

RU Инструкция по
эксплуатации

2

Плита

USER MANUAL

ZCV560M1

ZANUSSI
Get Living!

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	2	Таблицы приготовления пищи _____	12
Описание изделия _____	4	Уход и чистка _____	14
Перед первым использованием _____	6	Что делать, если ... _____	17
Описание работы _____	7	Технические данные _____	18
		Установка _____	19

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

ВАЖНО! Инструкцию по эксплуатации следует хранить рядом с прибором для консультаций в будущем. В случае продажи или передачи прибора другому лицу убедитесь, что он передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования прибора и соответствующими предупредительными указаниями.

Данные предостережения приведены в интересах безопасности. Необходимо внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации прибора.

Установка

- Данная плита должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями изготовителя.
- Ремонт прибора должен выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра.
- Ремонт и техобслуживание плиты должны выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра, при этом необходимо использовать только сертифицированные оригинальные запчасти.
- Плита достаточно тяжелая. Будьте осторожны при ее перемещении.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- Убедитесь, что параметры электрической сети у вас дома соответствуют ве-

личинам, указанным на табличке с техническими данными.

- Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию плиты.

Безопасность детей

- Данная плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Необходимо присматривать за детьми и не разрешать им играть с прибором.
- Во время использования плита нагревается и после выключения в течение длительного времени остается горячей. Детей следует держать на расстоянии от нее, пока не остынет.
- Дети также могут нанести себе травму, опрокинув с плиты сковороду или кастрюлю.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор.

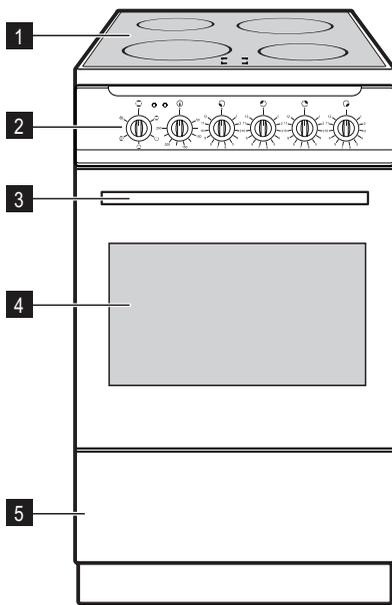
Использование

- Данная плита предназначена только для приготовления пищи в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Не пользуйтесь плитой, если на нее попала вода. При пользовании плитой не касайтесь ее мокрыми руками.

- Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Если прибор не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении.
- При использовании других электроприборов проследите, чтобы их шнур электропитания не касался нагревающихся поверхностей плиты.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Плиту следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Чистите духовой шкаф в строгом соответствии с инструкциями.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не включайте конфорки с установленной на них пустой посудой или без посуды.
- Стеклокерамика нечувствительна к перепадам температуры и очень прочная, но, тем не менее, не является небьющейся. В частности, твердые или острые предметы при падении на варочную панель могут ее повредить.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным, шероховатым основанием. При перемещении такая посуда может поцарапать поверхность.
- Не допускайте попадания жидкостей, содержащих кислоты, например, уксуса, лимонного сока или средства для удаления накипи, на раму варочной панели - они могут оставить на ней матовые пятна.
- В случае попадания продуктов, содержащих сахар, на горячую конфорку их следует немедленно удалить, пока она еще не остыла, с помощью скребка.
- Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться, например, пластик или алюминиевую фольгу. В случае попадания какого-либо подобного вещества на стеклокерамическую поверхность его следует немедленно удалить скребком.
- Во избежание образования царапин на поверхности варочной панели используйте только посуду с гладким дном.
- Никогда не используйте в духовом шкафу пластиковую посуду. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны плиты, не было заслонено.

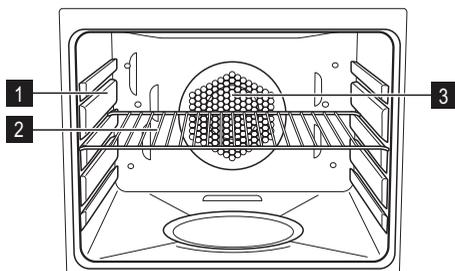
Описание изделия

Описание прибора



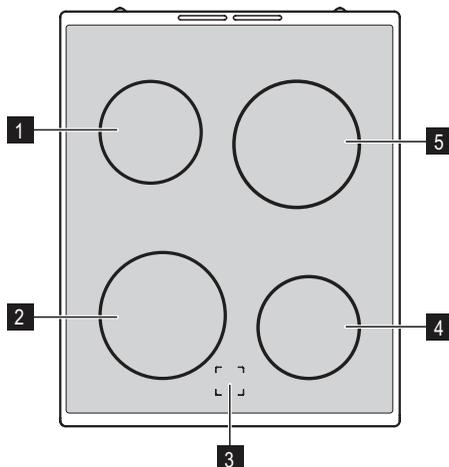
- 1 Стеклокерамическая варочная панель
- 2 Панель управления
- 3 Рукоятка дверцы
- 4 Дверца духовки
- 5 Дверца нижнего отделения для хранения принадлежностей

Камера духового шкафа



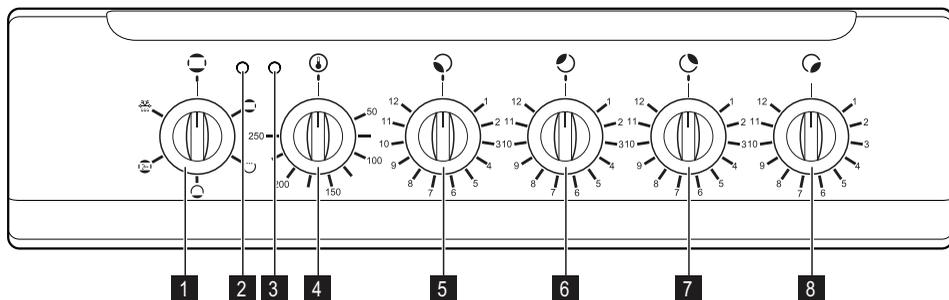
- 1 Уровни решеток духового шкафа
- 2 Решетка духового шкафа
- 3 Вентилятор духового шкафа

Варочная панель



- 1 Диаметр 140 мм
- 2 Диаметр 180 мм
- 3 Индикатор остаточного тепла
- 4 Диаметр 140 мм
- 5 Диаметр 180 мм

Панель управления



- 1** Ручка выбора режима духового шкафа
- 2** Общая индикаторная лампочка
- 3** Индикатор термостата
- 4** Ручка управления термостатом духового шкафа

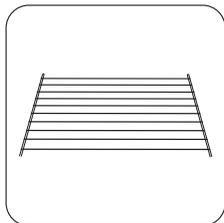
- 5** Передняя левая конфорка
- 6** Задняя левая конфорка
- 7** Задняя правая конфорка
- 8** Передняя правая конфорка

Принадлежности

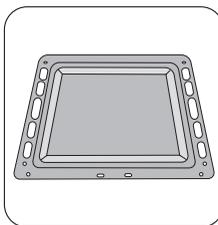
Помимо принадлежностей, поставляемых вместе с прибором, рекомендуется использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с инструкциями изготовителя). Плита оснащена такими принадлежностями:

Решетка

Это подставка для духовки, на которую ставится посуда (жаркое, формы для выпечки ...). Блюда следует размещать по центру решетки, чтобы равномерно распределить вес.



Эмалированный противень



Перед первым использованием

Перед первым использованием

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку, как внутри, так и снаружи духового шкафа.

Табличка с техническими данными

Номер модели плиты приведен на табличке с техническими данными на нижней лицевой раме плиты со стороны открывания дверцы.

Плита должна быть защищена плавким предохранителем или автоматическим выключателем с соответствующими характеристиками. Номинальный режим работы плиты указан на табличке с техническими данными.

Прогревание пустого духового шкафа

Перед вводом в эксплуатацию духовой шкаф следует прогреть без продуктов. Эта процедура может сопровождаться неприятным запахом, но это вполне нормально.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
3. Прогрейте духовой шкаф в течение примерно 45 минут, установив соответствующую ручку в положение "250".

Далее повторите эту же процедуру с функцией приготовления на гриле  в течение примерно 5-10 минут.

Стеклокерамическая варочная панель

Почистите стеклокерамическую панель перед началом эксплуатации, чистите ее регулярно, когда она чуть теплая или полностью остыла. Не допускайте многократ-

ного подгорания остатков пищи и их затвердевания.

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

Вымойте принадлежности мягким моющим средством. Хорошо сполосните и тщательно вытрите.

Конденсация и пар

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

При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на поверхность стеклянной дверцы, он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды. Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа. Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

Посуда для приготовления пищи

Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 290 °С.

Не следует устанавливать посуду непосредственно на дно духового шкафа.

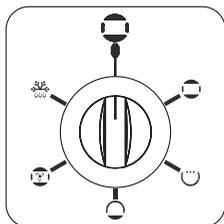
Описание работы

Функции духового шкафа

Для всех функций духового шкафа световой индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается, и выключается, когда достигнута заданная температура (что со-

ответствует включению и выключению термостата). Для выбора функции духового шкафа поверните ручку управления функциями духового шкафа по часовой стрелке до символа требуемой функции.

Функция	Описание
 Традиционное приготовление	Традиционное приготовление - используются верхний и нижний нагревательные элементы; эта функция позволяет пользоваться любимыми кулинарными рецептами, не прибегая к регулированию температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.
 Нижний нагревательный элемент	Позволяет довести до конца приготовление блюда, нагревая его только снизу.
 Верхний и нижний нагревательные элементы – Вентилятор	Тепло передается пище посредством предварительно нагретого воздуха при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа.
 Гриль	Готовить на гриле следует при закрытой дверце духового шкафа. Внимание: используйте функцию гриля при температуре не выше 210°C.
 Размораживание	(Эта функция не предназначена для приготовления пищи). Это положение предназначено для ускорения оттаивания замороженных продуктов.



Термостат духового шкафа

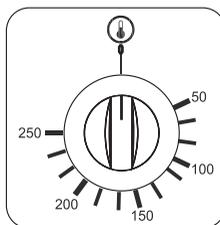
Температура приготовления задается с помощью поворота ручки термостата по часовой стрелке.

Температуры, указанные здесь, соответствуют используемому в данный момент термостату.

Выбор температуры начинается со значения 50 °С, а ее максимальная величина

может достигнуть 250 °С в центре духового шкафа.

Регулировка термостата, задающего температуру духового шкафа, является плавной, поэтому можно выбрать значения температуры, лежащие между указанными.



Эксплуатация духового шкафа

⚠ ВНИМАНИЕ! Не кладите алюминиевую фольгу, формы для выпечки или посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Блокировка отвода тепла от нижней части духовки может повредить эмаль из-за перегрева. Духовка в процессе работы сильно нагревается: **НАХОДЯЩИЕСЯ ПОБЛИЗОСТИ ДЕТИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОД ПРИСМОТРОМ.**

Противень для выпечки может временно деформироваться из-за колебаний температуры или если продукты (пицца и т.п.) неравномерно распределены по его поверхности. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму.

См. ниже практические советы, как эффективно использовать функции духового шкафа при различных способах приготовления пищи:

Выпечка

При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

Процедура

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

1. **Прогрейте предварительно духовой шкаф**, установив переключатель режимов духового шкафа в положение 
 - a) примерно на 8 минут в диапазоне от 50 °C до 150 °C;
 - b) примерно на 15 минут в диапазоне от 175 °C до 250 °C;
2. Поместите продукты в духовой шкаф. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Чтобы проверить, готов ли бисквит, пользуйтесь деревянной шпажкой примерно за 5 минут до окончания приготовления. Длительность приготовления можно со-

кратить или увеличить. На результат могут влиять материал, цвет, конфигурация и размер формы для выпечки, а также рецепт. Функция выпекания дает однородный цвет.

Нижний нагревательный элемент

Тепло поступает только снизу духового шкафа. Рекомендуем устанавливать переключатель режимов духового шкафа в это положение для доведения блюд до готовности.

Процедура

1. **Предварительно прогрейте** духовой шкаф, установив примерно на 10 минут переключатель режимов духового шкафа в положение , а ручку термостата в положение, соответствующее максимальной температуре.
2. Поместите продукты в духовой шкаф. Переведите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Верхний и нижний нагревательные элементы – Вентилятор

Тепло передается пище посредством предварительно нагретого воздуха при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа. Тепло таким образом может быстро распределяться по всему духовому шкафу, позволяя готовить одновременно несколько блюд на нескольких уровнях.

Благодаря снижению уровня влажности и постоянному осушению воздуха данный способ приготовления препятствует распространению запахов. Естественно, готовить можно и на одном уровне. В таком случае используйте нижние уровни для улучшения обзорности блюд.

Кроме того, этот духовой шкаф идеально подходит для быстрого размораживания, стерилизации при консервировании продуктов и приготовления фруктов в сиропе, а также для сушки грибов и фруктов. Использование режима конвекции:

1. Переведите ручку управления духовым шкафом в положение 

2. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Советы и рекомендации

i При одновременном приготовлении нескольких блюд с использованием вентилятора, размещайте блюда по центру разных полок, а не несколько блюд на одной полке.

Если духовой шкаф полон, может потребоваться немного больше времени на приготовление.

Если духовка заполнена одним и тем же блюдом, например, одинаковыми формами с небольшими кексами или одинакового размера коржами для многослойного торта, они будут готовы одновременно и их следует вынимать вместе. При разных размерах форм или видах блюд, например, если готовится печенье и пирожные, они не обязательно будут готовы одновременно.

Режим конвекции можно использовать для разогрева пищи без предварительного размораживания, например, фруктовых пирогов, сладких пирожков, пирожков с мясом и другой небольшой выпечки. Делайте это при температуре 190-200 °C в течение 20-40 минут (в зависимости от количества продуктов в духовом шкафу). Значения температуры духового шкафа указаны как ориентировочные. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличить или уменьшить температуру.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

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

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

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

Приготовление на гриле

! **ВНИМАНИЕ!** При приготовлении на гриле доступные детали плиты сильно нагреваются, поэтому ее нельзя оставлять без присмотра. Не позволяйте детям играть вблизи нее. Во время работы прибор сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

i Максимальная допустимая температура при использовании этой функции - 210 °C.

Размер, форма, количество, степень жирности и даже начальная температура мяса - все влияет на результат и время, требуемое для приготовления на гриле.

Рыба, птица, телятина и свинина не зарумяниваются до такой степени, как темные сорта мяса, такие как говядина и дичь. Растительное масло и приправы улучшают цвет, но также увеличивают риск подгорания поверхности.

Чтобы получить хорошие результаты, избегайте готовить на гриле продукты, взятые прямо из холодильника. Обсушите мясо сверху, положите его на решетку духового шкафа и приправьте по вкусу. Поставьте жаропрочную посуду, тщательно выстланную фольгой, под решеткой для сбора вытекающего жира и пр. Свиные отбивные, стейки и рыбу следует готовить под грилем, разместив их в верхней части духовки, а такое мясо, как толстые свиные ребрышки, лучше разместить ниже.

Установите ручку выбора режима в положение , а регулятор термостата - на требуемую температуру (максимум 210

°С). Предварительно нагрейте гриль в течение 3-5 минут. Следите за готовящимся блюдом и хотя бы раз переверните его. Слишком длительное приготовление на гриле делает блюдо сухим, безвкусным, а иногда и подгоревшим. Приготовление на гриле следует вести при закрытой дверце духового шкафа.

Размораживание

Установите переключатель режимов в положение . При размораживании мяса, рыбы и глазурованных или фаршированных продуктов, таких как рулет с вареньем, поверните регулятор термостата в положение "выкл".

Если необходимо разморозить большое количество продуктов, установите полки/противни на несколько уровней. Указать требуемое время не представляется возможным. Проверяйте, прокалывая шпилькой.

Советы и рекомендации

 Во время размораживания накрывайте пищу крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой, чтобы избежать ее высушивания.

Небольшие или тонкие куски рыбного филе или очищенные креветки, фарш, печень и тонкие отбивные размораживаются за 1-2 часа. Чтобы соблюсти требования гигиены, сразу же после размораживания приготовьте или поместите их в холодильник.

 После размораживания НЕ оставляйте продукты при комнатной температуре. Уложите подлежащие размораживанию продукты по возможности в один слой и переверните их по истечении половины времени размораживания.

Индикатор духового шкафа

Индикатор духового шкафа загорается после установки ручки выбора функций и горит во время работы духового шкафа.

Контрольный индикатор термостата духового шкафа

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

Контрольный светоиндикатор конфорок

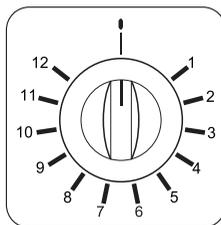
Этот индикатор загорается при включении ручки любой из конфорок и продолжает светиться, пока используется хотя бы одна конфорка.

Конфорки

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

На ручке управления имеются метки от 1 до 12.

0	Выкл
1	Минимальная тепловая мощность
12	Максимальная тепловая мощность



Включение одноконтурной конфорки

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

 **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности, отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Индикатор остаточного тепла

Эта индикаторная лампочка загорается, когда поверхность рабочей зоны нагревается до температуры, которая может вызвать ожог. Она продолжает гореть и после выключения данной зоны нагрева в течение того времени, при котором остаточное тепло ее поверхности все еще может причинить ожог. Лампочка погаснет только тогда, когда опасность ожога исчезнет (при температуре ниже 50 °C).

Кухонные принадлежности

Чтобы узнать, какие ступени нагрева и какие конфорки следует использовать в зависимости от типа посуды и приготавливаемых блюд, см. разделы ниже.

Варка

Обычно приготовление начинается на конфорке, включенной на максимальный нагрев, а затем конфорку переключают на более слабый нагрев. Чтобы правильно выбрать ступень нагрева, следует обращать внимание на шум, сопровождающий кипение, и размеры пузырьков воды.

СЛАБЫЙ НАГРЕВ: Слабое кипение с крошечными пузырьками, как в минеральной воде. Подходит для приготовления риса, рыбы и овощей, таких как зеленый горошек и брокколи.

СРЕДНИЙ НАГРЕВ: Спокойное кипение с большими пузырьками. Подходит для варки большинства продуктов, таких как мясо, корнеплоды и картофель.

ГОРЯЧО: Перед началом сильного кипения шум исчезает. Подходит для кипячения воды с целью приготовления макарон или риса. Затем следует убавить нагрев для более спокойного кипения.

Жарка

Старайтесь не использовать продукты прямо из холодильника. Продукты должны покрывать не более 2/3 площади дна сковороды.

Положите на сковороду маргарин или масло и включите рекомендуемую ступень нагрева. Чтобы получить наилучший результат, важно, чтобы к началу жаре-

ния жир был надлежащего цвета (температуры). Чтобы рассмотреть цвет жира, подержите у дна сковороды светлую лопатку.

СЛЕГКА ПОДРУМЯНИВШИЙСЯ ЖИР:

Подходит для яиц, лука, сырого картофеля, отбивных, стейков или целой рыбы и т.п.

ПОДРУМЯНИВШИЙСЯ ЖИР: Подходит для жарения большинства блюд, таких как блинчики, рубленое мясо, сосиски, тонкое рыбное филе и тушеное мясо.

СИЛЬНО ПОДРУМЯНИВШИЙСЯ ЖИР:

Подходит для тонких стейков. Будьте осторожны, т.к. жир может легко подгореть.

Выбор подходящей посуды

Будьте внимательны к типу и состоянию посуды, используемой на керамических панелях.

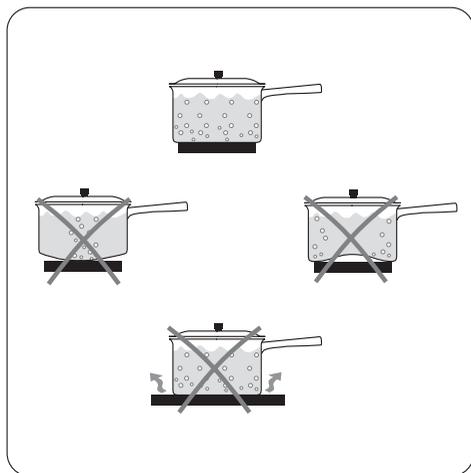
Помните:

- проверяйте дно посуды. Выпуклое дно (выгнутое наружу) склонно к поворачиванию на варочной панели и не слишком хорошо проводит тепло.
- алюминий является хорошим проводником тепла, но может оставлять на поверхности пятна серебристого цвета.
- стеклянная посуда и эмалированные днища с шероховатой поверхностью, если их двигать взад и вперед по варочной панели, могут привести к большему износу стеклокерамического покрытия, чем другие материалы.

Чтобы сэкономить время и электроэнергию, контактная поверхность дна кастрюли или сковороды должна:

- быть по крайней мере того же размера, что конфорка. Если дно меньше конфорки, брызги, попадая на варочную поверхность, могут загореться.
- быть гладкой или с неглубокими канавками.
- быть плоской. Чтобы нагреть посуду со слишком выпуклым или вогнутым дном, требуется больше времени.

При покупке новой посуды рекомендуется отдавать предпочтение моделям из нержавеющей стали с многослойным дном, состоящим из нескольких слоев различных металлов.



Экономьте электроэнергию!

- Приготовление блюд под крышкой сокращает потребление энергии вдвое (по сравнению с готовкой без крышки).
- Использование посуды с плоским дном позволит сэкономить 25% энергии по сравнению с приготовлением в посуде с неровным дном.
- Убедитесь, что стеклокерамическая панель чистая и сухая. Загрязнения и влага уменьшают теплопередачу между конфорками и посудой.
- Выключайте конфорки и доводите блюда до готовности, используя остаточное тепло.
- Экономьте энергию, пользуясь паро- и скороварками.

Таблицы приготовления пищи

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ					
Продукты питания	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	 Температура °С	 Температура °С	Продолжительность (мин)
Полоски теста	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Маленькие пирожные	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Рождественский пирог	2	15-20	250 1)160-170	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Сладкий пирог с посыпкой	2	15-20	180-190	----	30-35

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты питания	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	Температура °С	Температура °С	Продолжительность (мин)
	2	----	----	170-18035-45	5
Безе	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Сладкие булочки	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Плоский пирог	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Нежирный бисквитный пирог	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Сырный пирог	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Рулет с вареньем	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	15-20
Пирожные с кремом	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Дрожжевой пирог с яблоками	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Яблочный торт	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Пирог на противне	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты питания	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	☐ Температура °C	☉ Температура °C	Продолжительность (мин)
Крестьянский хлеб	2	15-20	250 1)190-200	----	50-60
Открытый пирог	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Пицца	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

1) Продолжительность предварительного прогрева

2) продолжительность выдержки в духовке после выключения духовки

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ЖАРЕНИЯ

Продукты питания	Положение решетки, считая снизу	☐ Температура °C	☉ Температура °C	Продолжительность (мин)
Тушка цыпленка	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Жаркое из свинины	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ГРИЛЯ

Продукты питания	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	☉ Температура °C	Продолжительность (мин)
Тосты	2	6	230	4-5
Стейки	2	10	200	20+20
Половина цыпленка	2	----	230	25+20
Свинные жаренные отбивные котлеты	2	----	230	30+25

Уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление

жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении "ВЫКЛ." и плита совершенно остыла.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию необходимо ОТКЛЮЧИТЬ ее от сети электропитания.

Средства для чистки

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

! **ВНИМАНИЕ!** Нельзя использовать средства, содержащие отбеливатели, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Нельзя использовать паровой очиститель и грубые абразивные чистящие вещества. Для чистки духового шкафа и варочных панелей нельзя использовать паровой очиститель.

Стеклокерамическая поверхность

ВАЖНО! Лицам, производящим чистку, не следует прикасаться к стеклокерамической панели, пока она горячая! После окончания чистки все моющие средства следует удалить с поверхности варочной панели, обильно сполоснув ее чистой водой, в противном случае при последующем нагреве они могут разесть ее! Никогда не используйте агрессивные средства, например, спреи для чистки духовок или гриля, грубые чистящие порошки или средства для чистки посуды, оставляющие царапины.

i Чистите стеклокерамическую панель после каждого приготовления пищи, дождавшись, пока она совсем остынет или станет чуть теплой. Этим предотвращается пригорание остатков пищи. Уда-

ляйте накипь, пятна жира и обесцвеченные пятна на раме имеющимися в торговле специальными чистящими средствами для стеклокерамической поверхности или нержавеющей стали.

Незначительные загрязнения

1. Протрите стеклокерамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.
2. Затем насухо вытрите ее сухой тряпкой. На поверхности нельзя оставлять остатки моющих средств.
3. Раз в неделю тщательно очищайте поверхность стеклокерамической панели специально предназначенными для этой цели чистящими средствами, имеющимися в продаже.
4. Затем обильно сполосните панель чистой водой и насухо протрите тряпкой из гладкой безворсовой ткани.

Трудноудаляемые загрязнения

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

i Стеклянные скребки и специальные чистящие средства для стеклокерамических панелей можно приобрести в специализированных магазинах.

Пригоревшие остатки пищи

1. Частицы пригоревшего сахара, расплавленной пластмассы, алюминиевой фольги или других расплавившихся материалов следует немедленно удалить с поверхности горячей зоны нагрева с помощью стеклянного скребка.
2. Когда варочная панель остынет, выполните ее обычную чистку.

ВАЖНО! При использовании стеклянного скребка для чистки горячей зоны нагрева следует проявлять осторожность во избежание получения ожога!

i Если конфорка остыла прежде, чем было удалено загрязнение, снова нагрейте ее и очистите. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности варочной панели, образующиеся на ней при использовании посуды, имеющей дно с острыми краями, удалить невозможно. Однако, они никак не влияют на работу варочной панели.

! **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности, отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Рама варочной панели

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

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

Чистка снаружи

Рекомендуется использовать чистящие средства, не оставляющие царапин. Не используйте металлические предметы (ножи, лезвия), металлические или нейлоновые губки, абразивные или едкие вещества и растворители.

Чистка духового шкафа

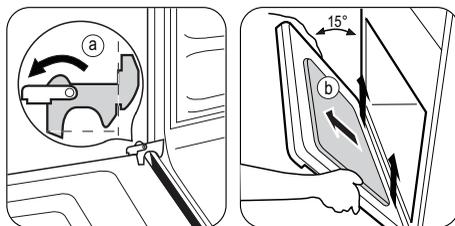
В случае сильного загрязнения дна духового шкафа необходимо сделать следующее:

1. удалите отвердевшие брызги с помощью шпателя или подобного инструмента
2. с помощью губки нанесите на внутреннюю поверхность духовки мягкое моющее средство
3. закройте дверцу духовки
4. включите духовку в режиме  (верхний и нижний нагревательный элемент) при температуре 100°C примерно на 10 минут.
5. когда духовка остынет, помойте поверхность чистой водой. Вытрите поверхность насухо.

Дверца духовки

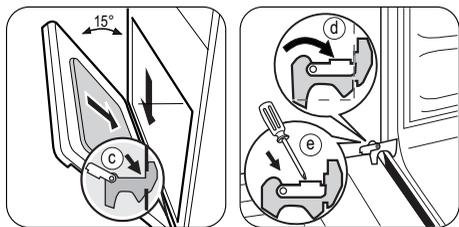
Снятие дверцы духовки с петель

Чтобы было легче чистить духовку, можно снять ее дверцу. Откройте дверцу духового шкафа до горизонтального положения. Затем поднимите фиксаторы на обеих дверных петлях, насколько это возможно (а). Медленно закройте дверцу до упора, а затем поднимите ее, пока петли не выйдут из щелей (b).



Навешивание дверцы на петли

Чтобы вернуть дверцу на место, повторите процедуру снятия дверцы в обратном порядке. Вставьте петли дверцы в щели (с). При этом следите, чтобы петли входили правильно и равномерно. Затем медленно опустите дверцу. При этом следите, чтобы углы дверцы не касались низа рамы (если это случится, снова поднимите дверцу и повторно выровняйте петли).



Наконiec, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно, прижмите фиксаторы каким-либо предметом (например, отверткой) (e). Внимательно проверьте, правильно ли работает дверца.

ВАЖНО! Никогда не оставляйте рычаги петель дверцы в вертикальном положении. Действие пружины может привести к травме.

Замена лампочки духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Чтобы избежать удара электротоком, перед заменой лампочки проверьте, чтобы прибор был выключен и отсоединен от электросети.

Что делать, если ...

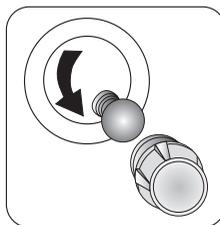
Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в авторизованный сервисный центр, проверь-

Если требуется заменить лампочку, следует использовать лампочку со следующими характеристиками:

Мощность:	15 Вт
Напряжение:	230/240 В (50 Гц)
Температуры:	300°C
Тип цоколя:	E 14

Замена лампочки:

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.
2. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
3. установите на место плафон.
4. Снова включите плиту в сеть.



те, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

Неисправность	Убедитесь, что
Зоны нагрева не включаются	<ul style="list-style-type: none"> • прибор включен • горят соответствующие индикаторные лампочки • включена соответствующая зона нагрева • правильно установлена ручка выбора температуры • не сработали автоматы-предохранители в сети (на распределительном щитке). Если автоматы часто срабатывают, вызовите специалиста-электрика
Духовой шкаф не включается	<ul style="list-style-type: none"> • правильно выбраны режим и температура приготовления • имеется напряжение в розетке, в которую включена плита

Неисправность	Убедитесь, что
Блюда готовятся слишком медленно или слишком быстро	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, следует отрегулировать температуру приготовления

Если после выполнения этих проверок прибор по-прежнему не работает, прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию:

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

5. Дату покупки прибора

ВАЖНО! В случае вызова специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неправильная эксплуатация или установка, вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если прибор находится на гарантии.

Технические данные

ZCV560M1			
Плита	Передняя левая конфорка	Диаметр 180 мм	1800 Вт
	Задняя левая конфорка	Диаметр 140 мм	1200 Вт
	Передняя правая конфорка	Диаметр 140 мм	1200 Вт
	Задняя правая конфорка	Диаметр 180 мм	1800 Вт
Полная мощность варочной панели			6000 Вт
Духовой шкаф	Нагревательный элемент		
	Нижний нагревательный элемент		900 Вт
	Верхний нагревательный элемент		850 Вт
	Гриль		1800 Вт
	Конвекционный вентилятор		35 Вт
	Лампочка освещения духового шкафа		Лампочка 15 В, тип E14
	Чистка		ручная
Полная мощность духового шкафа			1815 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение		230 В
	Номинальная частота		50 Гц

ZCV560M1

Принадлежности	Решетка		
	Противень для выпечки		Эмалированный
Полная мощность плиты			7815 Вт
Габариты	Высота		850 мм
	Ширина		500 мм
	Глубина		600 мм

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения указанных правил техники безопасности.

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

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

Прибор нужно установить так, чтобы в случае поломки обеспечить к нему легкий доступ специалиста.

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что напряже-

ние и частота домашней электрической сети соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными.

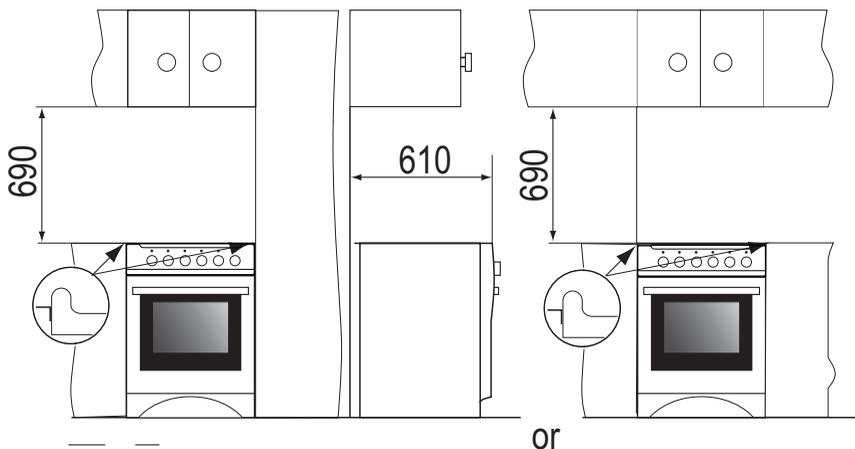
Данный прибор должен быть заземлен.

Размещение

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

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

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



Электрические подключения

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

Данная плита рассчитана на питание от электрической сети с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Для подключения к сети используйте кабель H05 RR-F.

Перед включением плиты убедитесь, что параметры электрической сети у вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты. Плита поставляется без сетевого шнура. Необходимо подключить к ней гибкий кабель, соответствующий требованиям, приведенным в Табл. 1.

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

Размыкатель должен быть установлен в пределах 2 м от варочной панели; по зав-

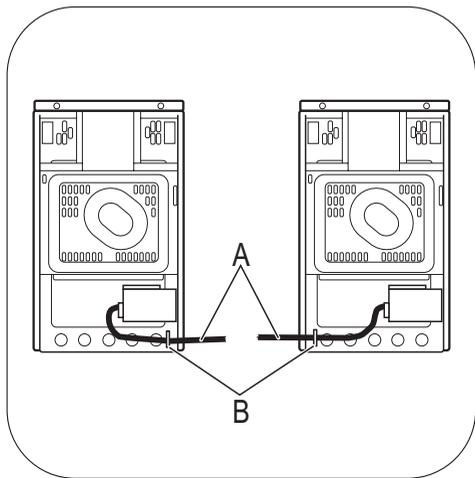
ершении установки он должен быть легко доступным.

Желто-зеленый провод заземления не должен разрываться размыкателем.

ВАЖНО! ПРИМЕЧАНИЕ: Провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Проложите сетевой шнур, как показано на рисунке ниже.



А) Сетевой шнур

В) Жажимы

Перед подключением убедитесь в том, что:

- предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать по-

требляемую прибором силовую нагрузку (см. табличку технических данных) ;

- К используемой для подключения розетке или многополюсному размыкателю после установки плиты обеспечен легкий доступ.

Процедура

- Открутите и снимите защитную панель с задней стороны плиты;
- Подсоедините сетевой шнур к клеммам плиты ;
- Закрепите сетевой шнур с помощью зажима;
- Убедитесь, что подключенная нагрузка соответствует мощности сети электроснабжения;
- Установите на место и прикрутите заднюю защитную панель.

Номинальное напряжение	230 В ~/ 400 В 3~/ 230 В 3~/ 400 В 2N~			
	Однофазная сеть	Трёхфазная сеть Y: 3 фазы + нейтраль	Трёхфазная сеть	Трёхфазная сеть Y: 2 фазы. + нейтраль
Тип подключения				
Подсоединение сетевого шнура к клеммной колодке				
Напряжение сети	230 В ~	400 В 3~	230 В 3~	400 В 2N~

Номинальное напряжение	230 В ~/ 400 В 3~/ 230 В 3~/ 400 В 2N~			
	Однофазная сеть	Трёхфазная сеть Y: 3 фазы + нейтраль	Трёхфазная сеть	Трёхфазная сеть Y: 2 фазы. + нейтраль
Напряжение нагревательных элементов	230 В	230 В	230 В	230 В
Номинал предохранителя	35 А	3 x 16 А	3 x 20 А	2 x 25 А
Сечение кабеля	3 x 6 мм ²	5 x 2,5 мм ²	4 x 4 мм ²	4 x 4 мм ²

www.zanussi.ru

342705965-A-042009

www.zanussi.com

