

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	16

Газовая варочная панель
Газова варильна поверхня

USER MANUAL

ZGG65413

BY RU UA

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности	2	Уход и очистка	10
Установка	5	Что делать, если ...	12
Описание изделия	8	Технические данные	13
Описание работы	9	Охрана окружающей среды	14
Полезные советы	10		

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

 **ВНИМАНИЕ!** Данные инструкции действительны только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.

 Для собственной безопасности и правильной эксплуатации машины перед ее установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящие инструкции вместе с машиной, даже если передаете или продаете ее. Пользователи должны хорошо знать, как работает машина, и правила безопасности при ее эксплуатации.

Общие правила техники безопасности

 **ВНИМАНИЕ!** Лица (включая детей) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не должны пользоваться данным прибором. Они должны находиться под присмотром или получать инструкции от лица, ответственного за их безопасность.

Безопасность детей

- Данным прибором могут пользоваться только взрослые. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей к прибору во время и после его работы, пока он не остынет.

Использование

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и защитную пленку варочной панели из нержавеющей стали (если это указание применимо к данному прибору). Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Во время работы и после нее горелки и прилегающие к ним части сильно нагреваются. Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на варочную панель. Посуда может опрокинуться, а ее содержимое вытечь. Существует опасность получения ожогов.
- Горячий жир и растительные масла очень быстро воспламеняются. Существует опасность пожара.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Не допускайте попадания жидкостей в отверстия верхней части варочной панели в результате их перелива.
- Не используйте варочную панель без посуды.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

- Используйте только посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорки. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Не используйте сковородки, диаметр дна которых меньше размера горелки. Пламя может нагревать ручку сковородки. См. таблицы, находящиеся в Главе «Полезные советы».
- Нельзя ставить кухонную посуду на панель управления прибором.
- Следите, чтобы посуда не выступала за край варочной панели и стояла на центре конфорки. Это позволит избежать ненужного риска.
- Не используйте неустойчивую кухонную посуду и посуду с поврежденным дном. Существует опасность опрокидывания и возникновения несчастного случая.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к розеткам, расположенными на близком от него расстоянии. Не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.

Установка

- **Перед установкой обязательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Изготовитель не несет ответственность за причинение любых травм**

людям и домашним животным или за повреждение имущества, возникших в результате несоблюдения этих требований.

- **Установка и подключение прибора к электрической и газовой сети, настройка и обслуживание должны проводиться только квалифицированным специалистом, чтобы исключить опасность повреждения прибора или получения травмы.**
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после их установки в мебель и на рабочие поверхности, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.
- Не устанавливайте варочную панель над бытовыми приборами, если инструкции по их установке запрещают подобную установку.
- Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.
- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Выдерживайте допустимые минимальные зазоры между соседними приборами.
- Обеспечьте защиту от поражения электрическим током; например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитной панели непосредственно под прибором.

- Поверхности срезов в столешнице необходимо защитить от воздействия влаги соответствующим герметиком.
- Стык электроприбора и столешницы должен быть полностью и без зазоров заполнен соответствующим герметиком.
- Защитите нижнюю часть прибора от воздействия пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.
- Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. Открывающиеся двери или окна могут сбить с варочной панели горячую посуду.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (типу газа и давлению в сети). Параметры настроек данного прибора указаны на табличке с техническими характеристиками, которая находится рядом с трубой подвода газа.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.
- **При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).**
- **При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).**
- Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети. Суще-

ствует опасность поражения электрическим током.

- **Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.**
- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Несоответствие, а также неплотное прилегание вилки и розетки, может привести к перегреву контактов.
- Подсоединение к клеммам должно производиться квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого кабеля.
- Используйте соответствующий сетевой кабель; для замены поврежденного сетевого кабеля используйте кабель, подходящий по характеристикам. Обратитесь в местный сервисный центр.
- Прибор должен быть подключен через устройство, позволяющее отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.
- Если фиксирующий кронштейн расположен рядом с клеммным блоком, убедитесь в том, что соединительный кабель не находится в контакте с краем кронштейна.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:

- Отключите питание прибора.
- Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
- Расплющите наружные газовые трубы, если они имеются.

- По поводу утилизации прибора обратитесь в местную авторизованную службу.

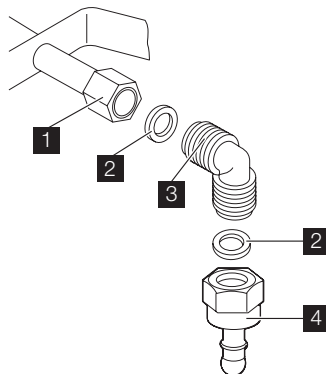
Установка

ВНИМАНИЕ! Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались. Также будьте осторожны при подключении варочной панели к духовому шкафу.

ВАЖНО! Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2". Закрутите все детали, не затягивая их, поверните колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.



- 1 Конец трубы с гайкой
- 2 Прокладка (дополнительная прокладка входит в комплекты поставок только для Словении и Турции)
- 3 Колено
- 4 Держатель резиновой трубы для сжиженного газа (только для Словении и Турции)

Сжиженный газ: используйте резиновый трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- 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.

ВАЖНО! После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. **Запрещается использовать пламя!**

Замена инжекторов горелок

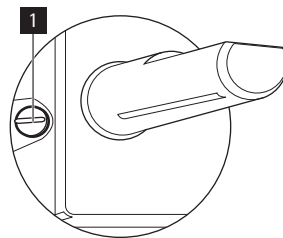
1. Снимите решетки горелок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
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 отличается от требуемой величины или подвержено колебаниям, на трубу подачи газа следует установить соответствующий регулятор давления в соответствии с действующими нормами.

Регулировка минимального уровня пламени

Для регулировки минимального уровня пламени горелок:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



1 Винт обводного клапана

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар¹⁾) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный G20 газ давлением 13 мбар¹⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар¹⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 13 мбар¹⁾ на природный газ G20 давлением 20 мбар закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.

1) только для России



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Подключение к электросети

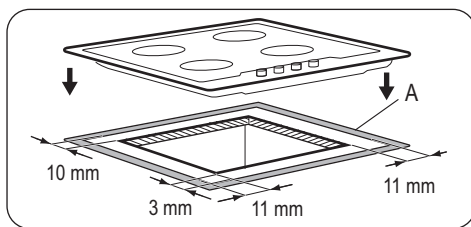
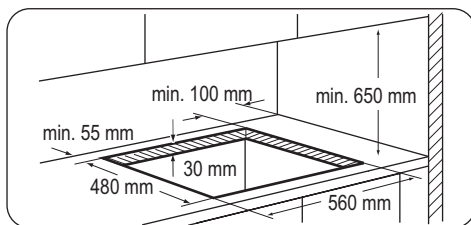
- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.
- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электросеть с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.

- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клеммной колодке с буквой «N». Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L») всегда должен соединяться с фазой сети.

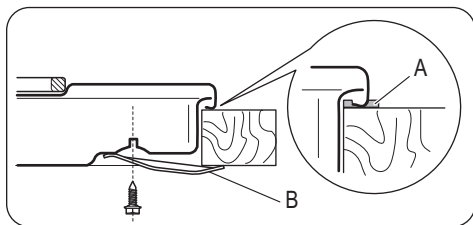
Замена сетевого шнура

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

Встраивание



- A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка



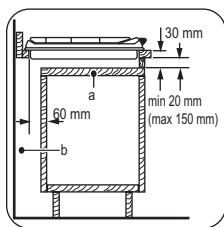
А) идущая в комплекте герметизирующая прокладка

В) идущие в комплекте крепежные скобы

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

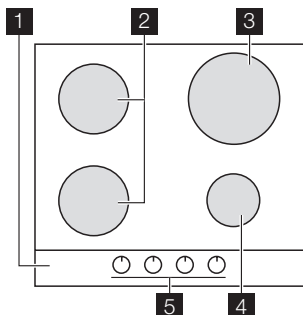
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



а) Съемная панель

Описание изделия

Функциональные элементы варочной панели

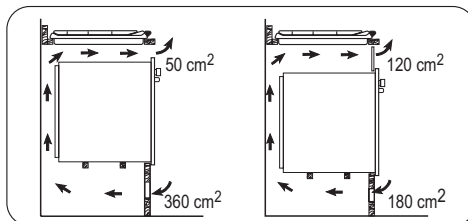


- 1 Варочная панель
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка повышенной мощности
- 4 Вспомогательная горелка
- 5 Ручки управления

б) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены отдельно.



Ручки управления

Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ

Символ	Описание
	положение розжига / максимальной подачи газа
	минимальная подача газа

Описание работы

Розжиг горелки

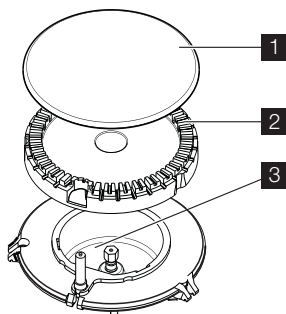
ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

И Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума () и нажмите на нее.
2. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



1 Крышка горелки

2 Рассекатель горелки

3 Свеча зажигания

ВНИМАНИЕ! Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

ВАЖНО! При отсутствии электропитания можно зажигать горелку без помощи электроподжига; для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

И Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

И Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .

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

Полезные советы

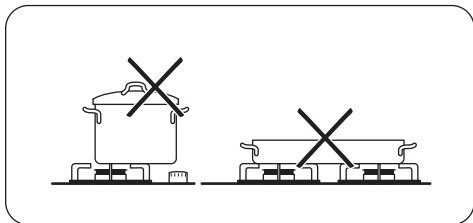
Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

ВНИМАНИЕ! Используйте посуду, диаметр дна которой подходит по размеру к используемой конфорке. Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.

Горелка	Диаметры посуды
Быстрая	160 - 260 мм
Фронтальная горелка для ускоренного приготовления	120 - 180 мм
Задняя горелка для ускоренного приготовления	120 - 220 мм
Вспомогательная	80 - 160 мм

ВНИМАНИЕ! Нельзя ставить посуду на панель управления. Пламя может нагреть панель управления. Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ! Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру – таким образом снижается расход газа и достигается максимальная устойчивость.

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется использование рассекателей пламени.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ! Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть. Перед проведением технического

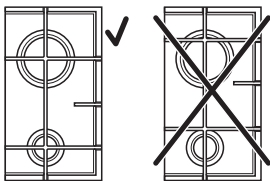
обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.

ВНИМАНИЕ! Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные средства, металлические мочалки или средства на основе кислот. Это может привести к повреждению прибора.

И Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу прибора.

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
- Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
- При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.



- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

Под воздействием высокой температуры нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому запрещается использовать для приготовления пищи глиняную или керамическую посуду, а также чугунные подставки. Чтобы предотвратить повреждение верхней части варочной панели во время эксплуатации, не используйте алюминиевую фольгу.

Удаление загрязнений:

1. – **Удалить немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.
 - **Выключите устройство и дайте ему остыть**, прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных разводов, пятен жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.
2. Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По окончании очистки **насухо вытрите прибор чистой тканью**.

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.

Периодическое техобслуживание

Периодически обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр для проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если таковым оборудована ваша варочная панель.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	- Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается. - Проверьте предохранитель. Если предохранитель срабатывает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

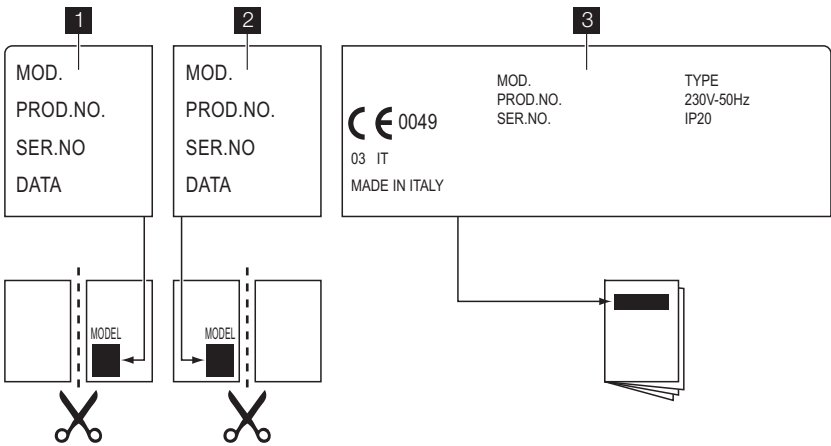
В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.

i Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполне-

на не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- 1** Приклеить на гарантийный талон и отправить
- 2** Приклеить на гарантийный талон и сохранить

- 3** Приклеить на инструкцию по эксплуатации
- Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить**

следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.

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

Технические данные

Размеры варочной панели

Ширина:	594 мм
Длина:	510 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

Тепловая мощность

Горелка повышенной мощности:	3 кВт
Горелка для ускоренного приготовления:	2 кВт
Вспомогательная горелка:	1 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 8 кВт G30 (3B/P) 30 мбар = 567 г/час G31 (3B/P) 30 мбар = 557 г/час G20 (2H) 13 мбар = 5,6 кВт в модели для России

Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Категория:	II2H3B/P
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42

Газовые горелки

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар		
			инж. 1/100 мм	м³/час	инж. 1/100 мм	G30 г/час	G31 г/час
Вспомогательная	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩ- НОСТЬ кВт	ПОНИ- ЖЕННАЯ МОЩ- НОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) G30/G31 (3В/Р) 30/30 мбар		
			инж. 1/100 мм	м³/час	инж. 1/100 мм	G30 г/час	G31 г/час
Ускорен- ного приготов- ления	2.0	0.45	96	0.190	71	145	143
Повышен- ной мощ- ности	3.0 (природ- ный газ) 2.8 (сжи- женный газ)	0.75	119	0.286	86	204	200

Газовые горелки G20 13 мбар - только для России

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
			инж. 100/мм	м³/час
Вспомогательная	0.9	0.33	80	0.095
Ускоренного приготовления	1.4	0.45	105	0.148
Повышенной мощности	1.9	0.75	120	0.201

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

 Упаковка изготовлена из экологических материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Інформація з техніки безпеки	16
Установка	19
Опис виробу	22
Опис роботи	22
Корисні поради	23

Догляд та чистка	24
Що робити, коли ...	25
Технічні дані	26
Охорона довкілля	28

Може змінитися без оповіщення.



Інформація з техніки безпеки

⚠ Попередження! Ця інструкція дійсна тільки для тих країн, чиї символи вказані на обкладинці брошури.

i Щоб ознайомитися з правилами безпеки і правильної експлуатації приладу, уважно прочитайте цей посібник перед встановленням та експлуатацією приладу. Зберігайте посібник користувача разом з приладом, навіть коли перевозите чи продаєте його. Користувачі повинні бути повністю обізнаними з правилами експлуатації й технікою безпеки приладу.

Загальні правила техніки безпеки

⚠ Попередження! Прилад не повинні використовувати особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи особи без відповідного досвіду та знань. Особа, відповідальна за їхню безпеку, повинна наглядати за ними або давати вказівки щодо роботи приладу.

Безпека дітей

- Користуватися цим приладом можуть лише дорослі особи. Необхідно пильно наглядати за дітьми, щоб вони не грали з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Є ризик задушення або травмування.
- Не підпускайте дітей до приладу під час та після його експлуатації, доки прилад не охолоне.

Використання

- Перед початком користування слід вийняти прилад з упаковки, зняти всі наклейки і захисні плівки із сталевих варильної поверхні. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Після кожного використання встановлюйте зони нагрівання у положення «вимкнено».
- Пальники і варильна поверхня нагріваються під час користування і залишаються гарячими після приготування їжі. Не кладіть столові прибори або кришки каструль на варильну поверхню. Посуд може перекинутися разом із вмістом. Існує ризик опіків.
- Розігріті жири та олія дуже швидко спалахують. Існує ризик виникнення пожежі.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Завжди наглядуйте за приладом під час його роботи.
- Стежте за тим, щоб рідини не потрапляли в отвори на верхній частині варильної поверхні.
- Користуйтеся варильною поверхнею лише для готування у посуді.
- Прилад призначений виключно для застосування у домашніх умовах. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях.



Обережно! Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

- Користуйтеся лише посудом, діаметр якого відповідає розмірам зон нагрівання. Існує ризик перегріву і розколу скляної поверхні (за наявності).
- Не користуйтеся каструлями, діаметр яких менший за діаметр конфорок. Полум'я може обпалити ручки каструлі. Див. таблицю в розділі «Корисні поради й підказки».
- Посуд не повинен загороджувати зону керування.
- Для забезпечення безпеки подбайте, щоб посуд не виступав за краї варильної поверхні та стояв по центру кілець.
- Не використовуйте нестійкий посуд і посуд із пошкодженим дном. Існує ризик перекидання посуду й отримання травми.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, легкоплавкі предмети (із пластмаси чи алюмінію) та тканини всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Будьте обережні, підключаючи прилад до розетки. Не допускайте, щоб електричні проводи торкалися приладу або гарячого посуду. Стежте за тим, щоб проводи не заплутувалися.

Установка

- **Обов'язково прочитайте ці інструкції. Виробник не несе відповідальності за травмування людей або домашніх тварин, а також за пошкодження майна у разі недотримання цих вимог.**
- **Із метою запобігання ризикам структурного пошкодження чи травмування, підключення приладу до електрогазопостачання, а також його ремонт повинні здійснюватися кваліфі-**

кованим персоналом згідно зі стандартами та місцевим нормативами.

- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. У разі потреби зверніться до постачальника.
- Експлуатувати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного їх монтажу у секції для вбудовування та на робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають вимогам.
- Не установлюйте варильну поверхню на домашні прилади, якщо цього не передбачено в інструкціях щодо установки.
- Установлюйте прилад лише на стільниці із плоскою поверхнею.
- Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила встановлення електроприладів тощо)
- Дотримуйтеся мінімальної відстані до інших приладів і обладнання.
- Встановлюйте прилад так, щоб забезпечити захист від ураження струмом (наприклад, шухляди можна встановлювати лише за наявності захисного перекриття безпосередньо під приладом).
- Захищайте торці на робочій поверхні столу від вологи за допомогою відповідного ущільнювального матеріалу.
- Встановіть належну прокладку між приладом та робочою поверхнею столу, щоб між ними не було проміжків.
- Захистіть дно приладу від пари та волги, джерелом яких може бути, наприклад, посудомийна машина чи духовка.
- Не встановлюйте прилад близько до дверей або під вікнами. При різкому відкриванні дверей та вікон може перекинутися гарячий кухонний посуд, який стоїть на плиті.

- Перед встановленням упевніться, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (типу газу та його тиску) у вашій місцевості. Дані для налаштування приладу зазначені на табличці з технічними даними, що знаходиться неподалік газопровідної труби.
- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання. Він має встановлюватися та підключатися згідно з діючими правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- **Користування приладом призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому він встановлений. Подбайте про те, щоб в кухні була достатня вентиляція. Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку).**
- Під час інтенсивного користування приладом протягом тривалого часу необхідно забезпечити додаткову вентиляцію (наприклад, відкрити вікно або встановити інтенсивніший рівень для витяжки).
- Ретельно дотримуйтесь інструкцій щодо електричних з'єднань. Існує ризик ураження електричним струмом.
- **Перш ніж виконувати будь-які дії з технічного обслуговування, догляду або чищення, необхідно відключити плиту від джерела живлення.**
- Клема під'єднання до електромережі знаходиться під напругою.
- Зніміть напругу з клеми під'єднання до мережі.
- Забезпечте захист від ураженням струмом шляхом правильної установки приладу.
- Нещільні або неправильно виконані контактні з'єднання можуть призвести до перегрівання клеми.

- Правильне під'єднання клем повинен виконувати кваліфікований електрик.
- Використовуйте кабельний затискач.
- Використовуйте належний кабель електроживлення. В разі його пошкодження замініть пошкоджений кабель на відповідний. Зверніться у місцевий центр сервісного обслуговування.
- Прилад повинен бути обладнаним роз'єднувачем для відключення від електромережі, при цьому мінімальний зазор між контактами і роз'єднувачем повинен складати 3 мм.
- Якщо скоба закріплення знаходиться близько до блоку виходів, слід стежити за тим, щоб кабель з'єднання не торкався краю скоби.
- Необхідно мати належні ізоляційні пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або пошкодженню майна, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
 - Відключіть прилад від електричної мережі.
 - Відріжте кабель живлення у місці з'єднання з приладом і утилізуйте його.
 - Сплющте зовнішні газові труби, якщо вони приєднані до приладу.
 - Зверніться до відповідних місцевих служб щодо утилізації вашого приладу.

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

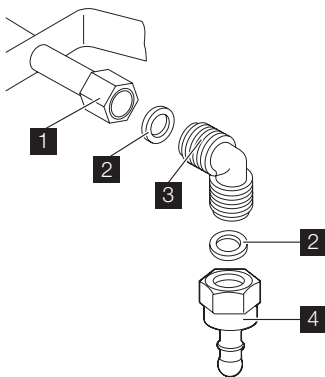
Установка

⚠ Попередження! Наведені нижче інструкції щодо встановлення, підключення й технічного обслуговування плити повинен виконувати кваліфікований фахівець згідно зі стандартами і місцевими вимогами.

Підведення газу

Застосовуйте фіксовані кріплення або гнучкий шланг з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. Якщо ви застосуєте гнучкі металеві шланги, слідкуйте, щоб вони не контактували з рухомими частинами і не були стиснутими. Також будьте обережні, коли варильна поверхня встановлюється разом з духовкою.

Важливо! Переконайтеся, що тиск газу відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки G 1/2". Прикрутіть деталі, не докладаючи надмірних зусиль, відрегулюйте у потрібному напрямку і затягніть з'єднання.



- 1** Кінець трубки з гайкою
- 2** Кільцева прокладка (додаткова кільцева прокладка лише для Словенії та Туреччини)
- 3** Кутовий штуцер
- 4** Тримач гумового шлангу для рідкого газу (лише для Словенії та Туреччини)

Скrapлений газ: використовуйте тримач для гумового шланга. Завжди встановлюйте прокладку. Після цього підключаєте газ. Гнучкий шланг придатний до використання, якщо:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;
- на ньому відсутні дроселі;
- він не піддається натягуванню чи скручуванню;
- він не торкається гострих країв чи кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану.

Перевіряючи стан гнучкого шлангу, переконайтеся у тому, що:

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

За наявності хоча б одного дефекту не ремонтуйте, а замініть шланг.

Важливо! Після встановлення переконайтеся у надійності ущільнення з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

Заміна інжекторів

1. Зніміть підставку для посуду.
2. Зніміть з пальників кришечки та розсікачі.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічні дані»).
4. Зберіть всі деталі назад, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з па-

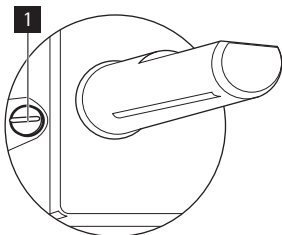
раметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск подачі газу коливається або відрізняється від потрібного тиску, на трубу подачі газу слід встановити відповідний регулятор у відповідності з діючими нормами.

Регулювання мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня полум'я виконайте такі дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана.



1 Гвинт обвідного клапана

- При переході з природного газу G20 20 мбар (або природного газу G20 13 мбар ²⁾) на скраплений газ повністю закрутіть гвинт обвідного клапана.
- При переході зі скрапленого газу на природний газ G20 20 мбар відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
- При переході з природного газу G20 20 мбар на природний газ G20 13 мбар²⁾ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.

- При переході зі скрапленого газу на природний газ G20 13 мбар²⁾ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту.

- При переході з природного газу G20 13 мбар²⁾ на природний газ G20 20 мбар закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.



Попередження! Насамкінець упевніться, що коли ручку швидко повернути з максимального в мінімальне положення, полум'я не згасає.

Підключення до електромережі

- Прилад необхідно заземлити відповідно до вимог техніки безпеки.
- Перевірте, щоб напруга і тип електроживлення, вказані на табличці з технічними даними, відповідали напрузі і типу електроживлення у місцевій електромережі.
- Прилад оснащено електричним кабелем. На ньому має бути встановлена відповідна вилка, розрахована на навантаження, зазначене на табличці з технічними даними. Вилка має вставлятися у пристосовану розетку.
- Будь-які електричні деталі повинні встановлюватися або замінятися спеціалістом центру технічного обслуговування або кваліфікованим фахівцем.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до електричної розетки.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Впевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і вимогам.
- Кабель живлення потрібно розмістити так, щоб він не торкався гарячих частин.

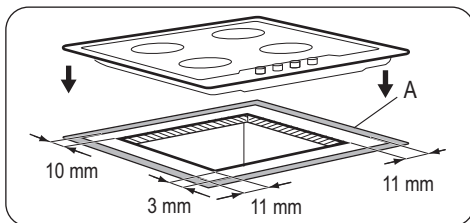
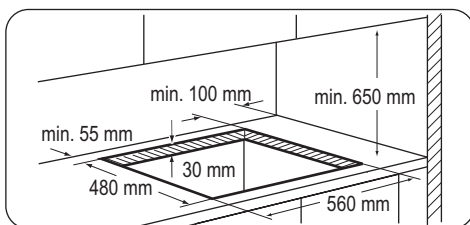
²⁾ лише для Росії

- Підключайте прилад через пристрій, який забезпечує від'єднання від електромережі на всіх полюсах, з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (наприклад, автоматичний запобіжник, реле захисту від замикання на землю, плавкий запобіжник).
- Кабель живлення повинен бути розташований таким чином, щоб будь-яка його частина не нагрівалася вище 90°C. Синій нейтральний кабель повинен бути підключений до контакту клемної колодки, позначеного літерою «N». Фазовий кабель коричневого (або чорного) кольору (іде від виводу «L» клемної колодки) завжди має бути підключений до фази мережі.

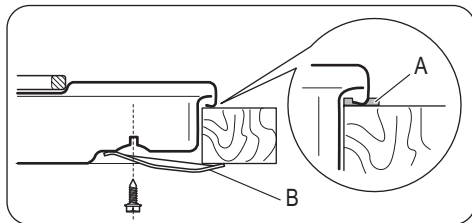
Заміна електричного кабелю

Для заміни мережевого кабелю користуйтеся лише кабелем типу H05V2V2-F T90 або еквівалентним. Переконайтесь, що перетин кабелю може застосовуватись до передбаченої напруги і робочої температури. Жовтий/зелений провід заземлення повинен бути приблизно на 2 см довшим, ніж коричневий (або чорний) провід фази.

Будування в кухонні меблі



A) ущільнювач, що постачається



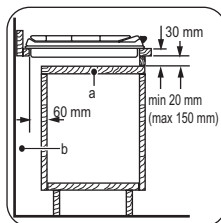
A) ущільнювач, що постачається

B) скоби, що постачаються

Варіанти вбудовування

Кухонна секція з дверцятами

Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматись для забезпечення доступу у випадку проведення ремонтних робіт.



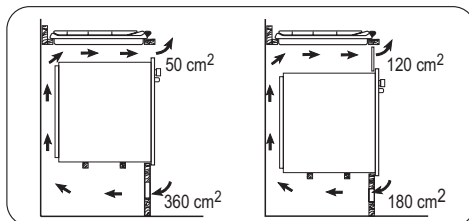
a) Знімна панель

b) Місце, що може використовуватися для підключення

Кухонна секція з духовкою

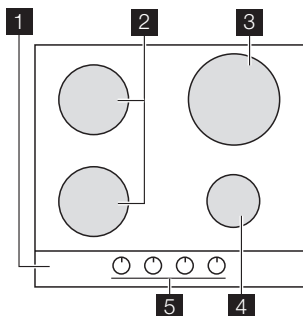
Розміри ніші під варильну поверхню мають відповідати зазначеним, а кухня повинна бути оснащена вентиляційними отворами для безперервного надходження повітря. З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи від гарнітуру варильну поверхню і духову шафу слід під-

ключати до джерела електроенергії окремо.



Опис виробу

Оснащення варильної поверхні



- 1 Варильна поверхня
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Швидка конфорка
- 4 Допоміжна конфорка
- 5 Ручки керування

Ручки керування

Символ	Опис
●	газ не подається / вимкнено

Символ	Опис
	положення розпалювання / максимальна подача газу
	мінімальна подача газу

Опис роботи

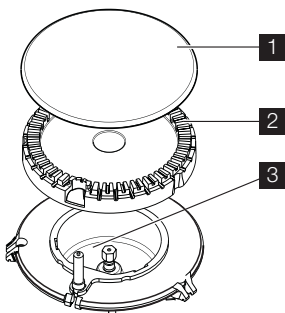
Запалювання конфорки

⚠ Попередження! Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

i Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї посуд.

Щоб запалити конфорку, виконайте такі дії:

1. Поверніть перемикач проти годинникової стрілки в максимальне положення () і натисніть.
 2. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.
- i** Якщо після декількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся, що корона і кришка конфорки знаходяться у правильному положенні.



- 1** Кришка конфорки
- 2** Розсікач конфорки
- 3** Свічка запалювання

⚠ Попередження! Не тримайте ручку керування натиснутою довше 15 секунд.

Якщо конфорка не загорається через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

Важливо! За відсутності електроживлення розпалювання конфорки можна здійснити без електричного пристрою; у цьому випадку піднесіть до пальника полум'я, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки у положення «максимум».

i Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

i Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ ● .

⚠ Попередження! Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

Корисні поради

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте кастрюлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

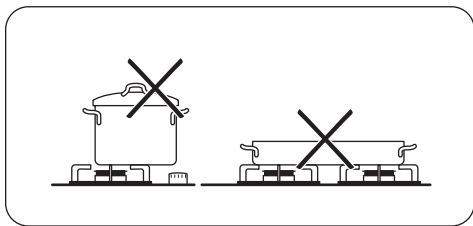
⚠ Попередження! Використовуйте кастрюлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160 - 260 мм
Передня конфорка середньої швидкості	120 - 180 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Задня конфорка середньої швидкості	120 - 220 мм
Допоміжна конфорка	80 - 160 мм

⚠ Попередження! Каструлі не повинні загороджувати зону керування. Полум'я буде нагрівати зону керування. Не ставте одну каструлю одночасно на дві конфорки.



⚠ Попередження! Пильнуйте, щоб ручки посуду не виступали за передній край варильної поверхні. Для забезпечення максимальної стійкості і

Догляд та чистка

⚠ Попередження! Перш ніж мити духову шафу, вимкніть її і дайте охолонути. Перш ніж виконувати будь-які дії з технічного обслуговування або чищення, необхідно відключити плиту від джерела живлення.

⚠ Попередження! З міркувань безпеки забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.

⚠ Попередження! Не слід використовувати абразивні миючі засоби, сталеву вату або кислоти. Це може пошкодити прилад.

i Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу приладу.

- Підставки для посуду знімаються для зручного миття варильної поверхні.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою та ретельно висушіть перед встановленням.

зменшення споживання газу посуд має стояти по центру конфорки.

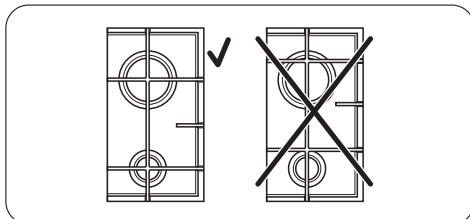
Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорки нестійкий або деформований посуд.

⚠ Попередження! Не рекомендується використовувати розсіювач полум'я.

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою ганчіркою.
- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині. Їх необхідно мити **вручну**.
- Будьте обережні під час витирання вимитих вручну підставок для посуду, оскільки в процесі нанесення емалі іноді залишаються гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями за допомогою пастиподібного засобу для чищення.
- Правильно встановіть підставки для посуду після чищення.
- Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставки для посуду мають знаходитися в центрі конфорки.



- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**

Після чищення насухо протріть прилад м'якою тканиною.

Предмети з нержавіючої сталі тьмяніють при сильному нагріванні. Не слід готувати у кам'яному, глиняному або чавунному посуді. Не користуйтеся алюмінієвою фольгою, щоб не пошкодити варильну поверхню.

Видалення забруднень:

1. — **Негайно видаляйте:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор.
- **Вимкніть прилад і дайте йому охолонути**, перш ніж видаляти: вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватись для даної варильної поверхні.

ватись для даної варильної поверхні.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Після очищення **протріть прилад насухо чистою ганчіркою.**

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 розсікачів конфорок.

Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого центру технічного обслуговування з проханням перевірити подачу газу та роботу пристрою для регулювання тиску, якщо він встановлений.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	• Не подається електроживлення	• Перевірте, чи прилад підключений до електромережі та увімкнений. • Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика.
	• Кришка та корона конфорки розміщені нерівно	• Переконайтеся, що кришка і корона конфорки встановлені правильно.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	• Корона конфорки забита залишками їжі	• Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до корони конфорки.

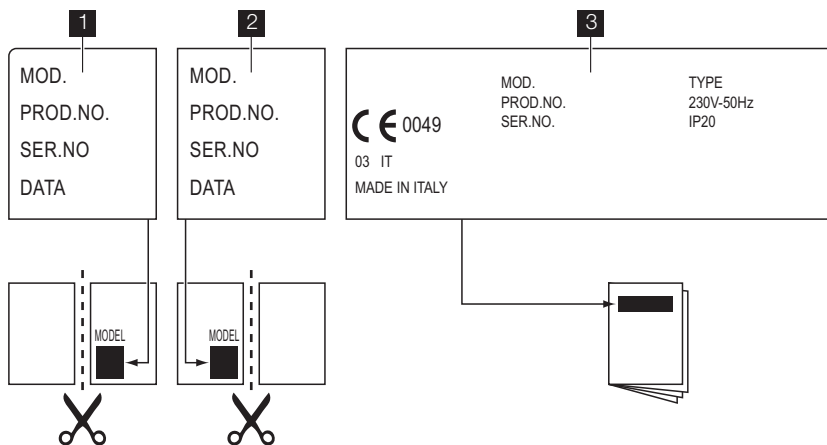
Якщо виникла несправність, спочатку спробуйте вирішити проблему самостійно. Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до центру технічного обслуговування.

 У разі неправильного користування приладом або його встановлення не

вповноваженим спеціалістом візит фахівця центру післяпродажного обслуговування або продавця може бути платним навіть у гарантійний період.

Наклейки, що постачаються разом із приладом (містяться у пакунку з приладдям)

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



- 1** Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину
 - 2** Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину
 - 3** Приліпіть на інструкцію з експлуатації
- Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти. Вона наведена на таблиці з технічними даними.**
- Опис моделі

- Номер виробу (PNC)
- Серійний номер (S.N.)

Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Їх можна придбати у сервісному центрі та в авторизованих магазинах запчастин.

Технічні дані

Розміри варильної поверхні

Ширина:	594 мм
Довжина:	510 мм

Габарити ніші варильної поверхні

Ширина:	560 мм
Довжина:	480 мм

Теплова потужність

Швидка конфорка:	3,0 кВт
Конфорка середньої швидкості:	2,0 кВт
Допоміжна конфорка:	1,0 кВт

ЗАГАЛЬНА ПОТУЖ-НІСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 8 кВт G30 (3B/P) 30 мбар = 567 г/год G31 (3B/P) 30 мбар = 557 г/год G20 (2H) 13 мбар = 5,6 кВт (для Росії)
Електроживлення:	230 V ~ 50 Гц
Підведення газу:	G 1/2"
Категорія	II2H3B/P
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар

Клас приладу:	3
---------------	---

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	28
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42

Газові конфорки

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ-НІСТЬ кВт	ЗНИЖЕНА ПОТУЖ-НІСТЬ кВт	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ				
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		скраплений газ (Бутан/пропан) G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар		
			форс. 1/100 мм	м³/год	форс. 1/100 мм	G30 г/год	G31 г/год
Допоміжна конфорка	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Конфорка середньої швидкості	2.0	0.45	96	0.190	71	145	143
Швидка конфорка	3.0 (природний газ) 2.8 (скраплений газ)	0.75	119	0.286	86	204	200

Газові конфорки G20 13 мбар — лише для Росії

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗНИЖЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
			форс. 100/мм	м³/год
Допоміжна конфорка	0.9	0.33	80	0.095
Конфорка середньої швидкості	1.4	0.45	105	0.148
Швидка конфорка	1.9	0.75	120	0.201

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

Пакувальний матеріал

 Пакувальні матеріали є безпечними для довкілля та придатні для переробки. На пластмасових компонентах нанесено маркування: >PE<, >PS< тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери для утилізації на переробному підприємстві.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]



www.zanussi.com/shop



397285401-B-152012