



# Электрическая плита с конфорками

Руководство по эксплуатации

ZEO 5604W

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.  
Только для домашнего использования.



## **Содержание**

---

1. Важные рекомендации.....	4
2. Требования безопасности.....	4
3. Установка.....	6
4. Подключение.....	7
5. Устройство.....	8
6. Комплектность.....	9
7. Технические характеристики.....	10
8. Панель управления.....	10
9. Электроконфорки стола.....	11
9.1. Описание режимов работы электроконфорок.....	11
9.2. Использование стола с чугунными конфорками.....	12
10. Духовой шкаф.....	12
10.1. Управление и установка температуры духового шкафа.....	12
10.2. Режимы работы духового шкафа и их символы.....	13
11. Хозяйственный отсек.....	14
12. Рекомендации.....	14
12.1. По использованию электроконфорок стола.....	14
12.2. По использованию духового шкафа.....	15
12.2.1. При приготовлении пирогов.....	15
12.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	16
13. Уход за плитой.....	17
14. Замена лампы.....	19
15. Если что-то не так... .....	19
16. Транспортирование и хранение.....	20
17. Утилизация.....	20
Сводная характеристика плиты .....	21....

## **1. Важные рекомендации**

---

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном руководстве по эксплуатации.

### **! При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена.**

Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.

- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства установки и наличие штампа организации, проводившей подключение плиты.
- Неправильно подключенная плита не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.

## **2. Требования безопасности**

---

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.



### **Внимание!**

**Модели плит выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.**

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Пользоваться неисправной плитой.
- Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям).
- Оставлять работающую плиту без присмотра.
- Использовать плиту для обогрева помещения.
- Сушить над плитой белье.
- Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).

- Допускать детей к работающей плите.

**Внимание!**

**Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.**  
! Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, запрещается включать электроконфорки при закрытой крышке, опускать крышку при еще не остывших электроконфорках и ставить на крышку посуду.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- В случае возникновения пожара отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электrozажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей плиты.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

**Помните! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:**

- при касании горячих частей плиты;
- при расплескивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.
- Во время работы нагревательных элементов поверхности стола и духового шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, – возможны ожоги.

**Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.**

**! Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.**

- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

### 3. Установка

- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу.
- Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
- Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиту не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духового шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духового шкафа, при приоткрытой дверце духового шкафа.
- Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами, необходимо:
  1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
  2. Ввернуть опоры в места для установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
  3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
  4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).

! Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.

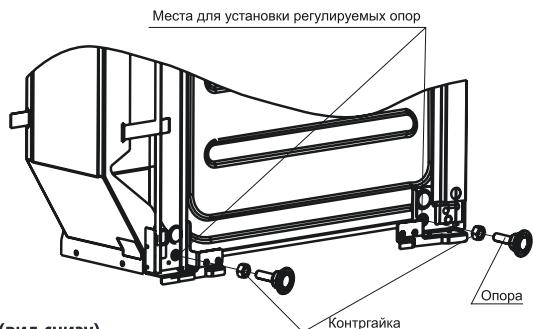
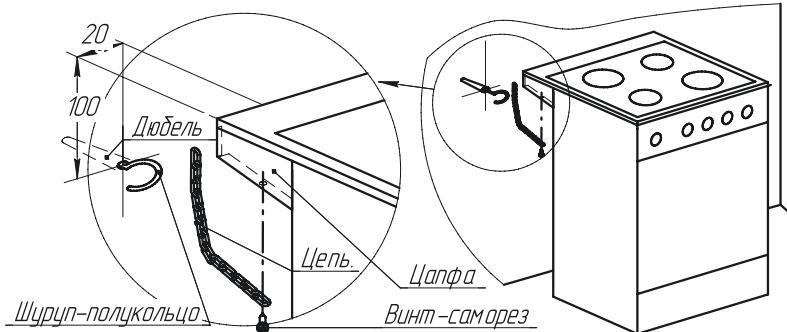


Рис. 1. Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

- Для дополнительной безопасности и защиты от опрокидывания Ваша плита укомплектована шурупом-полукольцо, цепью длиной 0,15 м, дюбелем S8x40 и винтом-саморезом.

#### Порядок установки:

1. Определить место установки плиты и установить плиту.
2. Провести разметку положения отверстия под установку дюбеля, для чего от угла стола плиты провести линии на расстоянии 20 мм и 100 мм согласно рисунку (рис.1.1) и отметить точку их пересечения. Отодвинуть плиту.
3. Просверлить отверстие в точке разметки под дюбель сверлом Ø8 мм глубиной 40-45 мм.
4. Забить в отверстие дюбель и ввернуть в него шуруп-полукольцо до упора.
5. Продеть через крайнее звено цепочки винт-саморез и отверткой завернуть его в отверстие цапфы плиты.
6. Установить плиту на рабочее место и надеть звено цепочки на крюк шурупа-полукольца, обеспечивая ее натяжение.



**Внимание!** После установки плиты удалить с поверхности конфорки информационную наклейку, если она есть. Запрещается включать конфорку при наличии на ней этикетки.

**Внимание!** После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы духового шкафа декоративные и информационные наклейки, если они есть.

## 4. Подключение

- Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит.
- При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке плиты.
- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.
- Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

**Помните!** Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

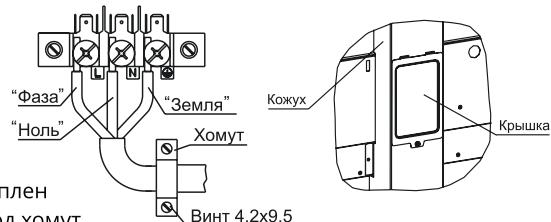
**Помните!** После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания.

**!** Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы плиты задняя стенка духового шкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

**Внимание!** При первоначальном подключении плиты к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании духового шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

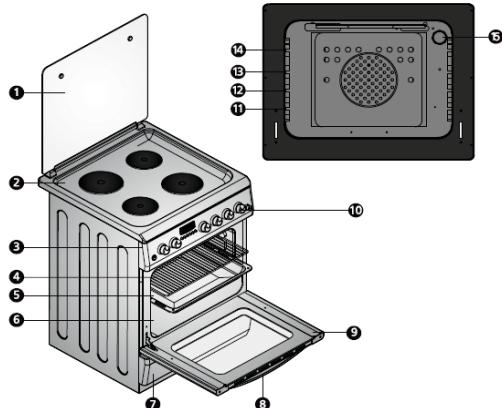
## Подсоединение шнура питания

- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- Если плита поставляется без шнура питания, то необходимо подобрать для него провод и штепсельное соединение (вилка-розетка). Провод должен быть типа H05 RR-F3G 2,5 мм<sup>2</sup> или H05 VV - F3G 2,5 мм<sup>2</sup> по международной классификации, длиной не менее 1,5 м. Штепсельное соединение должно быть рассчитано на ток не менее 32 А.
- Подсоединение к трехполюсной сетевой колодке, расположенной в кожухе, производить согласно схемы:



Кабель должен быть надежно закреплен хомутом внутри сетевой колодки, под хомут устанавливается резиновая втулка. Кабель должен свободно размещаться между плитой и стеной и проложен в стороне от вентиляционного отверстия духового шкафа. Подключение должно соответствовать нормам электрической безопасности.

## 5. Устройство



- 1-Верхняя крышка
- 2-Варочная панель
- 3-Панель управления
- 4-Решетка гриля
- 5-Поддон
- 6-Резонатор
- 7-Нижняя крышка
- 8-Ручка дверцы
- 9- Дверца духовки
- 10- Переключатели управления
- 11- Нижняя полка
- 12- Средняя нижняя полка
- 13- Средняя верхняя полка
- 14- Верхняя полка
- 15- Лампа духовки (опция)

## 6. Комплектность

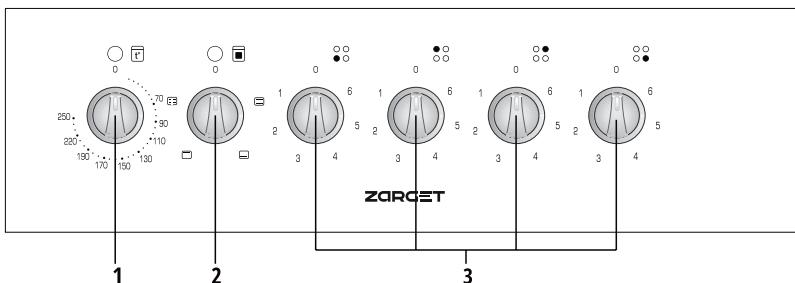
---

№ п/п	Наименование составных частей плиты	Количество
1	Плита электрическая	1
2	Решётка духового шкафа	1
3	Руководство по эксплуатации	1
4	Гарантийные обязательства	1
5	Упаковка	1
6	Упор технологический	2
7	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	4 4
8	Комплект «Extra effect»: - поддон для сбора жира - противень для выпечки	1 1
9	Цепь короткозвенная	1
10	Винт 4,2x16	1
11	Дюбель 58x40	1
12	Шуруп-полукольцо	1
13	Хомут	1
14	Винт 4.2x9.5	2

## 7. Технические характеристики

Обозначение	ZEO 5604W
Число конфорок стола	4 шт.
Объем духового шкафа	50 л
Напряжение электросети	220 В
Класс защиты	I
Класс энергоэффективности	A
Габариты (ширина x глубина x высота)	50 x 60 x 85 см
Масса, не более	55 кг
Потребляемая электрическая мощность плиты:	6450 Вт
Установленная мощность плиты	7000 Вт
Единовременная потребляемая мощность плиты	5500 Вт
Эксплуатационные характеристики:	
Суммарный вес продуктов, располагаемых на решетке духового шкафа, не более	3 кг
Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более	10 кг

## 8. Панель управления



1. Рукоятка управления терморегулятором
2. Рукоятка управления переключателя режимов работы духового шкафа.
3. Переключатель мощности электроконфорки.

## 9. Электроконфорки стола

На рабочем столе плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

**!** Внимание! Плиты оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим переднюю мощную конфорку при включении духового шкафа.

### 9.1. Описание режимов работы электроконфорок

Переключатель мощности электроконфорок стола.

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке
 0 1 2 3 4 5 6	0	Выключено	---
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда
	2-3	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, желе
	4	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, вареный картофель, супы, варенье
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленные котлеты, супы, жареный картофель
	6	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

- Для включения электроконфорок необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается красная сигнальная лампочка.
- Выключение электроконфорок производится установкой ручек переключателей в положение «0».
- Для придания покрытию электроконфорки рабочих свойств при первом включении конфорку прогрейте в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.
- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».
- После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорки на минимальную мощность в положение «1-2» или среднюю в положение «3-4».
- За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

**!** Внимание! Не допускайте резкого охлаждения горячей электроконфорки. От пролитой на нее холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.

**!** Примечание! Потемнение ободков электроконфорок стола не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

## 9.2. Использование стола с чугунными электроконфорками

- Чтобы электроконфорка не ржавела, не ставьте на нее кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоете стол. Если предстоит большой перерыв в работе плиты, протрите электроконфорку бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

## 10. Духовой шкаф

**!** Духовой шкаф плиты оборудован верхним нагревателем, нижним нагревателем и освещением.

Духовой шкаф снабжен следующими принадлежностями:

- Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле.

**!** Внимание! На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить. Не оставляйте на дне духового шкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя духового шкафа. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духового шкафа и возможным травмам во время его уборки.

- Решетка духового шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

### 10.1. Управление и установка температуры духового шкафа

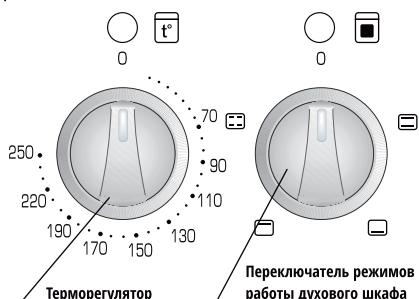
- Управление духовым шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНЫ духового шкафа.
- Установка рабочей температуры в духовом шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который задает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные на панели управления температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах 15 °С.

## 10.2. Режимы работы духового шкафа и их символы

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» экономичный режим	Размораживание продуктов, сушка грибов и ягод

Духовой шкаф включается в работу в следующей последовательности:

- Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы духового шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность духового шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора и установить выбранный температурный интервал. При этом над ручкой загорается желтая сигнальная лампочка.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертela, а желтая сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в духовом шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и привод вертela и вновь нагреет духовой шкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится сигнальная лампочка.
- При включении термостата и любых электроконфорок может загореться желтая сигнальная лампочка. При этом нагреватели духового шкафа включаются только после выбора режима работы духового шкафа переключателем режимов.
- Для выключения духового шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение "0", вращая ее против часовой стрелки. Ручку выбора режима также необходимо установить в положение "0", вращая ее в любую сторону. При использовании "мягкого" экономичного режима уменьшается освещенность духового шкафа.



### Внимание!

Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого духового шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

Не следует оставлять дверцу разогретого духового шкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

! При приготовлении блюд на решетке необходимо под решетку устанавливать поддон для стекания сока и жира.

При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри духового шкафа.

## 11. Хозяйственный отсек

Хозяйственный отсек представляет собой ящик с крышкой.

### Внимание!

! При использовании хозяйственного отсека уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

## 12. Рекомендации

### 12.1. По использованию электроконфорок стола

Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла.

! Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

Запрещено:



Вогнутое  
дно



Выпуклое  
дно

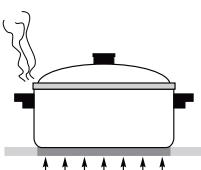


Диаметр посуды меньше  
диаметра зоны нагрева



Установка посуды  
со смещением относительно  
зоны нагрева

Разрешено:



## **12.2. По использованию духового шкафа**

- Перед первым использованием необходимо:
  - духовой шкаф и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
  - прогреть пустой духовой шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения из нагревательных элементов влаги, возможно скопившейся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
- Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из духового шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в духовой шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.
- Обычно для выпечки в духовом шкафу используется температура в пределах 170-220°C.
- Страйтесь лишний раз не открывать дверцу духового шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духового шкафа.
- Для плит, укомплектованных комплектом «Extra effect», выпечку можно проводить, используя эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее, чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в духовом шкафу и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Так же выпечку можно производить, установив противень на решетку духового шкафа.

### **12.2.1. При приготовлении пирогов**

- Перед выпечкой не забудьте прогреть духовой шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
- Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Перед установкой пирога в духовой шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки 180-200°C. Время выпечки 25-30 минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре 200-220°C в течение 30-50 минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре 200-220°C в течение 30-50 минут.

## **Общие правила**

- Если выпечка подгорает снизу. Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- Если выпечка подгорает сверху. Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- Если выпечка «осела». В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- Выпечка не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости, выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время.
- Как проверить готовность выпечки? Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло духового шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.
- Если выпечка не отделяется от противня. Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце.

### **12.2.2. При приготовлении мяса и рыбы**

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200-220°C) температуре и постепенно ее снижайте.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного поддумывания следует поливать мясо топленым жиром.
- Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре 150-170°C.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
- Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
- Степень готовности рыбы проверяют осторожно, приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).



**! Вам на заметку! Все приведенные рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.**

## 13. Уход за плитой

---



**Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от электросети.**

### **Общие правила:**

- Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.
- Паровую чистку не использовать.
- Нельзя использовать для чистки:
  - Абразивные материалы (твёрдые мелкозернистые вещества).
  - Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
  - Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.
- Рекомендуем использовать для чистки:
  - Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
  - Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.
- Полезные советы:
  - Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
  - Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
  - После пользования духовым шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
  - Значительно легче мыть духовой шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

### **Правила ухода за деталями с эмалевым покрытием и окрашенными деталями:**

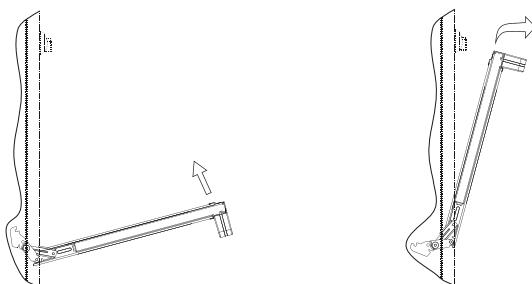
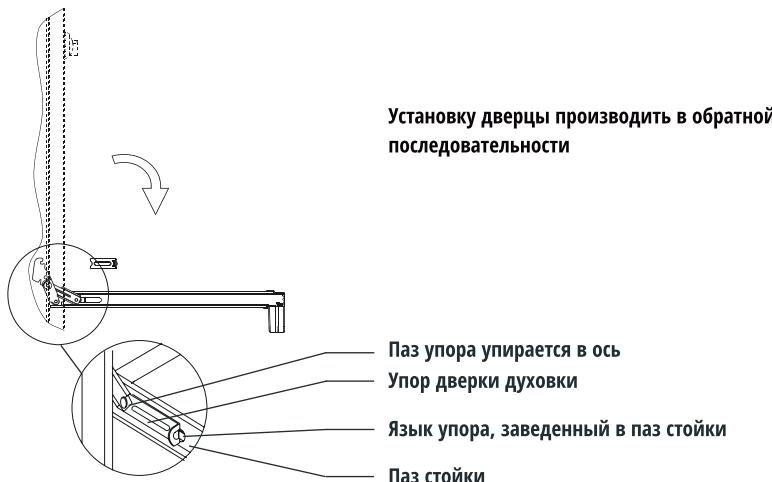
- Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность духового шкафа покрыты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.
- Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
- При чистке деталей, покрытых эмалевым покрытием, старайтесь следить за тем, чтобы средство, не предназначеннное для окрашенных поверхностей, не попадало на детали, покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества, содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5% во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.
- Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духового шкафа.

Для этого нужно:

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора .
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры .
3. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров .
4. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты.
5. Снять дверцу.

! Предупреждение! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете духовой шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

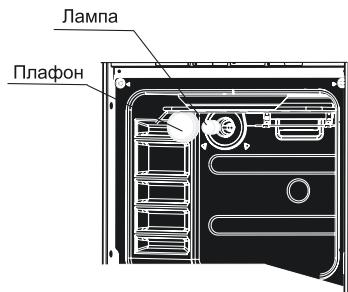


- Для проведения работ по очистке стекол дверцы духового шкафа Вы можете разобрать дверцу. Для разборки дверцы духового шкафа необходимо:
  - Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх.
  - Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения.
  - Разобрать дверцу и провести необходимые работы.
  - Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

## 14. Замена лампы

---

**Внимание!** Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.



Для замены лампы необходимо:

- Открутить защитный стеклянный плафон.
- Вывинтить сгоревшую лампу.
- Вкрутить новую лампу\*.
- Закрутить защитный плафон обратно.

Примечание:

\*Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300°C, мощность - 15 Вт.

## 15. Если что-то не так...

---

Что происходит	Причина	Как устраниТЬ
1. Не работает все электрооборудование	Плита не подключена к сети	*Подключить плиту
	Обрыв шнура	*Заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки духового шкафа	Перегорела лампа	Заменить лампу
	Повреждена проводка	*Заменить проводку

\* - работы выполняются сервисной службой.

## **16. Транспортирование и хранение**

---

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духового шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть при приоткрытой дверце духового шкафа.

## **17. Утилизация**

---

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая.
- Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания.

## Сводная характеристика плиты

ZARGET		ZEO 5604W
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (4 ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ)		
Класс защиты		IP20
Класс прибора		I
Электропараметры		220-240В, 50-60 Гц
Общая мощность		6450Вт
Большая конфорка (180мм)		2x1500Вт
Малая конфорка (145мм)		2x1000Вт
Верхний тэн		650Вт
Нижний тэн		800Вт

Внимание! Данный прибор должен быть установлен квалифицированными специалистами в соответствии с нормами безопасности.

## **Дополнительная информация**

---

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 10 лет со дня покупки (при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами).

---

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

---

Сделано в Турции.

Производитель: Kenteksport Dayanıklı Tuketim Malları Sanayi ve Dis Ticaret Limited Sirketi.

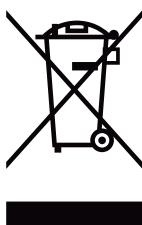
Адрес производства: Bahcesehir 1.Kisim Mah. Papagan Cikmazi Sk Badem 16 1/3 20 1 Basaksehir / Istanbul

---

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечении срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.

---



### **Правильная утилизация**

Данный значок означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с другими бытовыми отходами. С целью уменьшения ущерба окружающей среде и человеческому здоровью от неконтролируемой утилизации отходов отправляйте отслуживший прибор в специальные пункты сбора для дальнейшей переработки. Для утилизации бывшего в употреблении прибора обращайтесь к продавцу по месту приобретения данного прибора. Этот продукт может быть экологически безопасно переработан.



[www.zarget.ru](http://www.zarget.ru)