс-конфорка отмечена красной точкой в середине конфорки. Экспресс-конфорка нагревается быстрее, чем обычные конфорки. На каждую конфорку нанесена красная точка. Со временем она может потускнеть или даже полностью пропасть с конфорки. Это не влияет на производительность варочной панели.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО



ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ПОСУДА



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мощность нагрева:	Применение:
1	Поддержание в теплом состоянии
2	Спокойное медленное кипение
3	Приготовление на медленном огне
4	Жарка / подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / жарка на большом огне / жарка во фритюре

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.

Нержавеющая сталь

- Кромки варочной панели из нержавеющей стали следует очищать специальным средством, предназначенным для очистки нержавеющей стали.
- Кромка конфорки из нержавеющей стали может изменить свой цвет из-за воздействия высокой температуры.

- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ

1. Используйте чистящий порошок или чистящую губку.
2. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
3. Прогрейте конфорку на низкой температуре и дайте ей высохнуть.
4. Для того, чтобы сохранить конфорки в хорошей форме, регулярно протирайте их маслом для швейных машинок. Удалите излишки масла промокающей бумагой.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Символ	Режим духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.

Символ	Режим духового шкафа	Применение
	Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Верхний нагрев	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов Максимальная температура для этой функции составляет 210 °С.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



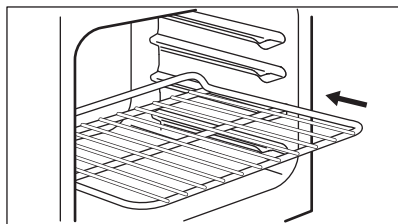
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Решетка



С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.

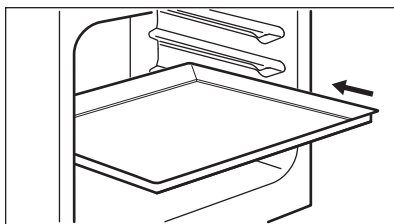


Установите полку на нужный уровень. Убедитесь, что она не касается задней стенки духового шкафа.

Противень:



Не сдвигайте стандартный противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.



Установите противень или сотейник на уровень духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки или жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это вполне нормальный процесс. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

ВЫПЕЧКА

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в глубокий противень. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Выпечка в формах				
Рождественский пирог	130 - 150	200 - 230	1	1 круглая легкая форма (диаметр: 23 см)
Румынский бисквитный торт	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратные легкие формы (длина: 25 см)

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Румынский бисквит — традиционный	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратные легкие формы (длина: 25 см)
Бисквитный пирог	160 - 180	25 - 35	1	2 круглые легкие формы (диаметр: 20 см)
Бисквитный торт	160 - 180	25 - 35	1	2 круглые формы для сэндвичей (диаметр: 20 см)
Киш Лоран	210 - 230	35 - 45	1	1 круглая форма с эмалированным покрытием (диаметр: 27 см)
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 65	2	2 жаростойкие формы Pyrex 24 см x 15 см x 5 см

Выпекание на противне для выпечки или на гриле

Пирог на поддоне	160 - 180	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Плоский пирог	150 - 170	20 - 30	3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками без посыпки	170 - 190	40 - 60	3	эмалированный противень
Сырный торт/Чизкейк	170 - 190	45 - 65	2	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог	190 - 210	40 - 60	2	эмалированный противень
Пирог с посыпкой	170 - 190	20 - 40	3	эмалированный противень
Кекс	180 - 200	15 - 30	3	эмалированный противень
Безе	110 - 130	80 - 100	3	эмалированный противень
Швейцарский рулет	150 - 170	15 - 30	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	160 - 180	20 - 35	3	эмалированный противень
Домашняя пицца	200 - 220	20 - 35	2	эмалированный противень

Хлеб

Флан (открытый пирог) ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	эмалированный противень
-------------------------------------	-----------	---------	---	-------------------------

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Хлеб из ржаной муки	180 - 200	40 - 60	2	эмалированный противень
Шведские сдобные булочки	180 - 200	10 - 20	2	эмалированный противень
Жарка				
Цыпленок, целиком	200 - 220	60 - 80	2	решетка на уровне 2 и глубокий эмалированный противень на уровне 1
Половина цыпленка	190 - 210	35–40 на одной стороне; 15–20 на второй стороне	3	решетка на уровне 3 и глубокий эмалированный противень на уровне 2
Свиной окорок	170 - 190	90 - 110	2	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	150	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень	3	15 - 25
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	200	2 круглые легкие формы	1	60 - 70
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	170	круглая форма для выпечки на решетке	2	20 - 30
Полоски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень	3	15 - 25

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Тосты ¹⁾	Большой гриль	250	решетка	2	2 - 5

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

ПИЦЦА



При приготовлении пиццы для получения наилучшего результата установите ручки режима духового шкафа и регулятор температуры духового шкафа в положение режима «Пицца».

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ ПО ОЧИСТКЕ

Протирайте переднюю часть духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство. Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть.

Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием AirFry абразивные чистящие средства или острые предметы.

МОДЕЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЛИ АЛЮМИНИЯ

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

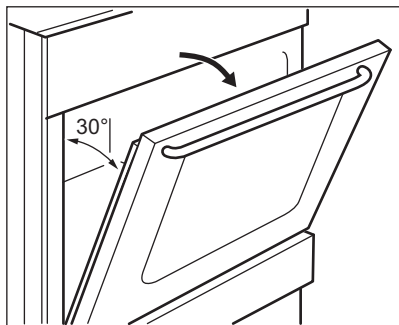


ВНИМАНИЕ! Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

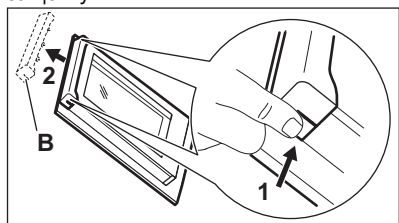


ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



ВНИМАНИЕ! При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.

5. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с

техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ (ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ) СОГЛАСНО EU 66/2014

Модель	ZCE9540P1W	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагрева	Металлическая конфорка	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая задняя Задняя правая Правая передняя Левая передняя	14,5 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая задняя Задняя правая Правая передняя Левая передняя	192,0 Вт·ч/кг 194,9 Вт·ч/кг 192,0 Вт·ч/кг 188,8 кВт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		191,9 Вт·ч/кг

EN 60350-2. Бытовые электрические приборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели. Методы измерений эксплуатационных характеристик

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

ИНФОРМАЦИЯ О ДУХОВЫХ ШКАФАХ И ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ ИНФОРМАЦИИ ОБ ИЗДЕЛИИ*

Название поставщика	Zanussi
---------------------	---------

Модель	ZCE9540P1W 943005443
Индекс энергоэффективности	100.0
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0.79 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	56 л
Тип духового шкафа	Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты
Масса (М)	41.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

ДУХОВОЙ ШКАФ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплён на своём месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в

переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами

бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора

использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Румынии

ВІДВІДАЙТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЩОБ:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.zanussi.com/support

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ І ВРАЗЛИВИХ ОСІБ

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.

- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керуванням пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб

унеможливити контакт із небезпечними частинами.

- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека травмування та опіків.
Небезпека враження електричним струмом.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олій можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олій, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олій до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олій, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно камери приладу.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що

виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не використовуйте суцільну нагрівальну плиту для безпосереднього приготування. Її слід використовувати з відповідним кухонним посудом.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням.
Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

ВНУТРІШНЯ ПІДСВІТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

СЕРВІС

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

УТИЛІЗАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

УСТАНОВКА

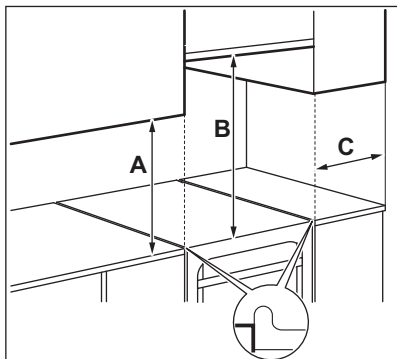


ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



Мінімальна відстань

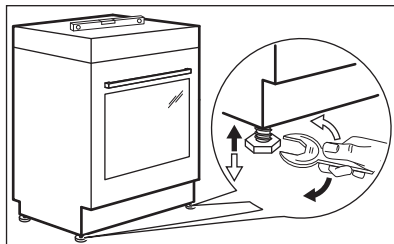
Розмір	мм
A	400
B	650
C	150

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас енергоефективності	A
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	855
Ширина	500
Глибина	600

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ



Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕКИДАННЯ

Перш ніж запускати захист від перекидання, встановіть правильну висоту та місце для приладу.



УВАГА Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.

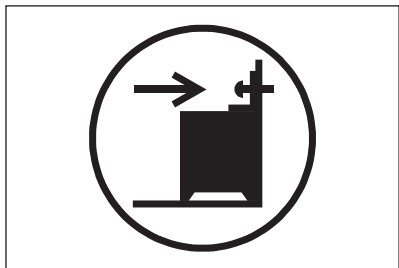


Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

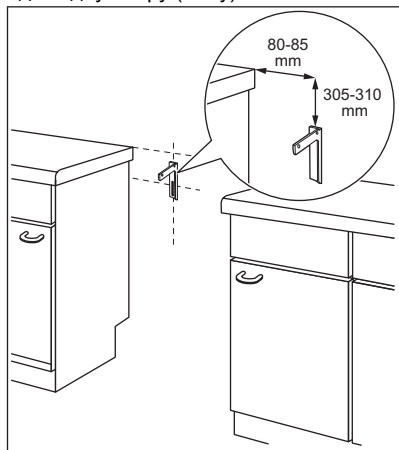
Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо ви не встановили його, прилад може перекинутися.

Цей прилад має символ, що відображається на малюнку (якщо застосовується), щоб нагадати про необхідність установлення захисту від перекидання.





1. Установлення захисту від перекидання 305 - 310 мм від верхньої поверхні приладу та 80-85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використовуйте відповідну опору (стіну).



2. Отвір знаходиться зліва на задній стороні приладу. Підніміть передню частину приладу й поставте його посередині між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



Якщо розміри плити змінено, необхідно вирівняти пристрій, що запобігає перекиданню.



УВАГА Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.



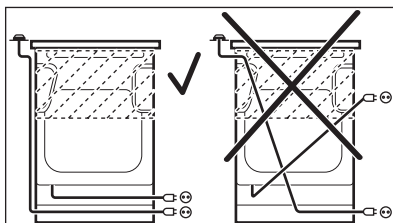
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед підключенням кабелю живлення до клем виміряйте напругу між фазами в мережі будинку. Потім прочитайте етикетку з підключення на задній стороні приладу, щоб скористатися правильним електричним комплектом. Цей порядок дій запобігає помилкам установлення та пошкодженню електричних компонентів приладу.

Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3 x 6,0 мм ²
3 з нейтральною	5 x 1,5 мм ²

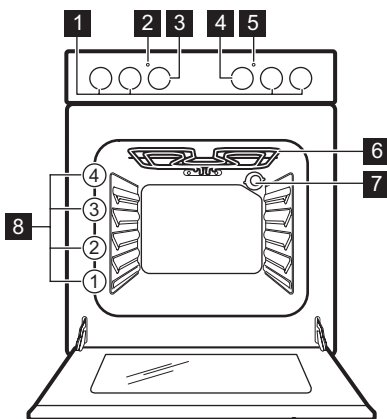


ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



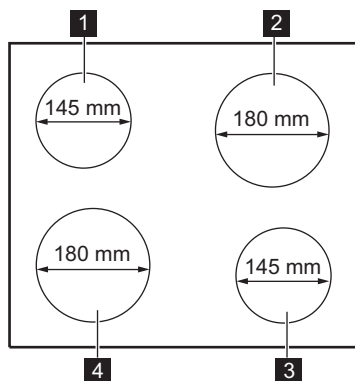
ОПИС ВИРОБУ

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Індикатор/символ температури
- 3 Регулятор температури
- 4 Регулятор функцій духової шафи
- 5 Лампа варильної панелі/символ/індикатор
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Положення полиць

ОСНАЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



- 1 Зона нагрівання на 1000 Вт
- 2 Зона нагрівання на 1500 Вт
- 3 Зона нагрівання на 1000 Вт
- 4 Зона нагрівання на 2000 Вт

АКСЕСУАРИ

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Відділення для зберігання**
Відділення для зберігання знаходиться під камерою духової шафи. Щоб скористатися

цим відділенням підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час роботи приладу відділення для зберігання може нагріватися.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ПЕРВИННЕ ОЧИЩЕННЯ

Вийміть з духової шафи все приладдя.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари.

Покладіть аксесуари на місце.

ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.

2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію . Установіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
5. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть більш гарячими, ніж зазвичай. Із духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що в приміщення надходить достатній потік повітря.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

СТУПЕНІ НАГРІВУ

Символи	Функціональність
0	Положення «Вимкнено»
1 - 6	Ступені нагріву



Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання.

Вмикається індикатор керування варильною поверхнею.

Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

Якщо всі зони нагрівання вимкнено, індикатор керування варильною поверхнею згасає.

ВИКОРИСТАННЯ ШВИДКОЇ КОНФОРКИ

Швидка конфорка позначена червоною цяткою посередині. Ця конфорка нагрівається швидше, ніж звичайні конфорки. Червона цятка намальована на поверхні конфорки. У міру використання вона буде стиратися і з часом може повністю зникнути. Це не впливає на роботу варильної поверхні.

ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека опіку залишковим теплом!

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ПОСУД



Дно посуду має бути товстим і рівним.
Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.

ПРИКЛАДИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОГРАМ

Ступінь нагрівання:	Застосування:
1	Підтримання страви теплою

Ступінь нагрівання:	Застосування:
2	Кип'ятіння на малому полум'ї
3	Готування при слабкому кипінні
4	Смаження/підрум'янювання
5	Нагрівання до кипіння
6	Нагрівання до кипіння/швидке смаження/глибоке просмажування

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.

Нержавіюча сталь

- Для чищення країв варильної поверхні з нержавіючої сталі слід використовувати спеціальний очищувач для нержавіючої сталі.
- Під впливом температури краї поверхні з нержавіючої сталі можуть трохи тьмяніти.

- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

ЧИЩЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Використовуйте порошок для чищення або мочалку.
- Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
- Нагрійте варильну поверхню до невисокої температури, після чого залиште її просохнути.
- Щоб підтримувати варильну поверхню в гарному стані, регулярно натирайте її мастилом. Витирайте мастило папером, що поглинає рідину.

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

УВИМКНЕННЯ І ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати функцію духової шафи.
2. Оберіть температуру, обертаючи перемикач температури.

Лампочка починає світитися, коли працює духовка шафа.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимкнено».

ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Символ	Функція духовки	Додаток
0	Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
	Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
	Верхній нагрів	Підрум'янювання хліба, тортів та випічки. Для завершення приготування страв.
	Гриль	Приготування на грилі виробів плоскої форми, а також смаження хліба. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.

ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



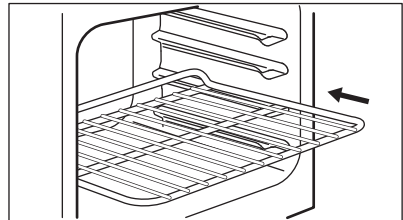
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Комбінована решітка:



Комбінована решітка має спеціальну форму в задній частині, що допомагає циркуляції тепла.

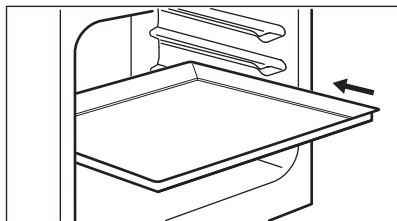


Установіть полицю на відповідну позицію. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Деко:



Не засовуйте деко для випічки щільно до задньої стінки камери духової шафи. Це перешкоджає циркуляції тепла навколо дека. Продукти можуть пригорати, особливо у задній частині дека.



Установіть деко або глибоку форму на полицю. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях указані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

ВИПІКАННЯ ПИРОГІВ/ТОРТІВ

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Прилад має чотири рівня становлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.

Витирайте вологу після кожного використання приладу.

Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

ВИПІЧКА

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

ГОТУВАННЯ М'ЯСА І РИБИ

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

ТРАДИЦІЙНЕ ГОТУВАННЯ

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Аксесуари
Випікання у формах				
Різдвяний торт	130 - 150	200 - 230	1	1 кругла форма (діаметром 23 см)
Румунський бісквіт	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратні форми (довжиною 25 см)
Румунський бісквіт — традиційний	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратні форми (довжиною 25 см)
Бісквіт	160 - 180	25 - 35	1	2 круглі форми (діаметром 20 см)
Сендвіч «Вікторія»	160 - 180	25 - 35	1	2 круглі форми для бісквіту (діаметром 20 см)
Кіш лорен	210 - 230	35 - 45	1	1 кругла емальована форма (діаметром 27 см)
Картопляна запіканка (гратен)	190 - 210	55 - 65	2	2 прямокутні дека від Pyrex, 24 см x 15 см x 5 см
Випікання на деку для випікання або в сковорідці для гриля/смаження				
Пиріг у деко	160 - 180	40 - 50	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Плаский торт	150 - 170	20 - 30	3	деко для випічки
Дріжджовий пиріг з яблуками без посипки	170 - 190	40 - 60	3	деко для випічки
Сирний пиріг	170 - 190	45 - 65	2	деко для випічки
Швейцарський яблучний пиріг	190 - 210	40 - 60	2	деко для випічки
Торт «Крамбл»	170 - 190	20 - 40	3	деко для випічки
Масляний пиріг	180 - 200	15 - 30	3	деко для випічки
Безе	110 - 130	80 - 100	3	деко для випічки
Рулет із джемом	150 - 170	15 - 30	2	деко для випічки
Дріжджовий пиріг із начинкою	160 - 180	20 - 35	3	деко для випічки

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Акcesуари
Домашня піца	200 - 220	20 - 35	2	деко для випічки
Хліб				
Плоский хліб ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	деко для випічки
Хліб, виготовлений із рисового борошна	180 - 200	40 - 60	2	деко для випічки
Шведські булочки з дріжджового тіста	180 - 200	10 - 20	2	деко для випічки
Підсмажування				
Ціла курка	200 - 220	60 - 80	2	комбінована решітка на рівні 2 та для гриля/смаження на рівні 1
Курка, половина	190 - 210	35–40 на одній стороні; 15–20 на другій стороні	3	комбінована решітка на рівні 3 та для гриля/смаження на рівні 2
Свинячий окіст	170 - 190	90 - 110	2	деко для випічки

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ДОСЛІДНИЦЬКИХ УСТАНОВ

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полиці	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Традиційне готування	150	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження	3	15 - 25
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Традиційне готування	200	2 круглі форми	1	60 - 70

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полиць	Час (хв)
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	170	кругла форма для торта на комбінованій решітці	2	20 - 30
Кондитерські вироби	Традиційне готування	140	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження	3	15 - 25
Тост ¹⁾	Великий гриль	250	комбінована решітка	2	2 - 5

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ПІЦІ



Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть перемикачі функцій і температури духової шафи в положення «Піца».

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ПРИМІТКИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ

Очистьте передню стінку духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте духову шафу всередині. Накопичення жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням

абразивних засобів для чистки чи гострих предметів.

ДУХОВІ ШАФИ З АЛЮМІНІЮ АБО ІРЖОСТІЙКОЇ СТАЛІ

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

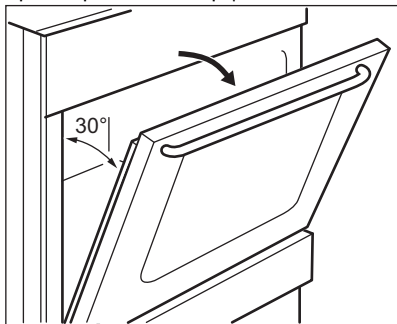


ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

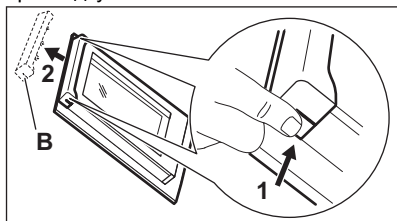


ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочинені дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



3. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної вгору.
5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.



УВАГА Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

ЗАМІНА ЛАМПИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовка охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

ДІЇ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не вдається активувати прилад.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Запобіжник перегорів.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.

ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка

розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)	
Номер виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ВІДПОВІДНО ДО ДОКУМЕНТА ЕУ 66/2014

Ідентифікатор моделі	ZCE9540P1W	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Суцільна конфорка	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Задня ліва Задня права Передня права Передня ліва	14,5 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Задня ліва Задня права Передня права Передня ліва	192,0 Вт·год/кг 194,9 Вт·год/кг 192,0 Вт·год/кг 188,8 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		191,9 Вт·год/кг

EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2. Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтесь нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ ДУХОВИХ ШАФ І ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТОК ВИРОБУ*

Назва постачальника	Zanussi
Ідентифікатор моделі	ZCE9540P1W 943005443
Індекс енергоефективності	100.0
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.79 кВт·год/кг
Кількість камер	1

Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	56 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	41.0 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.

Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.

Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

ДУХОВА ШАФА — ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали,

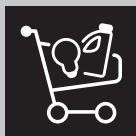
позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені

відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE EAC

867365352-B-342021