

PT	Manual de instruções	2
RU	Инструкция по эксплуатации	15
UK	Інструкція	29

Placa
Варочная панель
Варильна поверхня

USER MANUAL

ZGG65414

PT RU

ZANUSSI

Índice

Informações de segurança _____	2	Manutenção e limpeza _____	7
Instruções de segurança _____	3	Resolução de problemas _____	9
Descrição do produto _____	5	Instalação _____	10
Utilização diária _____	6	Informação técnica _____	13
Sugestões e conselhos úteis _____	7	Preocupações ambientais _____	14

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

 **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.



Instruções de segurança

Instalação



Advertência A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.

- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



Advertência Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.

- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em

conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

Utilização



Advertência Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se este tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue (off) a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.



Advertência Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



Advertência Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Não deixe um tacho a arrefecer sobre uma zona de cozedura.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso provoca manchas baças.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho fica instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes sobre a mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.

- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.

Manutenção e limpeza

⚠ Advertência Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

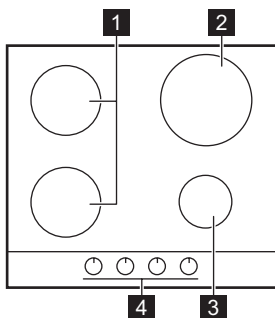
Eliminação

⚠ Advertência Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para mais informações sobre a forma como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

Descrição do produto

Disposição da mesa de trabalho



- 1** Queimador semi-rápido
- 2** Queimador rápido
- 3** Queimador auxiliar
- 4** Botões de comando

Botões de comando

Símbolo	Descrição
	sem fornecimento de gás / posição desligado

Símbolo	Descrição
	posição de ignição / fornecimento máximo de gás
	fornecimento mínimo de gás

Utilização diária

 **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ignição do queimador

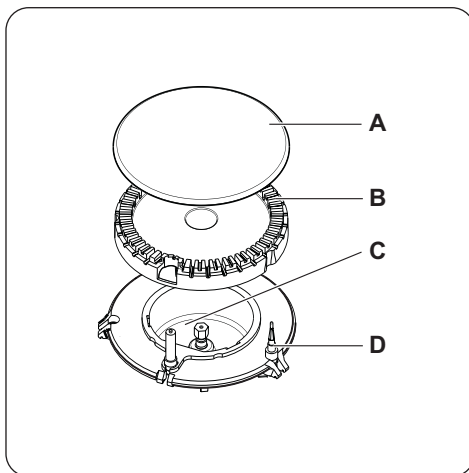
 **Advertência** Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

 Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo () e pressione-o.
2. Mantenha o botão de controlo pressionado durante aproximadamente 5 segundos; tal irá permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama após a regularização da mesma.

 Se, após algumas tentativas, o queimador não acender, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.



A) Tampa do queimador

B) Coroa do queimador

C) Ignição

D) Termóstato

 **Advertência** Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos.

Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição off (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

Importante Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico. Neste caso, aproxime uma chama do queimador, pressione o respectivo botão e rode-o para a esquerda para a posição de libertação máxima de gás.

i Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

i A ignição pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isto é normal.

Sugestões e conselhos úteis

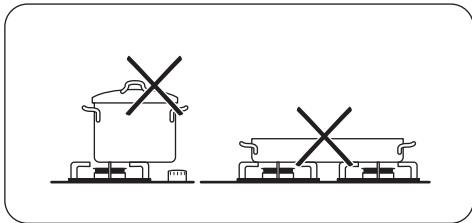
! Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nas panelas.
 - Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.
- Utilize apenas tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetros de tacho
Rápido	160 - 260 mm
Semi-rápido frente	120 - 180 mm
Semi-rápido posterior	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm

! Advertência Os tachos não devem alcançar a zona de comando. As chamas poderiam aquecer a zona de comando. Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo ● .

! Advertência Reduza sempre a chama ou apague-a antes de retirar as panelas do queimador.

! Advertência Certifique-se de que as pegas dos tachos não ultrapassem a extremidade dianteira da placa e de que os tachos estão posicionados centralmente nos anéis, de forma a conseguir estabilidade máxima e uma redução do consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou deformados nos anéis, para evitar que sejam derramados líquidos ou haja ferimentos.

! Advertência Não é recomendável utilizar difusores de chamas.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

 **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

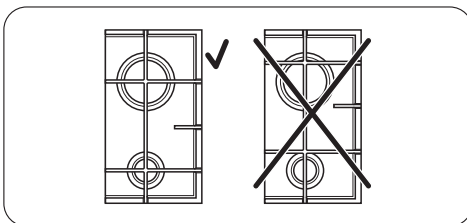
 **Advertência** Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção.

 **Advertência** Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor ou agentes de limpeza de alta pressão.

 **Advertência** Não utilize produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou ácidos. Podem danificar o aparelho.

 Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento do aparelho.

- Pode remover os suportes para panelas para limpar facilmente a placa.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as cuidadosamente antes de voltar a colocá-las.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.
- Os suportes para panelas **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los **à mão**.
- Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os secar porque o processo de aplicação do esmalte pode deixar extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
- Certifique-se de que posiciona os suportes para panelas correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas se encontram no centro do queimador.



- **Tenha muito cuidado quando substituir os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.**

Após a limpeza, seque o aparelho com um pano macio.

Remoção de sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e resíduos de alimentos que contenham açúcar.
 - **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer** antes de limpar: manchas de calcário, de água, salpicos de gordura, descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial adequado à superfície da placa.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

O aço inoxidável pode escurecer quando so-breaquecido. Consequentemente, não deve cozinhar utilizando tachos de barro, panelas de terracota ou chapas de ferro fundido. Não utilize folha de alumínio para evitar danos na superfície durante o funcionamento.

Limpeza do disparador

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela cerâmica de ignição com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

Manutenção periódica

Entre em contacto periodicamente com o seu centro de assistência local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
Não existe faísca quando acende o gás.	▪ Não existe alimentação eléctrica.	▪ Certifique-se de que a unidade está ligada e de que a alimentação eléctrica está activa. ▪ Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
	▪ A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	▪ Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	▪ O termopar não é aquecido de forma suficiente.	▪ Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.
O anel de gás arde irregularmente.	▪ A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	▪ Certifique-se de que o injector não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.

Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

i Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes

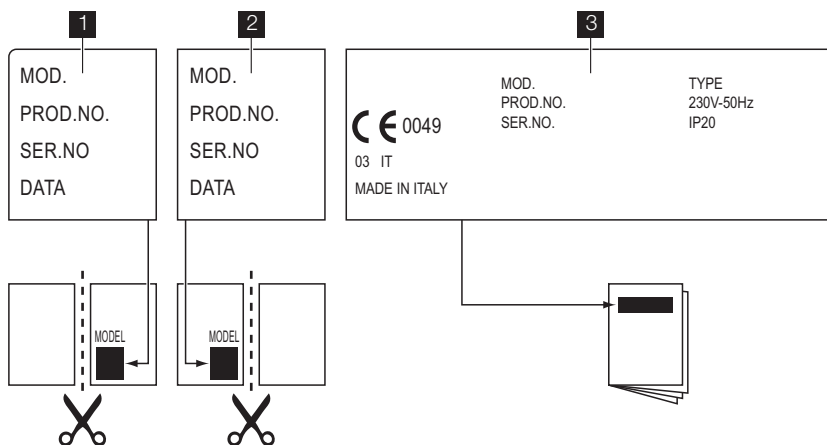
dados estão disponíveis na placa de características fornecida.

- Descrição do modelo
- Número do produto (PNC)
- Número de série (S.N.)

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



1 Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte

2 Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte

3 Cole-o no manual de instruções

Instalação

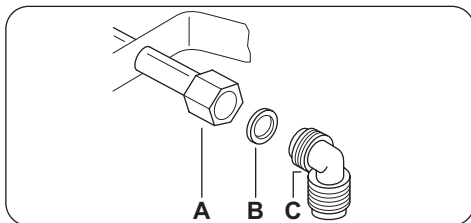
⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

⚠ Advertência As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.

Importante Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável é fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças sem força excessiva, ajuste a ligação na direcção necessária e aperte tudo.



A) Extremidade do veio com porca de parafuso

B) Anilha

C) Cotovelo

Gás líquido: utilize o suporte de tubo em borracha. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
- não apresenta estrangulamentos;
- não está sujeito a tracção ou torção;
- não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
- pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:

- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras em nenhuma extremidade, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso sejam detectáveis uma ou mais anomalias, não repare o tubo e substitua-o.

Importante Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução à base de sabão e **não uma chama!**

Substituição dos injectores

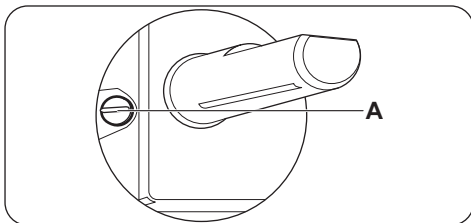
1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de by-pass.



A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso.

- Se mudar de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta.

⚠️ Advertência Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

Ligação eléctrica

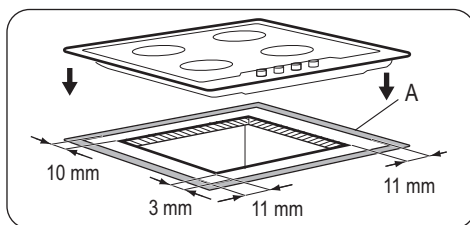
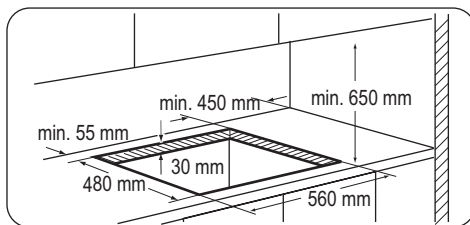
- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada correcta.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Existe o risco de incêndio quando o aparelho é ligado com uma extensão eléctrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.
- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.

Certifique-se de que liga o cabo azul do neutro no terminal identificado com a letra "N". Ligue o cabo de fase castanho (ou preto) no terminal identificado com a letra "L". Mantenha o cabo de fase sempre ligado.

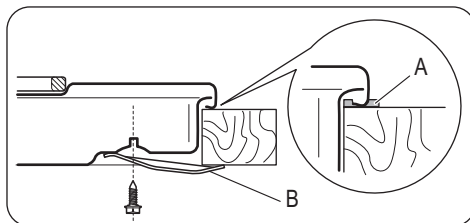
Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

Encastre



A) vedante fornecido



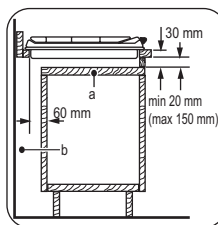
A) vedante fornecido

B) suportes fornecidos

Possibilidade de encastrar

Unidade de cozinha com porta

O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



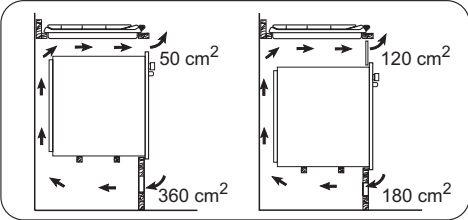
a) Painel amovível

b) Espaço para ligações

Unidade de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente

por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.



Informação técnica

Dimensões da placa

Largura:	594 mm
Comprimento:	510 mm

Largura:	560 mm
Comprimento:	480 mm

Dimensões da cavidade da placa

Produção de calor

Queimador rápido:	3.0 kW
Queimador semi-rápido:	2.0 kW
Queimador auxiliar:	1.0 kW
POTÊNCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/h G31 (3+) 37 mbar = 557 g/h
Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Ligação do gás:	G 1/2
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3

Diâmetros de bypass

Queimador	Ø bypass em 1/100 mm	Queimador	Ø bypass em 1/100 mm
Auxiliar	28	Rápido	42
Semi-rápido	32		

Queimadores a gás

QUEIMA- DOR	POTÊNCIA NORMAL	POTÊN- CIA RE- DUZIDA	POTÊNCIA NORMAL				
			GÁS NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
						g/h	g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi-rápi- do	2.0	0.45	96	0.190	71	145	143
Rápido	3.0 (gás nat.) 2.8 (GPL)	0.75	119	0.286	86	204	200

Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a

reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem

 O material de embalagem é ecológico e pode ser reciclado. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _ _	15	Уход и очистка _ _ _ _ _	21
Указания по безопасности _ _ _ _ _	16	Поиск и устранение неисправностей _	22
Описание изделия _ _ _ _ _	19	Установка _ _ _ _ _	23
Ежедневное использование _ _ _ _ _	19	Технические данные _ _ _ _ _	26
Полезные советы _ _ _ _ _	20	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	28

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

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

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели 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.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.



Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать

падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электро-сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному

прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- 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. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности 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 самопроизвольно к 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутри него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не оставляйте горячую посуду остывать на металлической конфорке.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Не допускайте попадания на варочную панель едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры горелок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

Утилизация



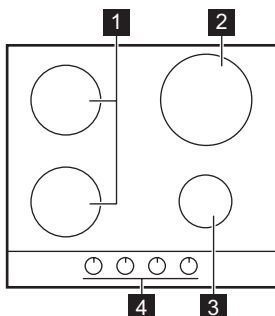
ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

Описание изделия

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка повышенной мощности
- 3** Вспомогательная горелка
- 4** Ручки управления

Ручки управления

Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ

Символ	Описание
	положение розжига / максимальной подачи газа
	минимальная подача газа

Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Розжиг горелки



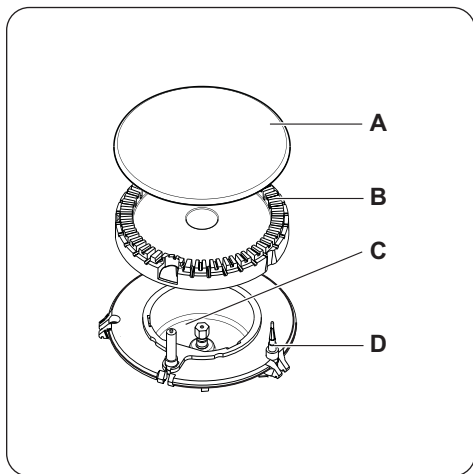
ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем



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

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума () и нажмите на нее.
 2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
 3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.
- Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекаателя и крышки горелки.



- A) Крышка горелки
- B) Рассекатель горелки
- C) Свеча зажигания
- D) Термопара

⚠ 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 попробуйте снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

Полезные советы

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Экономия энергии

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

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

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.

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

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

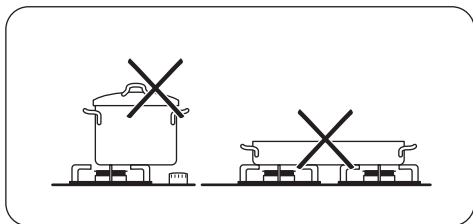
Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ●.

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

Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	160 - 260 мм
Передняя горелка для ускоренного приготовления	120 - 180 мм
Задняя горелка для ускоренного приготовления	120 - 220 мм
Вспомогательная	80 - 180 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.

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

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.

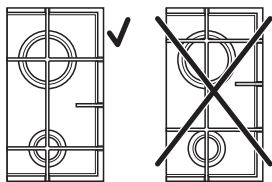
Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.

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.

- 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.

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.**

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.

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.

Поиск и устранение неисправностей

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 сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
	• Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	• Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	• Термopара недостаточно нагрелась	• После появления пламени удерживайте ручку нажатой около 5 секунд.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Газ неравномерно горит по окружности 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.

И Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить

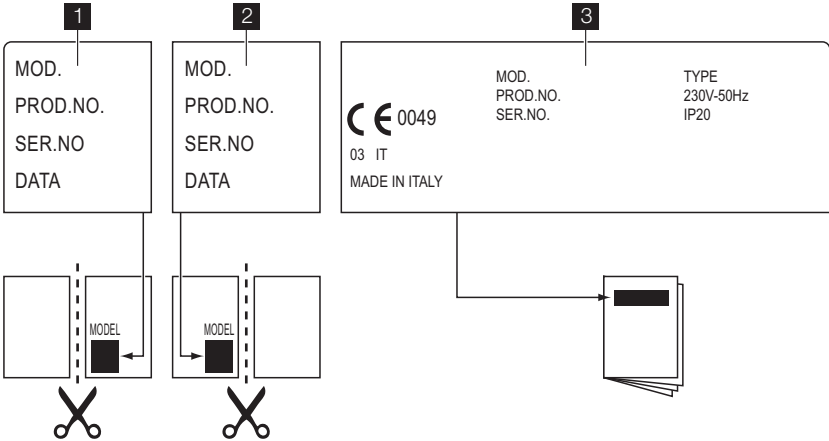
следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.

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

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

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

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

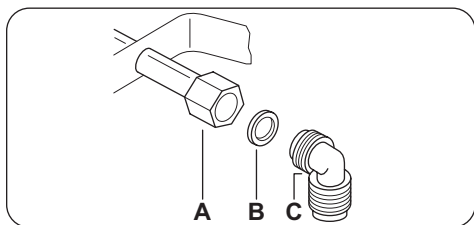
⚠ ВНИМАНИЕ! Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только

квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

Подключение к газовой магистрали

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие же меры предосторожности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.

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



A) Вывод трубы с гайкой

B) Прокладка

C) Коленчатая труба

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

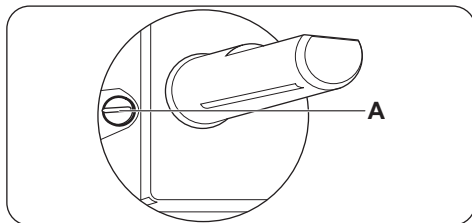
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру 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 нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

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



А) 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.

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

Подключение к электросети

- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Убедитесь, что вилка вставлена в нужную розетку.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник - существует опасность возгорания. Побойтесь о том, чтобы подключение заземления соответствовало действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

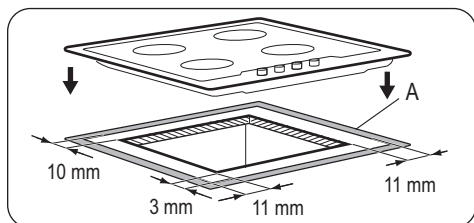
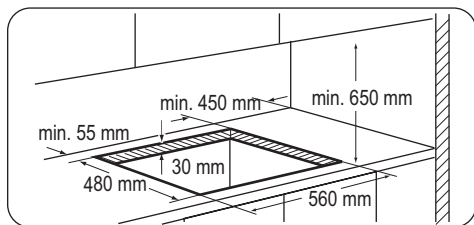
Убедитесь, что синий нейтральный провод подключен к клеммной колодке с буквой «N». Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки с буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

Замена сетевого шнура

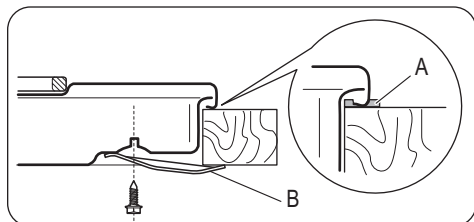
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого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

¹⁾ только для России

Встраивание



A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка



A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка

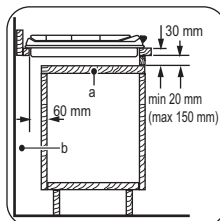
B) идущие в комплекте крепежные скобы

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обес-

печения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.

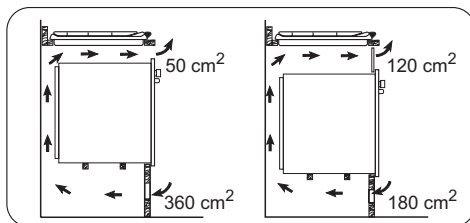


a) Съемная панель

b) 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 раздельно.



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	3.0 кВт
Горелка для ускоренного приготовления:	2.0 кВт
Вспомогательная горелка:	1.0 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 8.0 кВт G30/G31 (3B/P) 30 мбар = 567 г/час G20 (2H) 13 мбар = 8 кВт, только для России
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм	Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28	Повышенной мощности	42
Ускоренного приготовления	32		

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
Ускоренного приготовления	2.0	0.45	96	0.190	71	145	143
Повышенной мощности	3.0 (природный газ) 2.8 (сжиженный газ)	0.75	119	0.286	86	204	200

Газовые горелки G20 13 мбар - только для России

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
	кВт	кВт	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 можете 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 экологичных 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.

Зміст

Інформація з техніки безпеки _____	29	Догляд та чистка _____	35
Інструкції з техніки безпеки _____	30	Усунення проблем _____	36
Опис виробу _____	33	Установка _____	37
Щоденне користування _____	33	Технічна інформація _____	40
Корисні поради _____	34	Охорона довкілля _____	42

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

 **Попередження!** Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.



Інструкції з техніки безпеки

Установка



Попередження! Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.

- Захистіть дно приладу від пари та волоти.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі



Попередження! Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.

- Інформацію стосовно подачі газу див. на таблиці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

Користування



Попередження! Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.



Попередження! Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися горючі пари. При готуванні з використанням жирів та олії тримайте їх осторонь відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Вживана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу при нижчій температурі, ніж олія, яка використовується вперше.

- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Не намагайтеся загасити полум'я водою. Відключіть прилад и накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Не допускайте, щоб посуд охолоджувався на конфорці.
- Не включайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть фольгу на прилад.
- Уникайте контакту кислих рідин, таких як оцет, лимонний сік або речовини для видалення накипу, з варильною поверхнею. Це призводить до утворення матових плям.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок. Існує ризик перегріву і розколу скляної поверхні (за наявності).
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд розташовувався по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.

- Користуйтеся лише приладам, що по-стачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.

Догляд та чистка

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Не слід мити конфорки в посудомийній машині.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

Утилізація

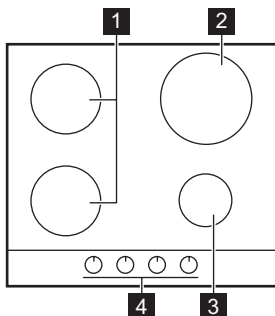
 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте 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.)

Опис виробу

Оснащення варильної поверхні



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

Ручки керування

Символ	Опис
	газ не подається / вимкнено

Символ	Опис
	положення розпалювання / максимальна подача газу
	мінімальна подача газу

Щоденне користування

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки

⚠ Попередження! Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

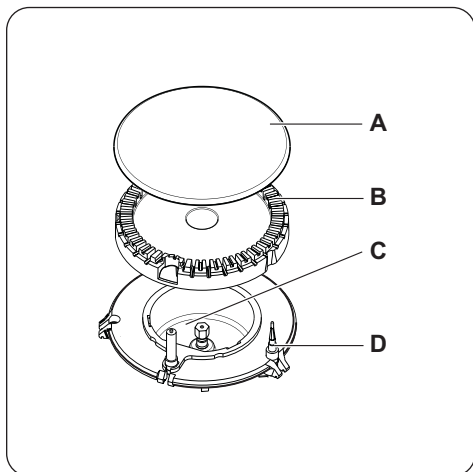
i Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї каструлю.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у максимальне положення () і натисніть її.
2. Тримайте ручку приблизно 5 секунд, щоб термopара нагрілась. У іншому випадку подача газу припиниться.

3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

i Якщо після декількох спроб конфорка не загоряється, переконайтеся, що корона і кришка знаходяться у правильному положенні.



- A) Кришка конфорки
- B) Розсікач конфорки
- C) Свічка запалювання
- D) Термопара

⚠ 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

Корисні поради

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
 - Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.
- Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидко	160 - 260 мм

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.

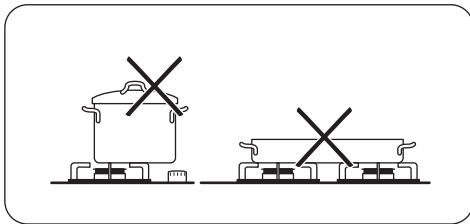
Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ ●.

⚠ Попередження! Перед тим як зняти посуд з конфорки, зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

Конфорка	Діаметр посуду
Передня конфорка середньої швидкості	120 - 180 мм
Задня конфорка середньої швидкості	120 - 220 мм
Допоміжна конфорка	80 - 180 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

зменшення споживання газу посуд має стояти по центру конфорок.

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.

Догляд та чистка

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

⚠ 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.

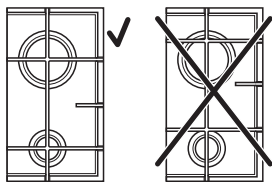
⚠ Попередження! З міркувань безпеки забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.

⚠ 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.
- 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.

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.

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

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.

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.

Усунення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	• Не подається електроживлення	• Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено. • Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
	• Кришка та розсікач конфорки розміщені нерівно	• Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	• Термопара достатньо не нагрівається	• Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	• Розсікач конфорки забитий залишками їжі	• Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до розсікача 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.

i 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.

Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти.

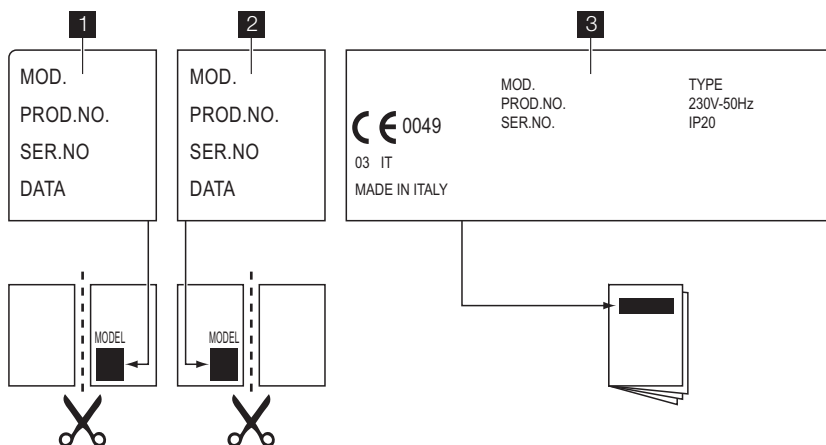
ти. Вона наведена на таблиці з технічними даними.

- 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.

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

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

Установка

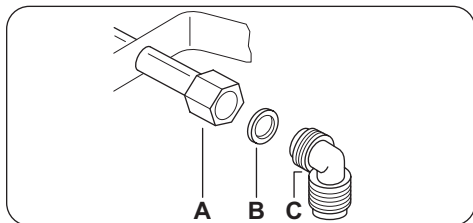
⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

Підключення газу

Застосовуйте нерухоме з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. При використанні гнучкого металевого шланга стежте, щоб він не контактував з рухомими деталями і не був здавлений. Також будьте обережні, встановлюючи варильну поверхню разом із духовою шафою.

Важливо! Переконайтеся, що тиск газу відповідає рекомендованому показнику. 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.



A) Кінець трубки з гайкою

B) Шайба

C) Кутовий штуцер

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 ремонтуєте, а замініть шланг.

Важливо! Після встановлення переконайтеся у надійності ущільнення

з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а **не вогонь!**

Заміна інжекторів

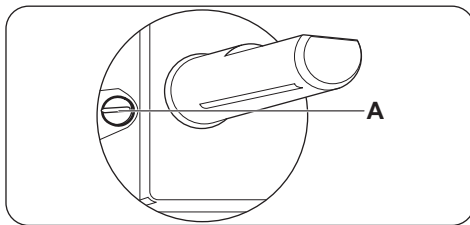
1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічна інформація»).
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

Настройка мінімального рівня

Для настрійки мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

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



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

⚠ Попередження! Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

Підключення до електромережі

- Переконайтеся, що номінальна напруга і тип електроенергії на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- 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.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Вимкнення з розетки завжди здійснюйте, витягаючи за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи па-

ралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Упевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і діючим нормам.

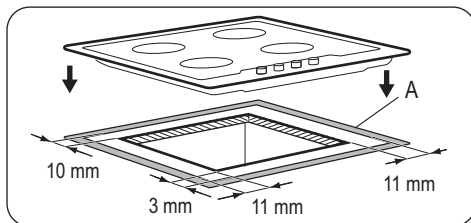
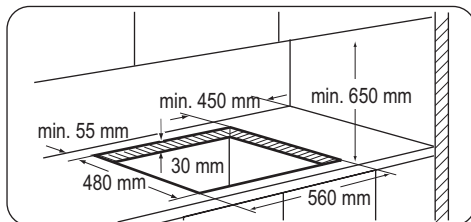
- Кабель живлення не повинен нагріватись до температури, вищої за 90°C.

Підключіть синій нейтральний кабель до виводу клемної колодки, позначеного буквою «N». Підключіть коричневий (або чорний) фазовий кабель до виводу клемної колодки, позначеного буквою «L». Фазовий кабель має бути завжди підключений.

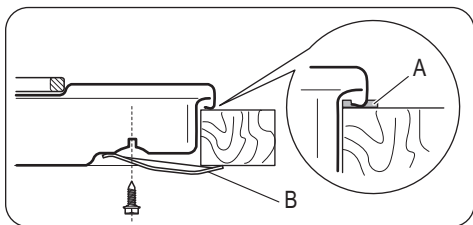
Заміна електричного кабелю

Для заміни мережевого кабелю користуйтеся лише кабелем типу H05V2V2-F T90 або еквівалентним. Переконайтеся, 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.

Вбудовування в кухонні меблі



A) ущільнювач, що постачається



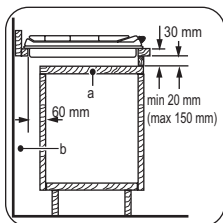
А) ущільнювач, що постачається

В) скоби, що постачаються

Варіанти вбудовування

Кухонна секція з дверцятами

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



а) Знімна панель

Технічна інформація

Розміри варильної поверхні

Ширина:	594 мм
Довжина:	510 мм

Габарити ніші варильної поверхні

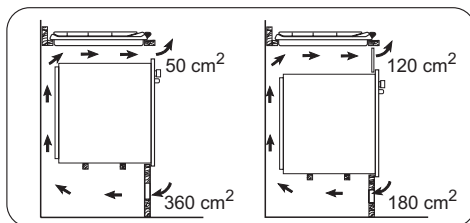
Теплова потужність

Швидка конфорка	3.0 кВт
Конфорка середньої швидкості:	2.0 кВт
Допоміжна конфорка:	1.0 кВт

б) 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 підключати до джерела електроенергії окремо.



Ширина:	560 мм
Довжина:	480 мм

ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 8.0 кВт G30/G31 (3B/P) 30 мбар = 567 г/год G20 (2H) 13 мбар = 8 кВт лише для Росії
Електроживлення:	230 В змінного струму/50 Гц
Категорія	II2H3B/P
Підведення газу:	G 1/2"
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар
Клас приладу:	3

Діаметри обвідних клапанів

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

Газові конфорки

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

Охорона довкілля

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.

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 appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.



www.zanussi.com/shop



397234302-D-302012