

PT	Manual de instruções	2
RU	Инструкция по эксплуатации	14

Placa
Варочная панель

USER MANUAL

ZGG65414

PT RU


ZANUSSI


Índice

Informações de segurança _____	2	Manutenção e limpeza _____	10
Instalação _____	4	O que fazer se... _____	11
Descrição do produto _____	8	Dados técnicos _____	12
Funcionamento _____	8	Preocupações ambientais _____	13
Sugestões e conselhos úteis _____	9		


Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

 **Advertência** Estas instruções são apenas válidas nos países cujos símbolos são apresentados na capa deste manual.

 Para sua segurança e funcionamento correcto da máquina, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com a máquina mesmo que seja transferida ou vendida. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as características de segurança da máquina.

Segurança geral

 **Advertência** O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou que não possuam o conhecimento e a experiência necessários. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Segurança para crianças


- O aparelho só pode ser utilizado por adultos. As crianças têm de ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia e ferimentos pessoais.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

Utilização

- Antes da primeira utilização, remova do aparelho todo o material de embalagem, os autocolantes e a película de protecção do pai-

nel da placa em aço inoxidável (se aplicável). Não remova a placa de características. Isso pode invalidar a garantia.

- Desactive (posição "off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Os queimadores e as partes acessíveis ficam quentes durante e após a utilização. Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre a mesa de trabalho. O tacho e o respectivo conteúdo podem virar. Existe o risco de queimaduras.
- As gorduras e os óleos quentes podem inflamar muito rapidamente. Existe o risco de incêndio.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigiância.
- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Não deixe verter líquidos para os orifícios na parte superior da placa
- Não utilize a placa sem tachos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.

 **Cuidado Este aparelho destina-se apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.**

- Utilize apenas tachos com um diâmetro adequado às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Não utilize uma panela com um diâmetro inferior à dimensão do queimador. As chamas podem aquecer as pegadas da panela. Consul-

te as tabelas no capítulo "Sugestões e conselhos úteis".

- Os tachos não devem alcançar a zona de comando.
- Certifique-se de que os tachos não ultrapassem as extremidades da mesa de trabalho e que estão posicionados nos centros dos anéis, de forma a evitar riscos de segurança.
- Não utilize tachos instáveis ou tachos que tenham a base danificada. Existe o risco de tombamento e acidente.
- Não coloque produtos inflamáveis, artigos embebidos em produtos inflamáveis e/ou objectos que derretam (feitos de plástico ou alumínio) dentro, perto ou sobre o aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Tenha cuidado quando ligar o aparelho às tomadas próximas. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.

Instalação

- **Leia atentamente estas instruções. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos causados em pessoas e animais ou por danos a propriedade causados pela não observância destes requisitos.**
- **Para evitar os riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais, a instalação, a ligação do aparelho à alimentação eléctrica e ao sistema de gás, a configuração e a manutenção apenas devem ser efectuadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e regulamentos locais em vigor.**
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- Utilize aparelhos de encastrar apenas após a montagem dos mesmos em unidades de encastrar adequadas e superfícies de trabalho em conformidade com as normas.

- Não instale a placa sobre aparelhos domésticos se as instruções de instalação não permitirem fazê-lo.
- Instale o aparelho apenas numa bancada plana.
- Não altere as especificações, nem modifique este produto. Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.).
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um painel protector directamente por baixo do aparelho.
- Evite danos nas superfícies de corte da bancada devido à humidade utilizando um vedante adequado.
- Instale o aparelho na bancada sem deixar folga e utilizando um vedante adequado.
- Evite danos na parte inferior do aparelho devido ao vapor e à humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno.
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas. Os tachos quentes podem ser derrubados da placa ao abrir portas ou janelas.
- Antes de proceder à instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão) estão de acordo com o ajuste do aparelho. As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características que pode ser encontrada no tubo de fornecimento de gás.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. O mesmo deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Deve tomar especial atenção aos requisitos relativos à ventilação.
- **A utilização de um aparelho para cozedura a gás resulta em calor e humidade**

na divisão na qual está instalado. Certifique-se da existência de uma boa ventilação na cozinha: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).


- **É necessária ventilação adicional (por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento do nível da ventilação mecânica existente) aquando do funcionamento intensivo do aparelho durante um período de tempo alargado.**
- Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas. Existe o risco de ferimentos devido à corrente eléctrica.
- **Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza.**
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Uma ligação de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize um aperta-cabo para libertar a tensão do mesmo.

- Utilize o cabo de ligação à alimentação correcto e substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo adequado. Contacte o centro de assistência local.
- O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Se o suporte de fixação estiver próximo do bloco de terminais, certifique-se sempre de que o cabo de ligação não entra em contacto com a extremidade do suporte.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
 - Desligue o aparelho da corrente.
 - Corte o cabo de alimentação no ponto de ligação com o aparelho e elimine-o.
 - Achate os tubos de gás externos se estes estiverem instalados.
 - Contacte as autoridades locais responsáveis pela eliminação do seu aparelho.

Instalação

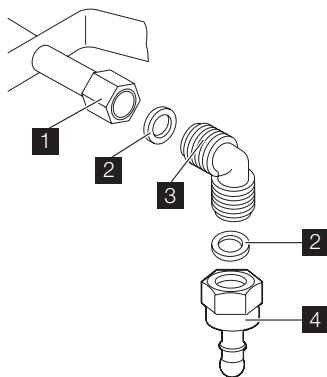
 **Advertência** As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível em 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 ou para que não sejam esmagados. Se-

ja igualmente cuidadoso quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.

Importante Certifique-se de que a pressão de fornecimento de gás do aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável está 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.



- 1** Extremidade do veio com porca
- 2** Anilha (anilha adicional apenas para Eslovénia e Turquia)
- 3** Cotovelo
- 4** Suporte de tubo em borracha para gás líquido (apenas para Eslovénia e Turquia)

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

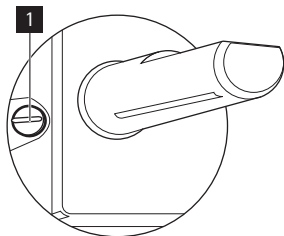
1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas do queimador.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Dados Técnicos").
4. Monte novamente as peças, siga o mesmo procedimento 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 gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

Regulação para o 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.



1 Parafuso de by-pass

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

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

Ligação eléctrica

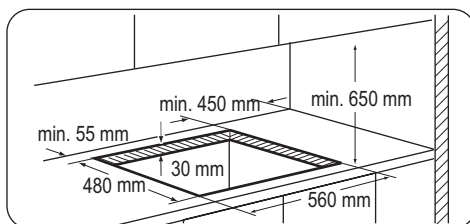
- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.

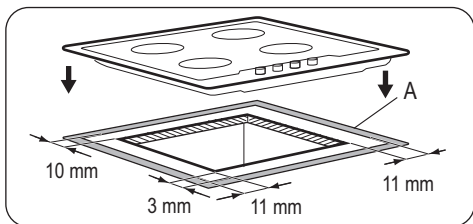
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

Substituição do cabo de ligação

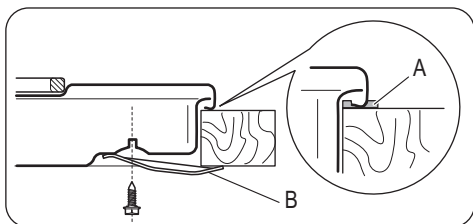
Para substituir o cabo de ligação utilize apenas o tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à tensão e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

Encastre





A) vedante fornecido

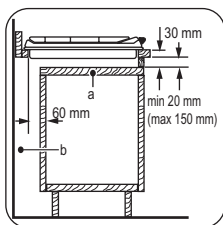


- A) vedante fornecido
B) suportes fornecidos

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.

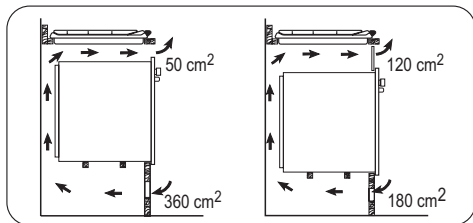


a) Painel amovível

b) Espaço para ligações

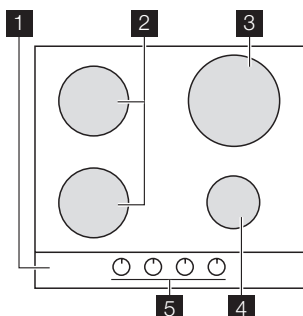
Unidade de cozinha com forno

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.



Descrição do produto

Disposição da mesa de trabalho



- 1 Placa
- 2 Queimador semi-rápido
- 3 Queimador rápido
- 4 Queimador auxiliar
- 5 Botões de controle

Botões de comando

Símbolo	Descrição
	sem fornecimento de gás / posição desligado

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

Funcionamento

Ignição do queimador

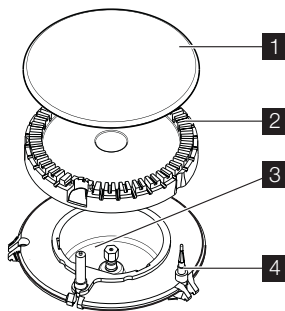
! **Advertência** Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

i 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 controle 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.

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



- 1 Tampa do queimador
- 2 Coroa do queimador
- 3 Ignição
- 4 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 posi-

Sugestões e conselhos úteis

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.

⚠️ Advertência Utilize tachos e panelas com diâmetro adequado à dimensão do queimador.

Não utilize recipientes para cozinhar com dimensões superiores às extremidades do disco em utilização.

Queimador	Diâmetros do tacho
Rápido	160 - 260 mm
Semi-rápido frontal	120 - 180 mm
Semi-rápido traseiro	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 160 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.

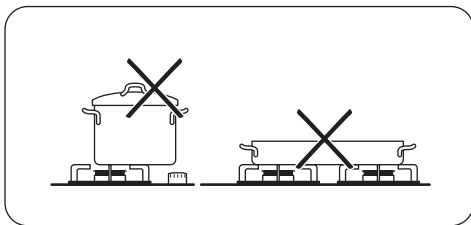
ção de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

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

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 ultrapassam 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 fermentos.

⚠️ 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 contêm 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

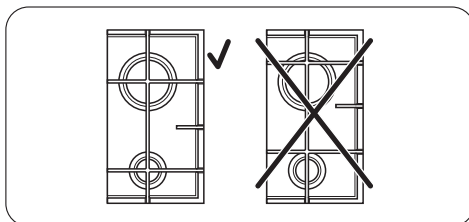
⚠️ Advertência Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção.

⚠️ 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.

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

- Pode remover os suportes para painéis 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 painéis **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los **à mão**.
- Quando lavar os suportes para painéis 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 painéis correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para painéis se encontram no centro do queimador.



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

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

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

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.**

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.

O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
Não existe faísca quando acende o gás.	<ul style="list-style-type: none">▪ Não existe alimentação eléctrica.	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 chama apaga-se imediatamente após a ignição.	<ul style="list-style-type: none">▪ A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.▪ O termopar não é aquecido de forma suficiente.	<ul style="list-style-type: none">▪ Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.▪ Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.
O anel de gás arde irregularmente.	<ul style="list-style-type: none">▪ A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">▪ Certifique-se de que o injector não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.

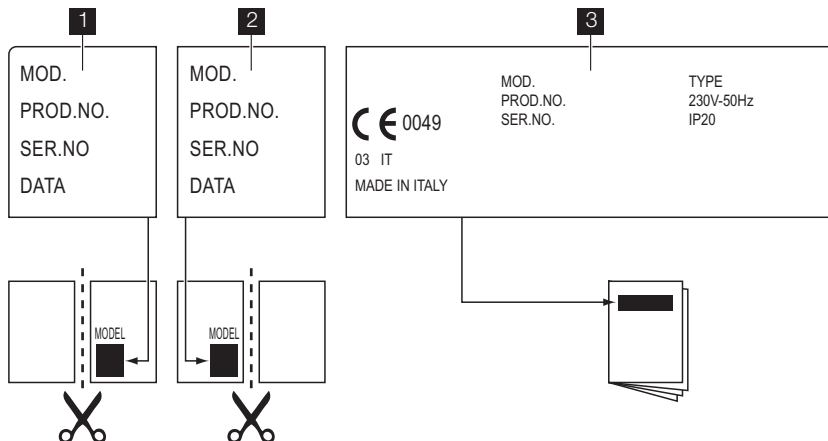
Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

i Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a vi-

sita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

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.

Dados técnicos

Dimensões da placa

Largura:	594 mm
Comprimento:	510 mm

Dimensões da cavidade da placa

Largura:	560 mm
----------	--------

Comprimento:	480 mm
--------------	--------

Entrada 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
Ligação do gás:	G 1/2 "
Categoria:	II2H3+
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar

Classe do aparelho:	3
---------------------	---


Diâmetros de bypass

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

Queimadores a gás


QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA REDUZIDA kW	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 g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi-rápido	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	14	Уход и очистка	22
Установка	17	Что делать, если ...	24
Описание изделия	20	Технические данные	25
Описание работы	21	Охрана окружающей среды	27
Полезные советы	22		

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

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

i 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 конфорок. 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 прибора.
- 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.

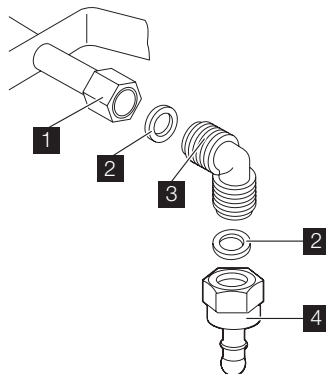
Установка

⚠ 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 подачи газа соответствует рекомендуемой величине. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2". Закрутите все детали, не прикладывая чрезмерных усилий, выставите 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

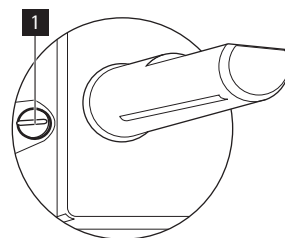
1. Снимите решетки горелок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность 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 мбар на природный газ G20 давлением 20 мбар¹⁾ закрутите винт обводного клапана до упора.

1) только для России

тите 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

- 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 электророзетку 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, срабатываю-

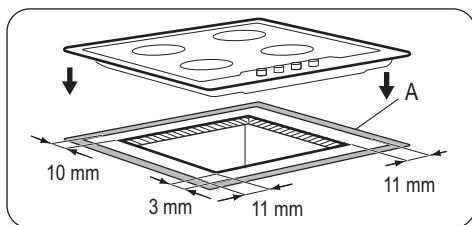
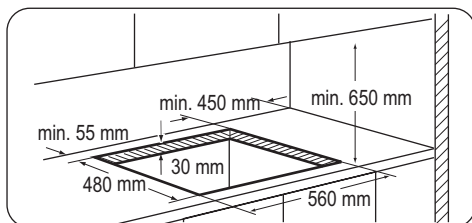
щих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.

- 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.

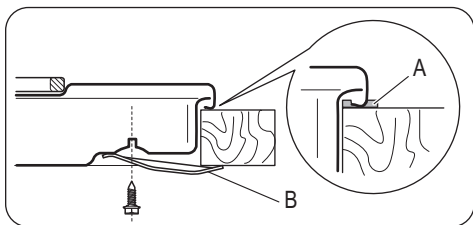
Замена сетевого шнура

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный. 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

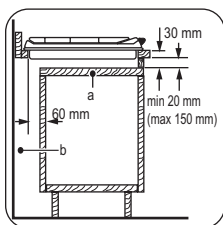


- A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка
 B) идущие в комплекте крепежные скобы

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

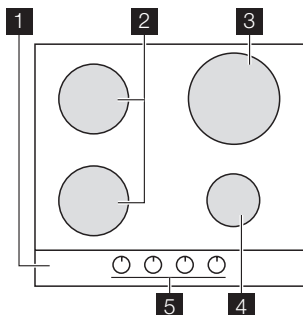
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- a) Съемная панель

Описание изделия

Функциональные элементы варочной панели

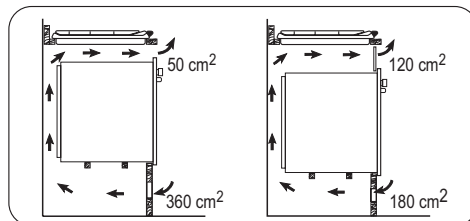


- 1 Варочная панель
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка повышенной мощности
- 4 Вспомогательная горелка
- 5 Ручки управления

- 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 отдельно.



Ручки управления

Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ

Символ	Описание
	положение розжига / максимальной подачи газа
	минимальная подача газа


Описание работы

Розжиг горелки

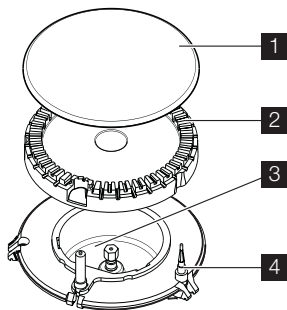
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

i 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.

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



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча розжига
- 4 Термopара

! **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.

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.

Полезные советы

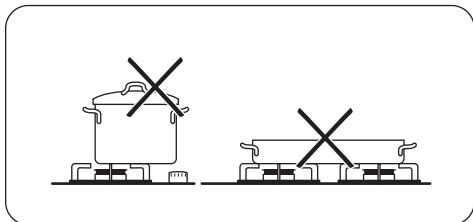
Экономия энергии

- 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.



Уход и очистка

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

! **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.

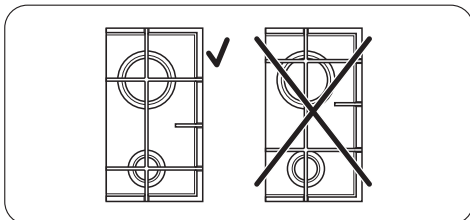
обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.

! **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.

i 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	<ul style="list-style-type: none">Отсутствует электропитание	<ul style="list-style-type: none">Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается.Проверьте предохранитель. Если предохранитель срабатывает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Пламя гаснет сразу после розжига	<ul style="list-style-type: none">Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	<ul style="list-style-type: none">Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Газ неравномерно горит по окружности горелки	<ul style="list-style-type: none">Термопара недостаточно нагреласьРассекатель горелки засорен остатками пищи	<ul style="list-style-type: none">После появления пламени удерживайте ручку нажатой около 5 секунд.Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

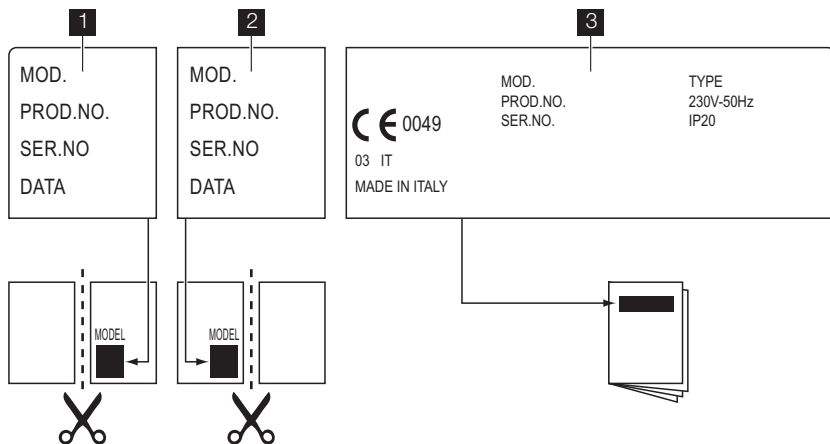
В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.

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.)

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

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
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"

Категория:	I12H3B/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
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 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


ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
	кВт	кВт	инж. 100/мм	м³/час
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 сможете 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.



www.zanussi.com/shop



397234302-C-062012