

# GETTING STARTED? EASY.



ZCK9540L1W

<b>RU</b> Инструкция по эксплуатации Кухонная плита	2
<b>UK</b> Інструкція Плита	27

RU

UA

# 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](http://www.zanussi.ru/support)

## ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### **БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во

время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

## **ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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 подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, 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:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях

стеклянных дверец, так как ими можно поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной поверхности остыть.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

Данный прибор подходит для следующих

рынков: 

RU	UA
----	----

## 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.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что

подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



**ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении 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. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- 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.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекаТЕЛЬ пламени.
- Данный прибор предназначен только 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.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

## КРЫШКА

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



## 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.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## СЕРВИС

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

## УТИЛИЗАЦИЯ



**ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- 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.
- Расплющите наружные газовые трубы.

# УСТАНОВКА



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

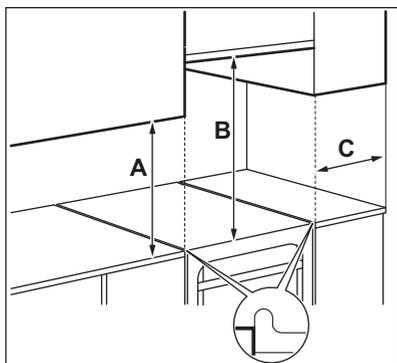
## МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

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



Между прибором и задней стенкой обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца могла свободно открываться.

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

## ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Категория прибора	II2H3B/P
Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар
Газ 2 (Перенастр.):	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

## ДИАМЕТРЫ ОБВОДНЫХ КЛАПАНОВ

ГОРЕЛКА	Ø КЛАПАНА <sup>1)</sup> 1/100 мм
Малая	29 / 30
Средняя	32
Большая	42

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

**ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар**

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрая	2.6	0.78	137
Ускоренная	1.9	0.5	111
Вспомогательная	0.9	0.4	82

**ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар**

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрая	2.9	0.80	119
Ускоренная	1.85	0.43	96
Вспомогательная	0.95	0.35	70

**ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА G30 30 мбар**

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Быстрая	3.0	0.72	88	218
Ускоренная	1.9	0.43	71	138
Вспомогательная	0.95	0.35	50	69

**ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА G31 30 мбар**

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Быстрая	2.6	0.63	88	186
Ускоренная	1.6	0.38	71	114
Вспомогательная	0.85	0.31	50	61

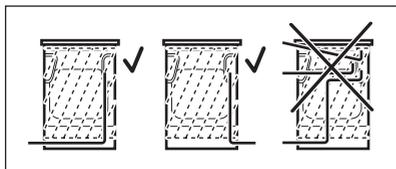
## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ



**ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа отключите прибор от сети электропитания либо отключите предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.

Перед установкой снимите наклейку, расположенную на трубе подачи газа сзади прибора. Удалите с трубы остатки клеящего вещества.

Применяйте фиксированное соединение или используйте гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.



**ВНИМАНИЕ!** Труба подачи газа не должна касаться частей прибора, показанных на рисунке.



**ВНИМАНИЕ!** После завершения установки убедитесь, что все трубные соединения герметичны. Для проверки используйте мыльный раствор, а не пламя.

## ГИБКАЯ НЕМЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОДВОДКА

Если имеется возможность полного доступа точке подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубодержатель и уплотняющую прокладку. Использование гибкой подводки допускается, если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- нигде не будет сужений;
- она не будет перекручена или пережата;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее состояние можно легко проверить.

При инспекции гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

## ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА



Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



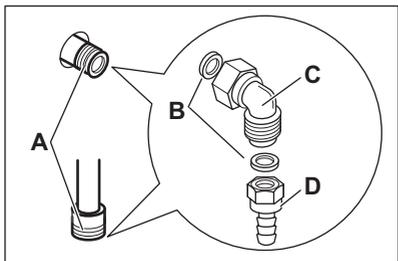
Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.



**ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите электроприбор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травм.



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

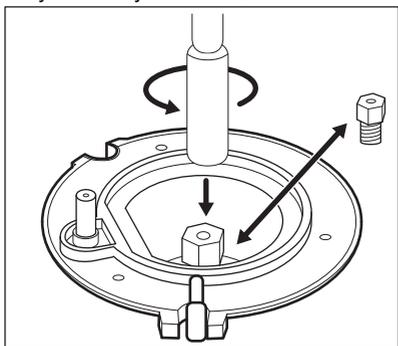


- A. Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B. Прокладка
- C. Регулируемое соединение
- D. Трубодержатель для сжиженного газа

### ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. Отвинтите инжекторы с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Замените инжекторы соответствующими типу используемого газа.



5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

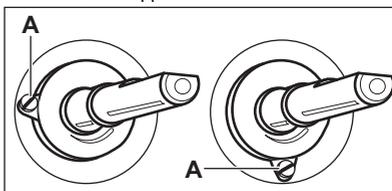


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



#### Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

#### Переход со сжиженного газа на природный газ

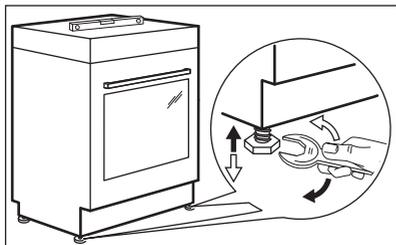
1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.



**ВНИМАНИЕ!** Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

## 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.



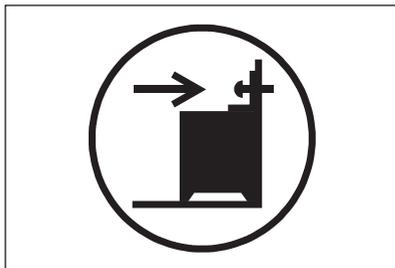
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



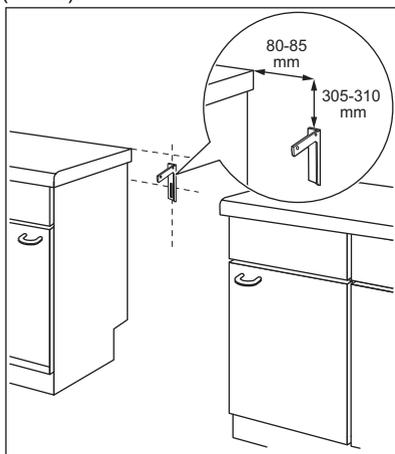
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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

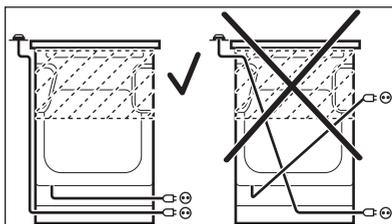


**ВНИМАНИЕ!** Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения мер предосторожности, приведенных в главах, содержащих сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

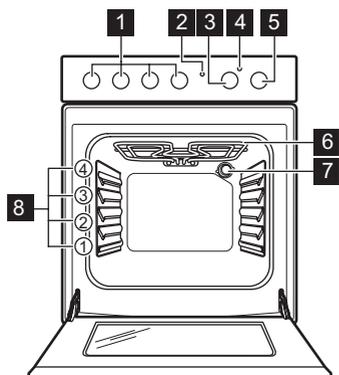


**ВНИМАНИЕ!** Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



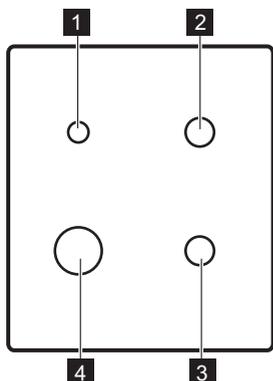
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор/символ температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Положения противня

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Ускоренная горелка
- 3 Ускоренная горелка
- 4 Горелка повышенной мощности

### 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.

## РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.



**ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига .
2. Одновременно нажмите на ручку варочной панели и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа .
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа.

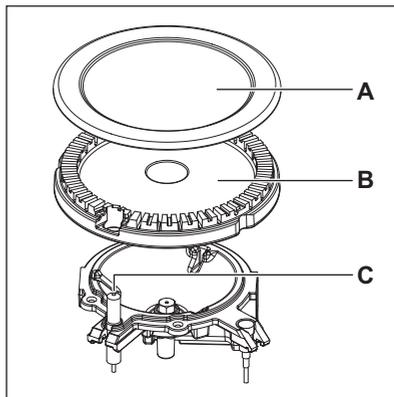


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоя в электропитании. Это нормально.

## ОБЗОР ГОРЕЛКИ



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение .



**ВНИМАНИЕ!** Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

# ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



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

## ПОСУДА



**ВНИМАНИЕ!** Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.



**ВНИМАНИЕ!** Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



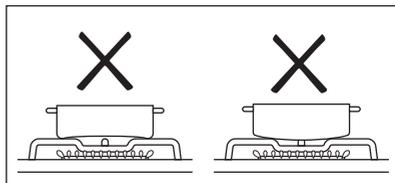
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Следите за тем, чтобы кастрюли размещались по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.



**ВНИМАНИЕ!** Не используйте на конфорке емкости с краем или выпуклым дном, так как существует опасность опрокидывания.



## ДИАМЕТРЫ ПОСУДЫ



**ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Малая	120 - 180
Средняя	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Большая	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

**1)** При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

# 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.

- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных панелей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

## ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности.

Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

### ОЧИСТКА СВЕЧИ ЗАЖИГАНИЯ

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

### ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ



Держатели для посуды не являются устойчивыми к стирке в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную.

1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.



При установке держателей для посуды будьте очень осторожны, чтобы не повредить варочную панель.

2. Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для посуды вручную и сушите их. При необходимости удаляйте стойкие пятна с помощью чистящей пасты.
3. После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.

### ПЕРИОДИЧЕСКИЙ УХОД

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

## 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.
	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



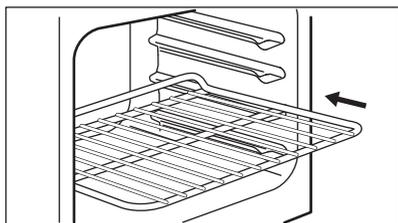
**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

#### Решетка



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

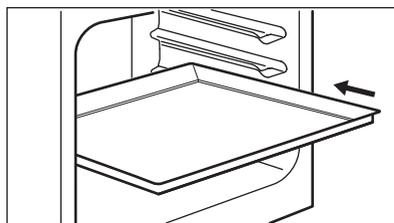


Установите полку на нужный уровень. Убедитесь, что она не касается задней стенки духового шкафа.

#### 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
<b>Выпечка в формах</b>				
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 (°С)	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 Pughex 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) <sup>1)</sup>	280 - 300	10 - 15	3	эмалированный противень
-------------------------------------	-----------	---------	---	-------------------------

Продукты	Температура (°С)	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
<b>Жарка</b>				
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 (°С)	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 <sup>1)</sup>	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.

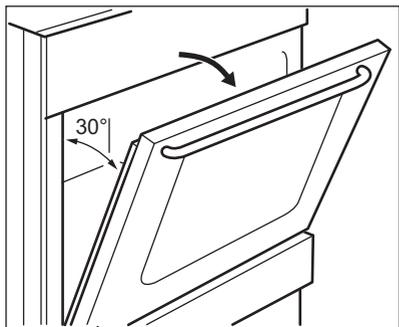


**ВНИМАНИЕ!** Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

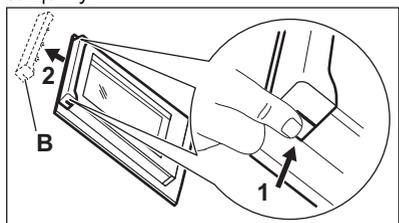


**ВНИМАНИЕ!** Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорки пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это вполне нормальный процесс
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

### 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.
- Перед использованием конфорки и подставок для посуды убедитесь в правильности их установки.
- Размеры дна посуды должны подходить к размерам конфорки.
- Всегда ставьте посуду поверх горелки и непосредственно по центру конфорки.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.
- По возможности используйте скороварку. См. инструкцию по эксплуатации.

### ИНФОРМАЦИЯ О ДУХОВЫХ ШКАФАХ И ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ТОВАРА\*

Наименование поставщика	Zanussi
Идентификатор модели	ZCK9540L1W 943005444
Индекс энергоэффективности	100.0
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	0.79 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём	56 л
Тип духового шкафа	Духовой шкаф внутри отдельно стоящей кухонной плиты
Вес	40.0 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.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

## 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 закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем 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. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу 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 отдельного 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](http://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**

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків. Діти до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

### **ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА**

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.

- 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 прилад на платформу.
- Не використовуйте для керування 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.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-яку розливу рідину. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- 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 представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- **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

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:  

### 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.
- Пильуйте, 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 викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащено 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.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і

правил монтажу. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

## 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 заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторожненько від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймісті речовини чи предмети, змочені в легкозаймістих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і 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 воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- 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.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженням дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію у приміщенні, де встановлено прилад.
- Використовуйте стійкий посуд правильної форми і діаметром більшим, ніж розміри конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.
- Використовуйте лише аксесуари, що постачаються разом із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.
- Цей прилад призначений 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, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упакуванні.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.
- Не мийте конфорки в посудомийній машині.

## КРИШКА

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



## 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.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## СЕРВІС

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

## 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.



Щоб забезпечити можливість відкриття кришки, між приладом і задньою стінкою слід залишити дистанцію приблизно 1 см.

Мінімальні відстані наведено в таблиці.

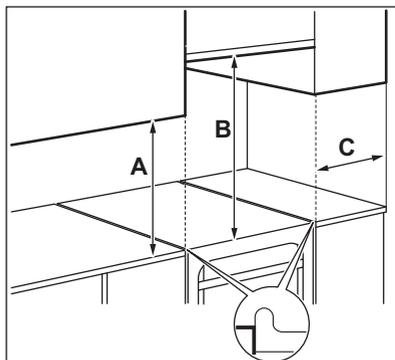
## УТИЛІЗАЦІЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека задуження.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- 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.
- Сплющіть зовнішні газові труби.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)



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
<b>Розмір</b>	<b>мм</b>
Висота	855

<b>Розмір</b>	<b>мм</b>
Ширина	500
Глибина	600

#### ІНШІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Категорія приладу:	IІ2Н3В/Р
Джерело газу:	G20 (2Н) 13 мбар
Заміна газу:	G20 (2Н) 20 мбар G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

#### ОБВІДНІ ДІАМЕТРИ

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ <sup>1)</sup> 1/100 мм
Допоміжна	29 / 30
Середньої швидкості	32
Швидка	42

1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

#### ГАЗОВІ КОНФОРКИ ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ-НІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	2.6	0.78	137
Середньої швидкості	1.9	0.5	111
Допоміжна	0.9	0.4	82

#### ГАЗОВІ КОНФОРКИ ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ-НІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	2.9	0.80	119
Середньої швидкості	1.85	0.43	96

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Допоміжна	0.95	0.35	70

#### ГАЗОВІ КОНФОРКИ ДЛЯ СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПО- ЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Швидка	3.0	0.72	88	218
Середньої швидкості	1.9	0.43	71	138
Допоміжна	0.95	0.35	50	69

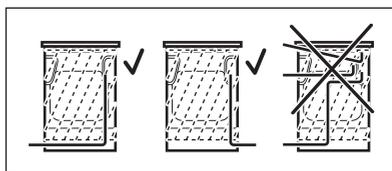
#### ГАЗОВІ КОНФОРКИ ДЛЯ СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G31 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПО- ЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Швидка	2.6	0.63	88	186
Середньої швидкості	1.6	0.38	71	114
Допоміжна	0.85	0.31	50	61

#### ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перед підключенням до газової мережі від'єднайте прилад від електричної мережі або вимкніть запобіжник у блоці. Закрийте основний клапан подачі газу.



Перед установленням зніміть наклейку, розташовану на газовому шлангу ззаду приладу. Очистьте шланг від залишків клею. Застосовуйте фіксовані кріплення або гнучку трубку з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шлангу стежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями й не був здавлений.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Шланг подачі газу не повинен торкатися частини приладу, показаної на зображенні.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Після завершення установки переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Перевіряти стан ущільнення слід за допомогою мильного розчину, а не вогню.

## З'ЄДНАННЯ ДЛЯ ГНУЧКИХ НЕМЕТАЛЕВИХ ШЛАНГІВ

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг необхідно міцно приєднати за допомогою затискачів.

Під час монтажу слід завжди використовувати тримач для шлангу та ущільнення. Гнучкий шланг можна застосовувати за вказаних нижче умов.

- Він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °С.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетискається в будь-якому місці.
- Він не скручується та не затискається.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Його стан можна легко перевірити.

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.

- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо можна спостерігати одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.

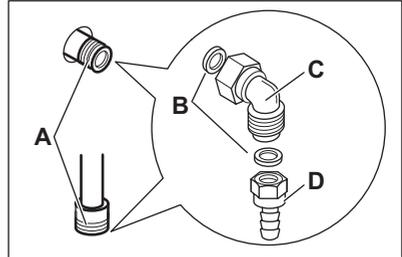
## ПЕРЕОБЛАДНАННЯ НА ІНШІ ТИПИ ГАЗУ

**i** Переобладнання на інші типи газу може здійснювати тільки уповноважений спеціаліст.

**i** Для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Швидкість подачі газу відповідно змінюється.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від електромережі. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.

**i** Прилад налаштовано на тип газу за замовчанням. Щоб змінити налаштування, завжди використовуйте ущільнювальну прокладку.

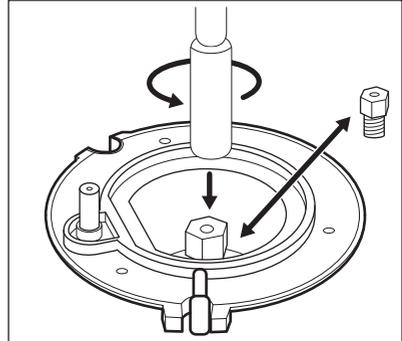


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Регульоване підключення
- D. Труботримач для скрапленого газу

## ЗАМІНА ФОРСУНОК ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

При зміні типу газу слід замінити форсунки.

1. Вийміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорки кришечки та розсікачі.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого ключа 7.
4. Замініть форсунки на інші, що відповідають типу використовуваного газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (знаходиться біля труби подачі газу) на нову, вказавши новий тип газу.

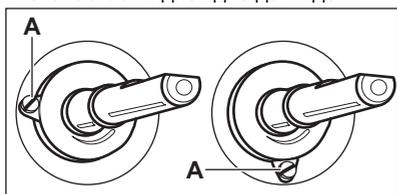
**i** Цю табличку можна знайти в пакеті, що постачається разом із приладом.

Якщо тиск газу, що подається, коливається або відрізняється від потрібного тиску,

установіть відповідний регулятор тиску на трубу подачі газу.

### РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО РІВНЯ ГАЗУ ДЛЯ КОНФОРКИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.
3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта А.  
Положення обвідного гвинта А визначається відповідно до моделі.



### Заміна природного газу скрапленням

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.

### Перехід із скрапленого газу на природний газ

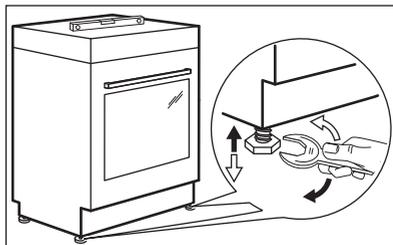
1. Відкрутіть обвідний гвинт А приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

4. Запаліть конфорку.  
Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

### 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.

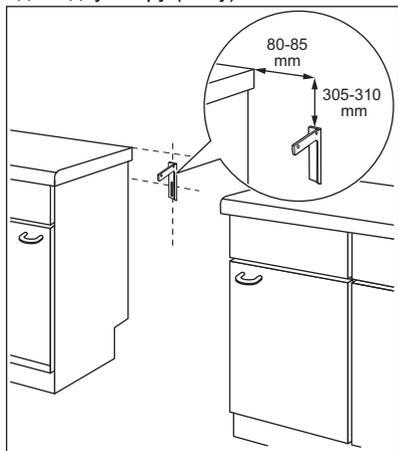
Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо ви не встановили його, прилад може перекинутися.

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

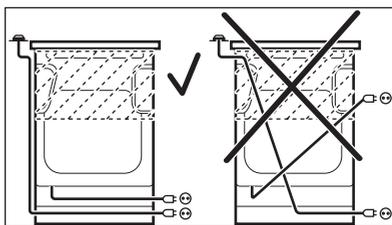


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

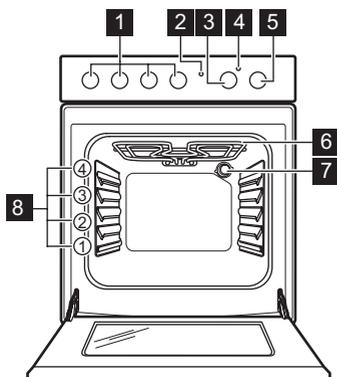


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



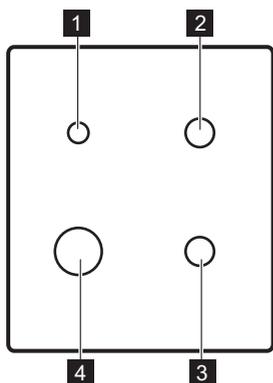
# ОПИС ВИРОБУ

## ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Кнопка генератора запалювання
- 3 Перемикач температури
- 4 Індикатор / символ температури
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Рівні полиць

## ОСНАЦЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



- 1 Допоміжна конфорка
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Конфорка середньої швидкості
- 4 Швидка конфорка

## 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.

## ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання .
2. Одночасно натисніть регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки в максимальне положення .
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.



У разі відсутності електроенергії можна запалити конфорку без електричного пристрою. Наблизьте полум'я до конфорки, натисніть відповідну ручку та поверніть її в максимальне положення.

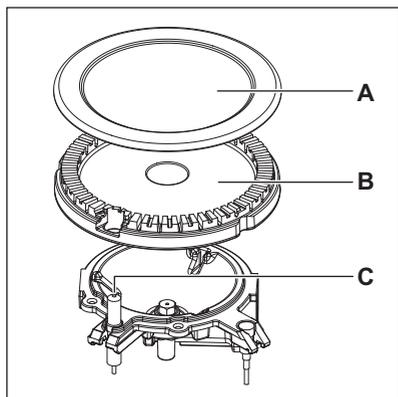


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



Запалювач іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

## ОГЛЯД КОНФОРКИ



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свічка запалювання

## ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ

Щоб загасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено» ●.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### Посуд



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не ставте одну каструлю на дві конфорки.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.



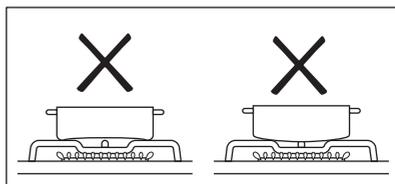
**УВАГА** Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.



**УВАГА** Переконайтеся, що каструлі розміщено в центрі конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте посуд з обідком або з випуклим дном на конфорці, оскільки існує високий ризик перекидання.



### ДІАМЕТР ПОСУДУ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Допоміжна	120 - 180
Середньої швидкості	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Швидка	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

**1)** Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

# 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.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

## ЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

## ЧИЩЕННЯ СВІЧКИ ЗАПАЛЮВАННЯ

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного

матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори корони конфорки.

## ПІДСТАВКИ ДЛЯ ПОСУДУ



Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Щоб очистити нагрівальний елемент, зніміть підставки для посуду.



Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

2. Іноді емальоване покриття може мати гострі краї, тому будьте обережні під час миття та висушування підставок для посуду вручну. За необхідності видаліть стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

## ПЕРІОДИЧНЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

# ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити

## 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 пласкої форми, а також смаження хліба. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °С.

## ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



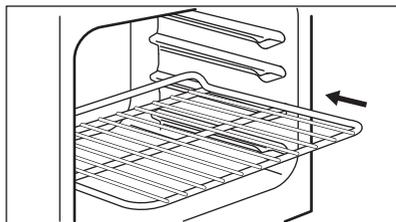
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

**Комбінована решітка:**



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

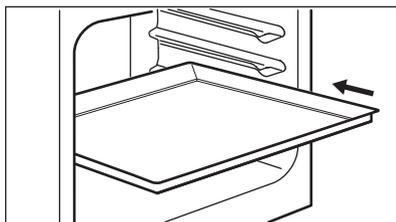


Установіть полицьку на відповідну позицію. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

**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	Акcesуари
<b>Випікання у формах</b>				
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
<b>Хліб</b>				
Плоский хліб <sup>1)</sup>	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
<b>Підсмажування</b>				
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 полиць	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 <sup>1)</sup>	Великий гриль	250	комбінована решітка	2	2 - 5

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

## НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ПІЦЦІ



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 АЛЮМІНІУМ 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.

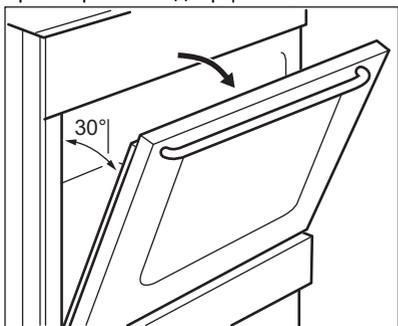


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

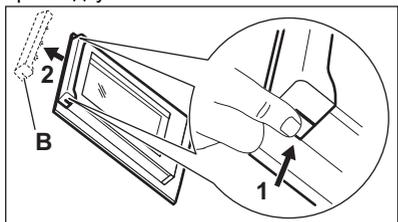


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте прилад без скляних панелей.

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.



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

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої 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.

## УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## ДІЇ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Кришку та корону конфорки розміщено неправильно.	Виправте положення конфорки й корони.
Кільце полум'я нерівномірне.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Переконайтеся, що форсунка не заблокована й корона конфорки чиста.
Конфорки не працюють.	Подача газу відсутня.	Перевірте підключення газу.
Колір полум'я помаранчевий або жовтий.		У деяких частинах конфорки полум'я може виглядати помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
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. Дотримуйтеся 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

### ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтесь нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що конфорки та підставки під посуд зібрано належним чином.

- Діаметр дна посуду необхідно підібрати з урахуванням розміру конфорки.
- Розмістіть посуд безпосередньо в центрі конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.
- По можливості користуйтеся скороваркою. Зверніться до інструкції з користування.

### ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ ДУХОВИХ ШАФ ТА ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТОК ВИРОБУ\*

Назва постачальника	Zanussi
Ідентифікатор моделі	ZCK9540L1W 943005444
Індекс енергоефективності	100.0
Клас енергетичної ефективності	A
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.79 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	56 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	40.0 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 та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

## 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

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

### Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи. Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

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

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](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE EAC

867365353-A-472020