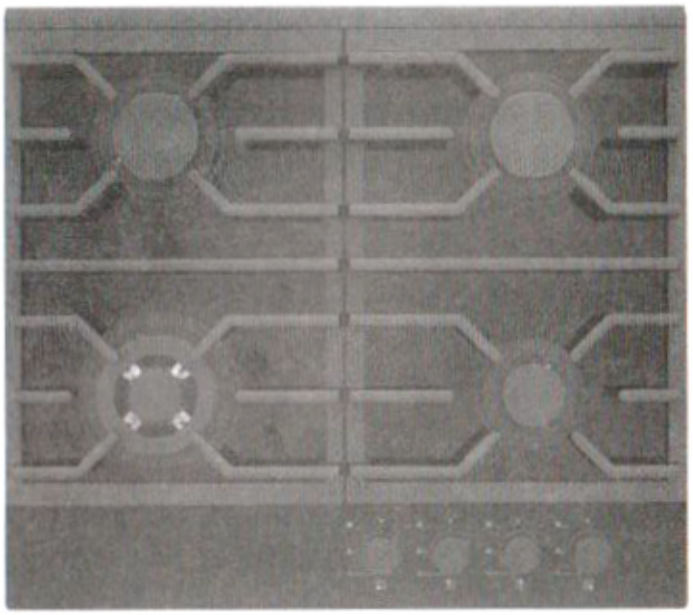
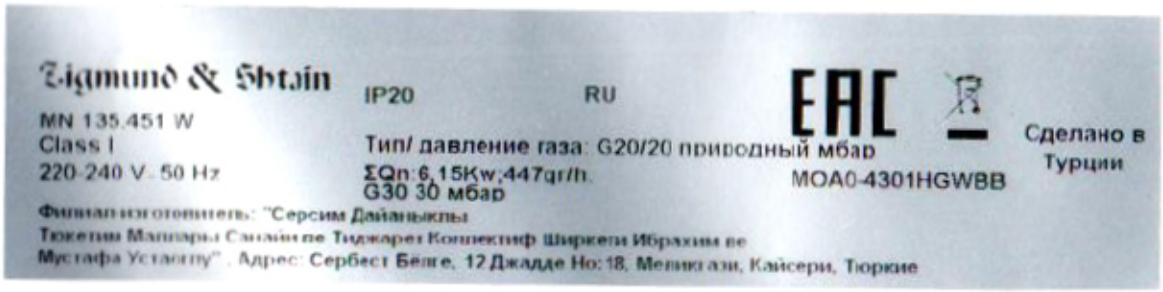
Zigmund & Shtain



MN 135.31 B, MN 135.31 W, MN 135.451 B, MN 135.91 B

MN 135.451 W, MN 135.61 B, MN 135.61 W,

MN 135.61 I, MN 135.71 B, MN 135.71 W



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Наша продукция произведена с использованием современных технологий и оборудования, высококвалифицированного персонала. Отлаженный производственный процесс позволяет производить высококачественный продукт с исключительными эксплуатационными характеристиками.

Мы рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с инструкцией перед использованием прибора. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию.

Примечание:

Данная инструкция разработана для нескольких приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в Вашей модели.

Соответствует Правилам WEEE

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности 4
Описание прибора 8
Управление газовыми горелками 10
Подключение варочной поверхности к электросети 10
Предупреждение и индикация ошибок 11
Подключение к газовой магистрали 12
Установка варочной поверхности над духовкой 13
Монтаж варочной поверхности 13
Установка варочной поверхности 15
Место для монтажа 17
Вентиляция помещения 17
Переход с природного газа на сжиженный и со сжиженного газа на природный газ 18
Защитный механизм отключения газа (Газ-контроль) 19
Руководство по использованию варочной поверхности 19
Диаметр посуды 21
Горелка WOK 22
Эксплуатация электрических варочных поверхностей 22
Чистка и техническое обслуживание 22
Проблемы и рекомендации по их устранению 24
Переоборудование на различные типы газа 24
Инжектор, потребление и мощность (Таблица) 25
Утилизация с учетом экологических требований 26
Информация об упаковочном материале 26

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. ВНИМАНИЕ! Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Обесточьте клеммную колодку, в связи с тем, что она находится под напряжением.

2. ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность во время приготовления пищи, горячий жир и растительное масло очень быстро воспламеняются. Существует опасность пожара.

3. ВНИМАНИЕ! Во время работы и после неё горелки и прилегающие к ним части сильно нагреваются. Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на варочную панель. Существует опасность получения ожогов.

4. ВНИМАНИЕ! Не подпускайте к устройству детей во время и после его работы. Данным прибором могут пользоваться только взрослые.

5. ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации варочная поверхность нагревается. Будьте осторожны.

6. Инструкция по установке данного устройства дана на заводской табличке.

7. 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).

9. ВНИМАНИЕ! Данное устройство предназначено только для бытового использования. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.

10. 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.

11. Установка и подключение прибора к электрической и газовой сети, настройка и обслуживание должны проводиться только квалифицированным специалистом, чтобы исключить опасность повреждения. Перед установкой необходимо проверить параметры, отвечающие требованиям соответствующих стандартов, которые даны в этой инструкции (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.).

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

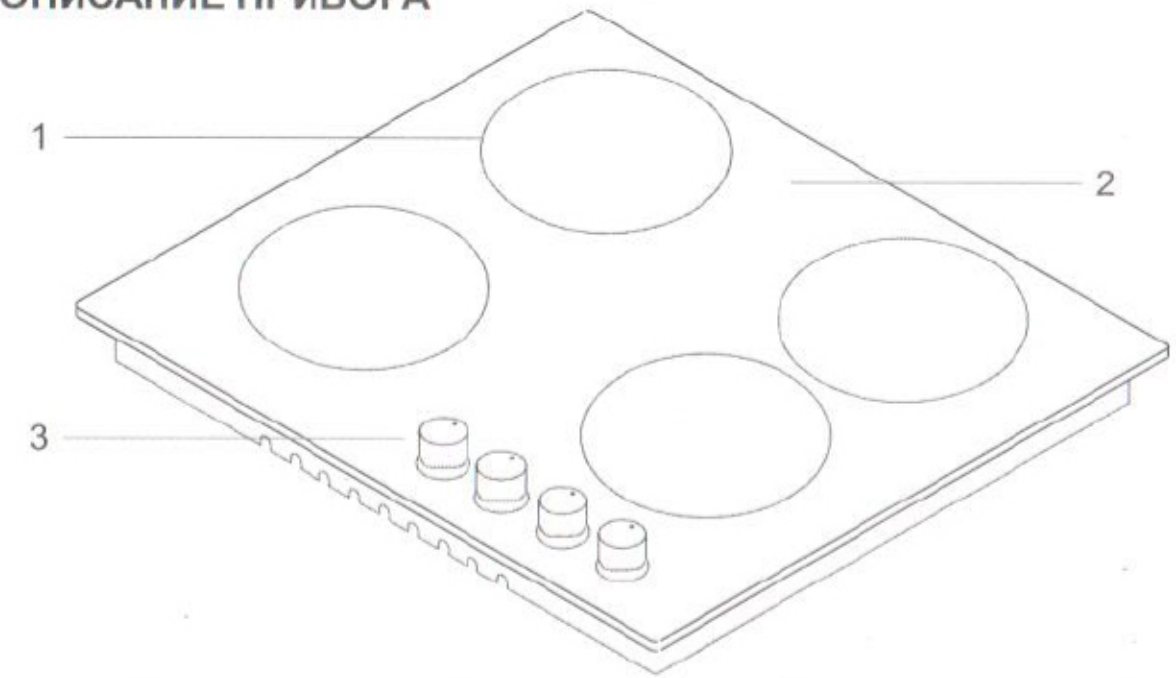
13. Не удерживайте ручку управления нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение «Выкл» и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

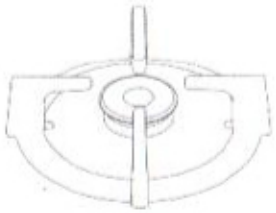
14. Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности

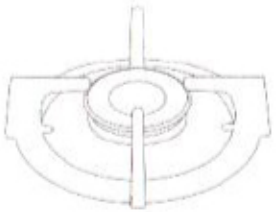
15. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

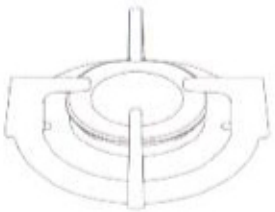
16. Дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающие достаточным опытом и знаниями могут использовать данное устройство под наблюдением.

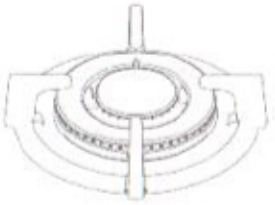
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА




4

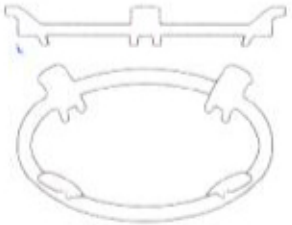

5

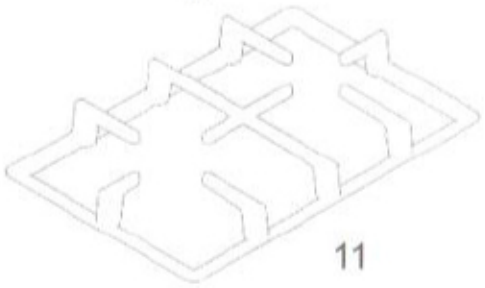

6

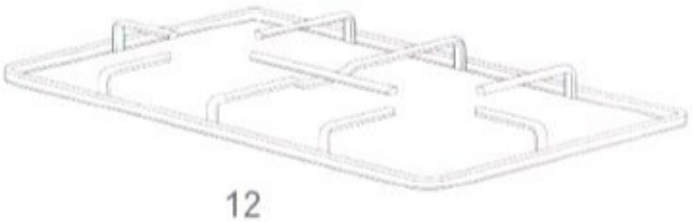

7


8

9


10


11


12

1 - Положения горелок

2 - Стеклянная или металлическая поверхность

3 - Ручки управления

4 - Маленькая горелка

5-Средняя горелка

6-Большая горелка

7- Горелка WOK

8-ТЭН

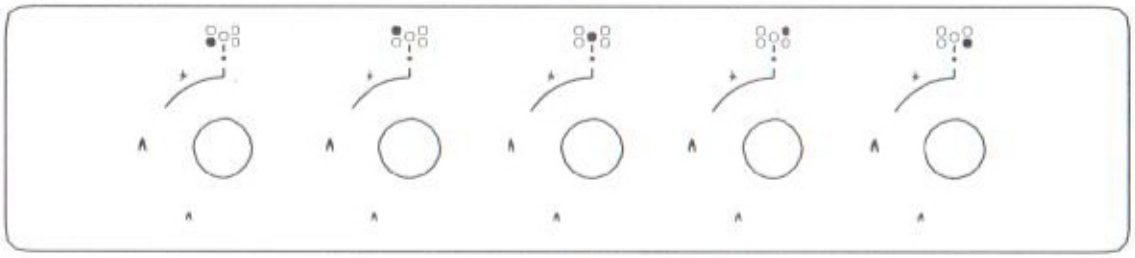
9-Подставка для приготовления кофе

10- Подставка WOK

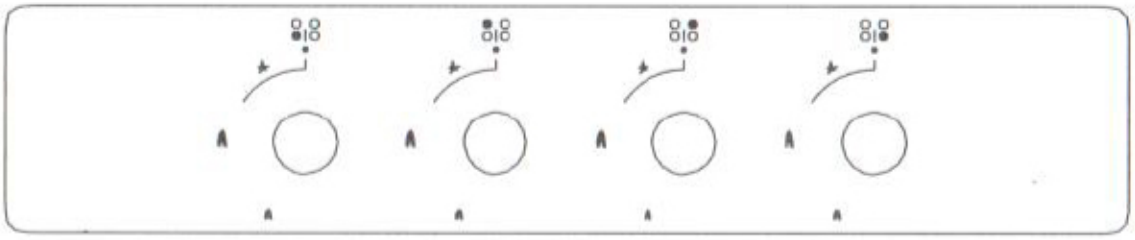
11- Чугунная решетка

12- Эмалированная решетка

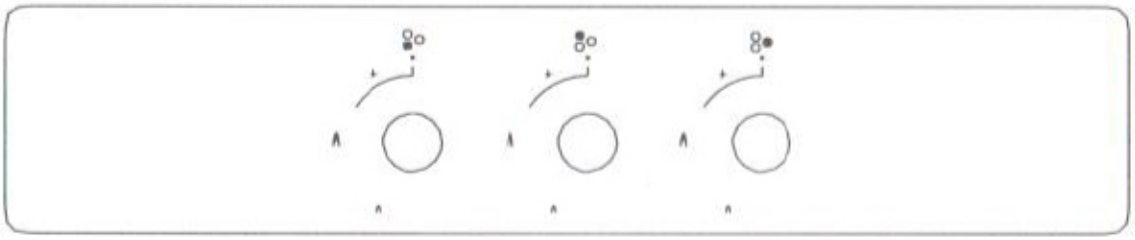
УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ



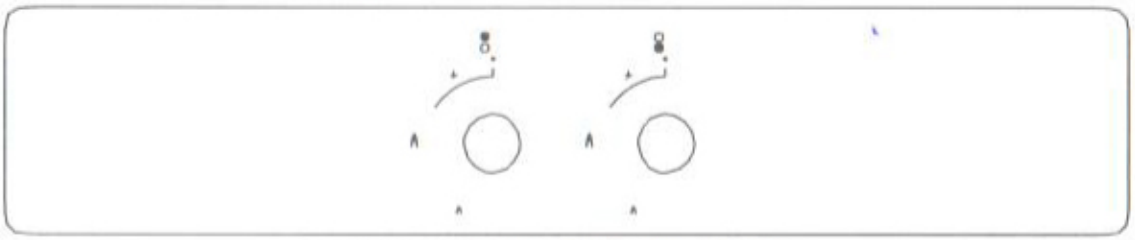
Варочная поверхность 70-90 и 100 см



Варочная поверхность 60 см



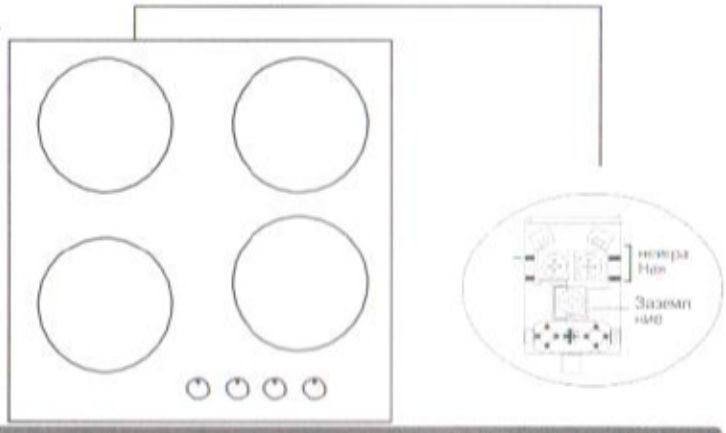
Варочная поверхность 45 см



Варочная поверхность 30 см

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключите варочную поверхность согласно схеме, указанной ниже. Подключение и установка производятся квалифицированным специалистом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

1. Убедитесь, что напряжение и параметры сети электропитания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под нижней защитной крышкой прибора. Запрещается удалять данную табличку.

2. Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Убедитесь в том, что линия электропитания заземлена надлежащим образом. Необходимо тщательно следить за выполнением требований по вентиляции.

3. Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению, 220-240 V, 50/60Гц.

4. Если параметры электрической сети отличаются, то необходимо обратится в авторизованный сервисный центр.

5. Установка заземления в соответствии со способом, предусмотренным правилами безопасной эксплуатации электроустановок, обязательна. В случае отсутствия заземленной розетки, необходимо обратиться в сервисный центр.

6. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие нарушений электроустановки.

7. Розетка должна быть в пределах досягаемости от встроенного прибора. Тянуть за шнур при извлечении вилки категорически запрещается. Не допускайте контакта электрического шнура устройства с другими частями, также держите его вдали от острых краев и углов.

8. В случае повреждения шнура, он должен быть заменен производителем или авторизованным сервисным центром.

9. Неправильное электрическое подключение может нанести вред Вашему устройству. За ущерб, причиненный людям или имуществу в результате вышеуказанных требований, в рамках гарантии устройство обслуживаться не будет. Электрическое подключение варочной поверхности должно выполняться строго квалифицированным специалистом сертифицированного сервисного центра.

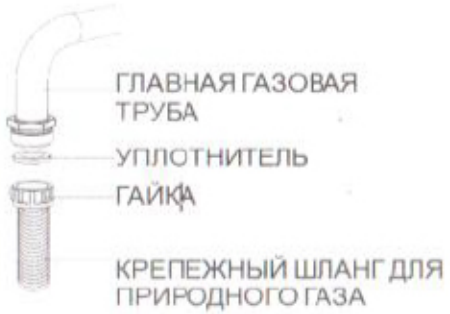
10. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру. Не дотрагивайтесь до поверхности варочной поверхности, когда горят предупредительные лампочки. При выключении варочной поверхности предупредительные лампочки будут продолжать указывать на части, которые имеют высокую температуру нагрева.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

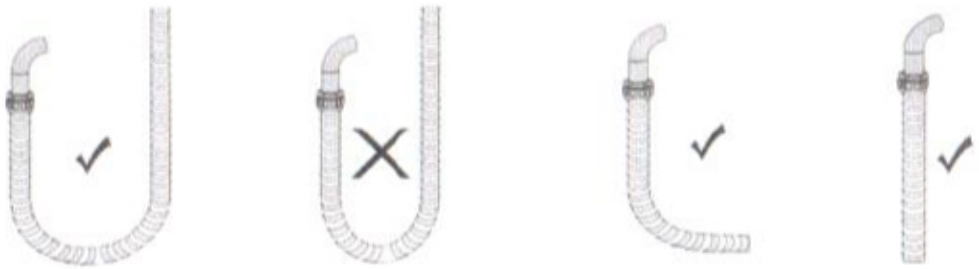
1. Для подключения баллона со сжиженным газом наденьте металлический хомут на шланг. Наденьте один конец шланга на входной фитинг устройства. Затем установите хомут на конце шланга и затяните с помощью отвертки. Уплотнитель, идущий в комплекте, и входной фитинг для шланга необходимы для соединения и приведены на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Регулятор, надеваемый на баллон, должен быть 300 mmSS.





2. Подключение к природному газу должно выполняться квалифицированным специалистом. Для подключения природного газа установите уплотнитель внутри гайки на конце крепежного шланга. Прикрутите гайку к газовой трубе. Проведите проверку на утечку газа и завершите подключение. Газовый шланг изделия и электрический кабель не должны проходить рядом с горячими поверхностями, такими как тыльная часть изделия. Газовый шланг можно сгибать только под большим углом, чтобы избежать его повреждения. Перемещение изделия с подключенным газовым соединением может привести к утечке газа.



верно **не верно** **верно** **верно**

3. Подключите Вашу варочную поверхность к газовому крану и подсоедините его, убедившись в отсутствии утечки. Для соблюдения мер безопасности используемый шланг должен быть длинной минимум 40 см, максимум 125 см.

4. Во время проверки на утечку газа нельзя использовать зажигалку, спички, горящие сигареты или подобные источники огня.

5. Нанесите на точку подключения мыльную пену. При наличии утечки на мыльной пене будут образовываться пузыри.

6. Если варочная поверхность будет устанавливаться в столешницу, под варочной поверхностью необходимо установить панель для защиты от тепла с зазором минимум 30 мм.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НАД ДУХОВКОЙ

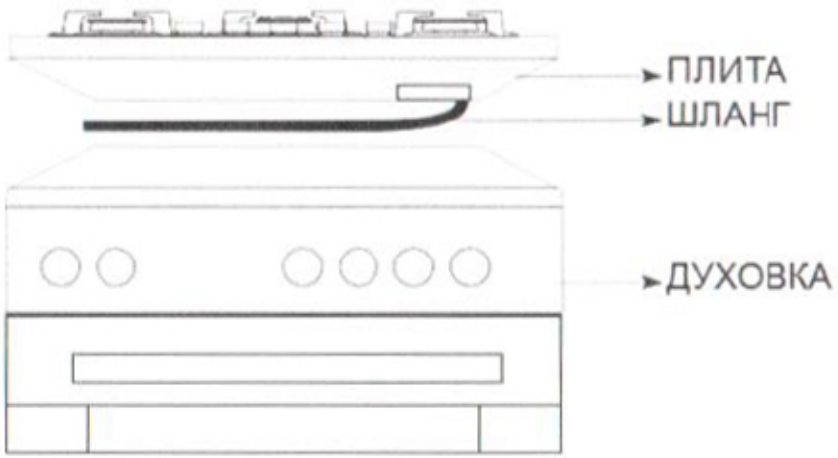


Рис. 1

Газовый шланг не должен касаться духовки, острых краев и углов, его не следует растягивать и сгибать. Подключите шланг с правой стороны варочной поверхности и, надев зажим, зафиксируйте его.

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

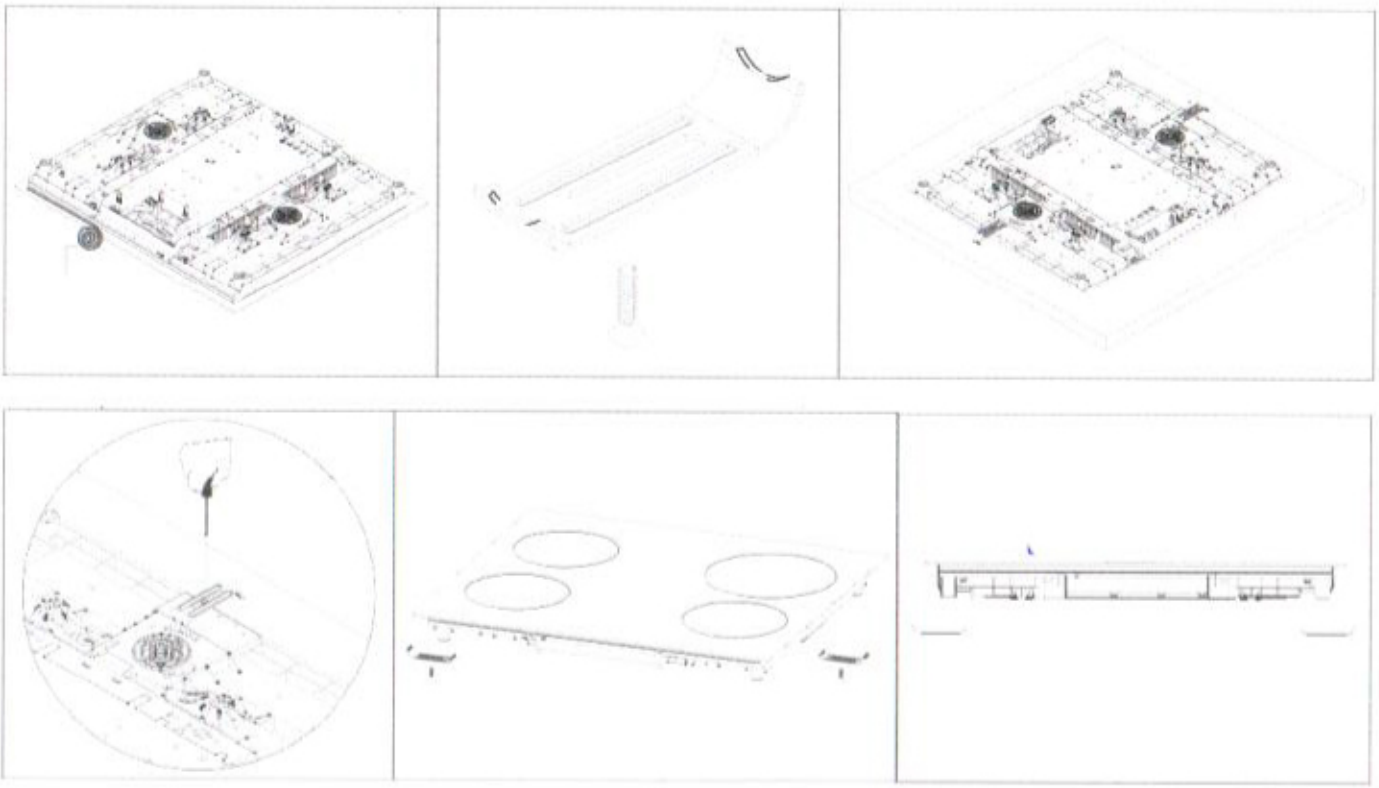
1. Перед монтажом снимите с панели решетки (если они установлены) и конфорки.

2. Для предотвращения попадания инородных тел и жидкостей между варочной поверхностью и столешницей аккуратно установите клейкую

губчатую прокладку (поставляется в комплекте) по внешнему периметру рамы варочной панели. Она служит для разделения поверхности рамы от поверхности мебели.

3. Вставьте пружины крепления в каждое из отверстий, как показано ниже на схеме. Эти пружины обеспечивают крепление и правильную центровку.

4. В случае если во время монтажа варочной поверхности будет обнаружено, что нижняя часть осталась доступной, то ее необходимо отделить деревянной полкой.

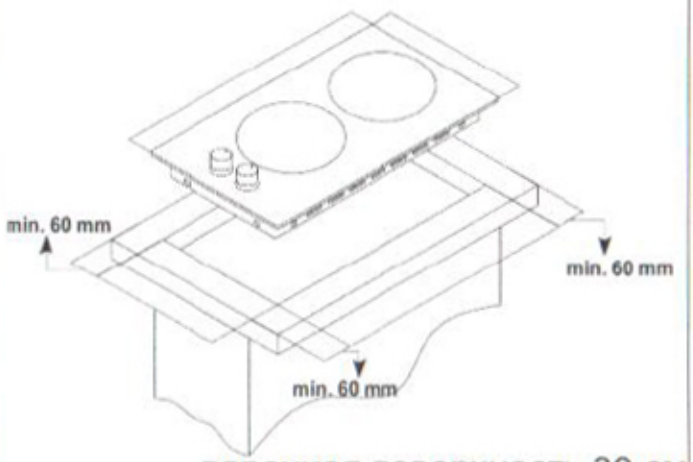


5. Если изделие устанавливается над полкой кухонного шкафа, то необходимо установить полку как показано на рисунке выше для того чтобы оградить низ варочной поверхности от шкафа.

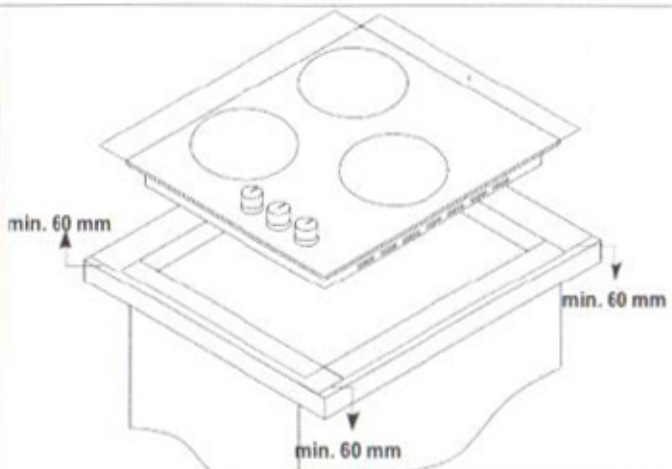
6. Если варочная поверхность монтируется над встроенной духовкой, то в этом нет необходимости. Если Ваше изделие монтируется рядом с левой или правой стеной, минимальное расстояние между стеной и панелью должно быть 50мм.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

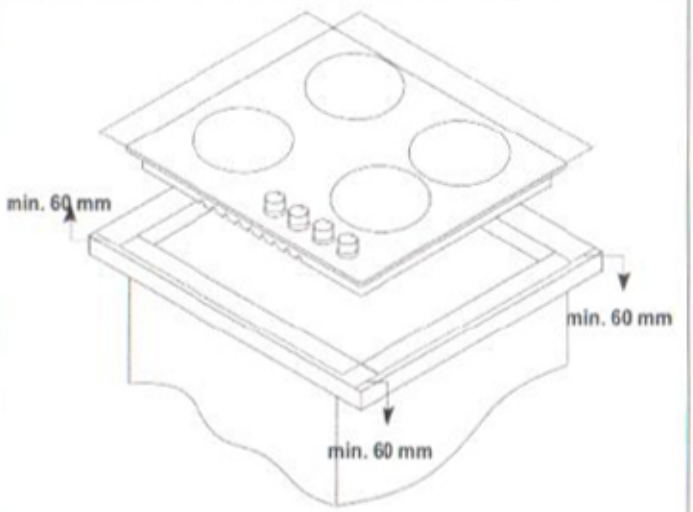
При монтаже варочной поверхности и подготовке места для ее монтажа в столешнице следуйте предоставленным размерам.



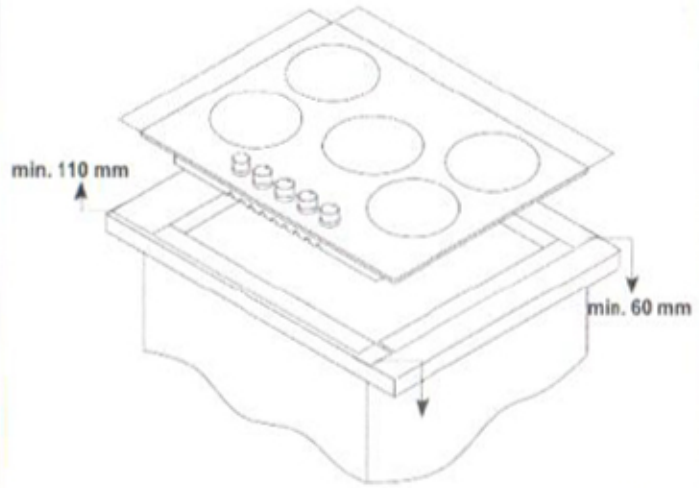
варочная поверхность 30 см



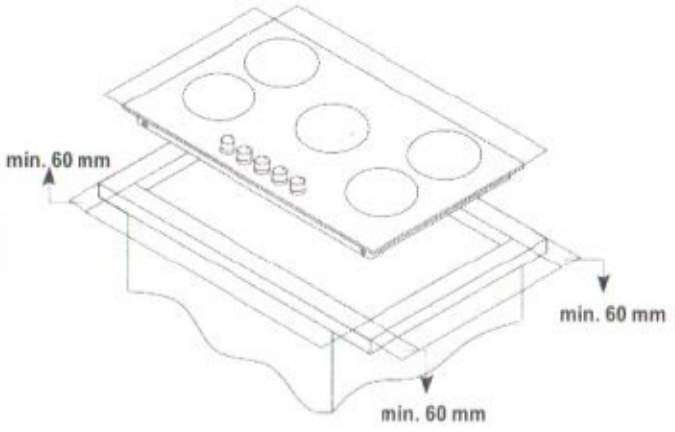
варочная поверхность 45 см



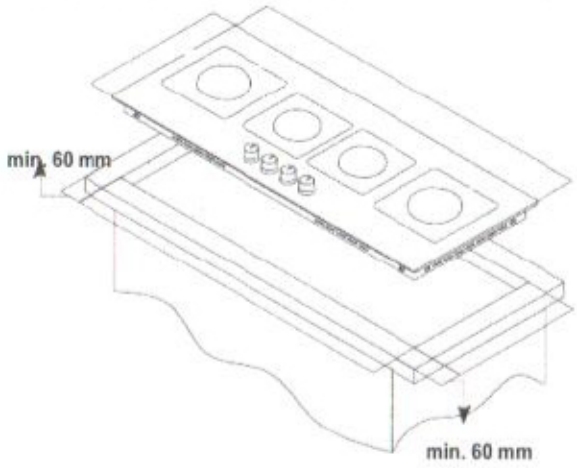
Варочная поверхность 60 см



Варочная поверхность 70 см

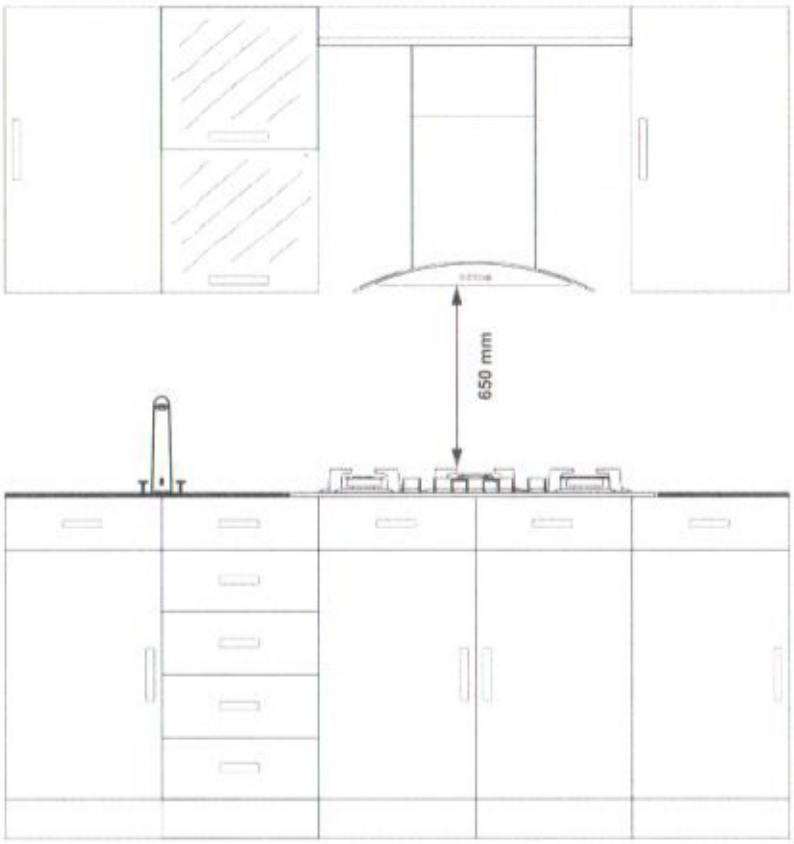


Варочная поверхность 90



Варочная поверхность 100 см

МЕСТО ДЛЯ МОНТАЖА



Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между стенами кухни и мебелью следует оставить безопасное расстояние. Если над варочной поверхностью будет устанавливаться вытяжка, соблюдайте требования производителя вытяжки относительно высоты монтажа (минимум 65 см). Вырез, в котором будет установлена варочная поверхность, на столешнице, должен соответствовать монтажным размерам варочной поверхности. Во время монтажа изделия следует соблюдать правила и требования, изложенные в данной инструкции.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор), это обеспечит надежную работу Вашего устройства.

Величина помещения	Вентиляционное отверстие
меньше 5м³	мин. 100см²
от 5м³ до 10м³	мин. 50см²
больше 10м³	не требуется
в подвале или киллерах	мин. 65см²

ПЕРЕХОД С ПРИРОДНОГО ГАЗА НА СЖИЖЕННЫЙ И СО СЖИЖЕННОГО ГАЗА НА ПРИРОДНЫЙ ГАЗ

1. Перекройте подачу газа и отключите электричество от варочной поверхности. Если варочная поверхность горячая, подождите, пока она остынет.

2. Для замены инжектора используйте торцевой ключ на 7мм как на рисунке.

3. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени, как указано на рисунке 5.

4. С помощью торцевого ключа отвинтите инжекторы и замените их соответствующему типу, как указано на Рисунке 6

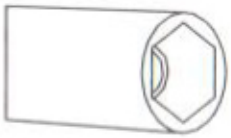


Рис. 4

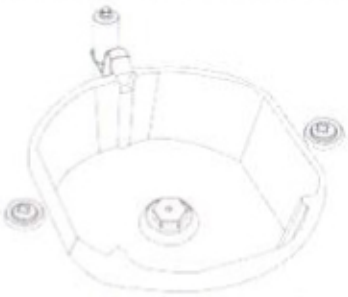


Рис. 5

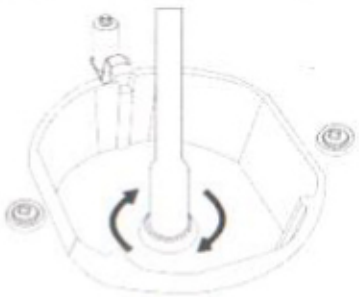


Рис. 6

5. Затем снимите с варочной поверхности ручки управления. Отрегулируйте минимальную подачу газа, повернув ручку в положение, соответствующее минимальному пламени как показано на рисунке. Для регулировки крана пользуйтесь отверткой соответствующего размера. Для сжиженного газа поверните винт по часовой стрелке. Для природного газа поверните винт один раз против часовой стрелки. В минимальном положении длина нормального пламени должна быть 6-7 мм. Проверьте, горит пламя или нет. Настройка устройства может меняться в зависимости от типа используемого газа

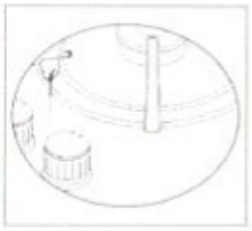


Рис.7

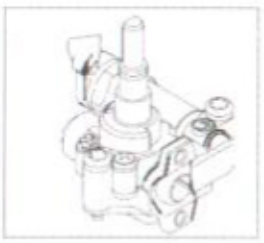


Рис.8

ЗАЩИТНЫЙ МЕХАНИЗМ ОТКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА (Газ-контроль)

Для защиты возможного затухания в результате переливания жидкости, используется защитный механизм отключающий подачу газа.

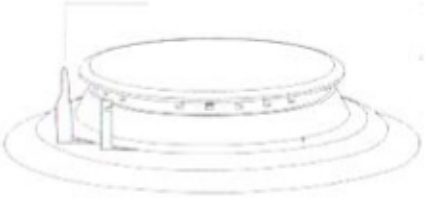


Рис. 9

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

1. Перед началом эксплуатации варочной поверхности убедитесь в том, что крышки конфорок находятся в правильном положении. Правильное расположение крышек конфорок приведено на рисунке ниже.

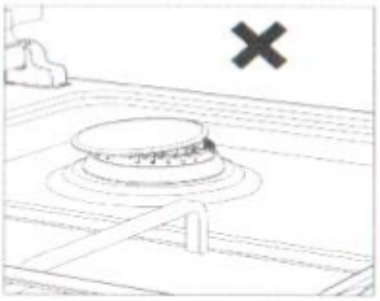


Рис. 10

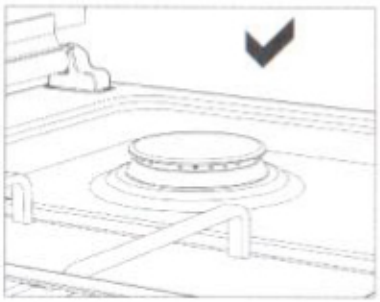


Рис. 11

● Закрыт

Полностью открыт

Открыт на половину

2. Газовые краны обладают специальным клапаном-блокиратором. Поэтому для включения конфорки Вам необходимо нажать на ручку и удерживать ее в таком положении до момента включения газа

3. Модели с автоматическим розжигом работают при подаче электропитания. Поэтому перед началом эксплуатации устройства убедитесь в том, что оно подключено к электрической сети. Это осуществляется следующим образом:



Ручка управления находится в закрытом положении



Для того чтобы она заработала, вначале нажмите на ручку



После этого автоматически срабатывает розжиг



Удерживая ручку в нажатом состоянии и поворачивая влево, можно отрегулировать пламя

4. Достаточно убедиться в том, что решетки просто отцентрированы на соответствующих конфорках; если они установлены в приподнятом или наклонном положении, то необходимо их установить в правильном положении – плотно-прилегающем к варочной поверхности.

5. В моделях, имеющих предохранительный клапан от затухания газовой горелки, после тушения пламени не отпускайте ручку и удерживайте её в нажатом положении в течение 5-10 секунд.

Защитный механизм сработает в течение этого времени и конфорка загорится. В случае затухания пламени газовой горелки возможна утечка газа. Как следствие, газовый кран автоматически отключает газ, поступающий к конфорке варочной поверхности.

6. Во время использования элемента для приготовления кофе, который комплектуется вместе с варочной поверхностью, убедитесь в том, что оно плотно прилегает к решетке варочной поверхности и находится в центре конфорки. Используйте данный элемент только с маленькой конфоркой.

7. При эксплуатации газовой варочной поверхности, пользуйтесь по возможности кастрюлями с длинными ручками. Это обеспечит более эффективный расход энергии. На таблице ниже приведены диаметры посуды (к примеру, кастрюль), рекомендуемых для использования соответствующих конфорок

8. Достаточно убедиться в том, что решетки просто отцентрированы на соответствующих конфорках; если они установлены в приподнятом или наклонном положении, то необходимо их установить в правильном положении – плотно-прилегающем к варочной поверхности.

9. В моделях, имеющих предохранительный клапан от затухания газовой горелки, после тушения пламени не отпускайте ручку и удерживайте её в нажатом положении в течение 5-10 секунд.

10. Защитный механизм сработает в течение этого времени и конфорка загорится. В случае затухания пламени газовой горелки возможна утечка газа. Как следствие, газовый кран автоматически отключает газ, поступающий к конфорке варочной поверхности.

11. Во время использования элемента для приготовления кофе, который комплектуется вместе с варочной поверхностью, убедитесь в том, что оно плотно прилегает к решетке варочной поверхности и находится в центре конфорки. Используйте данный элемент только с маленькой конфоркой.

12. При эксплуатации газовой варочной поверхности, пользуйтесь по возможности кастрюлями с длинными ручками. Это обеспечит более эффективный расход энергии. На таблице ниже приведены диаметры посуды (к примеру, кастрюль), рекомендуемых для использования соответствующих конфорок.

ДИАМЕТР ПОСУДЫ

СТЕКЛЯННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ						
	Домино	**45cm. Плита**	**60cm. Ручное Управление**	**60cm. Контроль Передние**	**70cm. Контроль Передние**	**90cm. Контроль Передние**
Малая горелка	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см
Средняя горелка	---	18-20см	18-20см	18-20см	18-20см	18-22см
Большая горелка	18-24см	22-24см	22-24см	22-24см	22-24см	22-26см
Конфорка для ускоренного приготовления	24-26см	---	24-26см	24-26см	24-26см	26-30см
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПЕЧИ						
	Домино	**45cm. Плита**	**60cm. Ручное Управление**	**60cm. Контроль Передние**	**70cm. Контроль Передние**	**90cm. Контроль Передние**
Малая горелка	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см
Средняя горелка	---	18-20см	18-20см	18-20см	18-20см	18-22см
Большая горелка	18-22см	22-24см	22-26см	22-24см	22-24см	22-26см
Конфорка для ускоренного приготовления	24-26см	24-26см	24-26см	24-26см	24-26см	26-32см

ГОРЕЛКА WOK

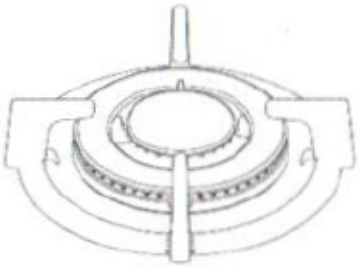


Рис. 12

Горелка WOK обеспечивает быстрое приготовление пищи. Она обладает системой пламени с двойными кольцами, что обеспечивает равномерное распределение тепла по дну кастрюли. Данная конфорка является идеальной для быстрого приготовления пищи, так как она имеет высокую температуру. При желании на конфорке для ускоренного приготовления можно использовать обычную кастрюлю, для этого необходимо снять с варочной поверхности подставку для кастрюли.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Электрические варочные поверхности можно включить, повернув ручку на панели управления до требуемого уровня. Ниже в таблице приведены уровни мощности, которые соответствуют уровню поверхности

	УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	УРОВЕНЬ 4	УРОВЕНЬ 5	УРОВЕНЬ 6
Ø80мм	200Вт	250Вт	450Вт	----	----	----
Ø145мм	250Вт	750Вт	1000Вт	----	----	----
Ø180мм	500Вт	750Вт	1500Вт	----	----	----
Ø145мм Быстрая	500Вт	1000Вт	1500Вт	----	----	----
Ø180мм Быстрая	850Вт	1150Вт	2000Вт	----	----	----
Ø145мм	95Вт	155Вт	250Вт	400Вт	750Вт	1000Вт
Ø180мм	115Вт	175Вт	250Вт	600Вт	850Вт	1500Вт
Ø145мм Быстрая	135Вт	165Вт	250Вт	500Вт	750Вт	1500Вт
Ø180мм Быстрая	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000Вт

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть. Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.

Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности. Для того, чтобы обеспечить

долговечность варочной поверхности и её экономичность, необходимо регулярно проводить её очистку и техническое обслуживание.

1. Не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки или кислоты, поскольку они могут вызвать повреждение прибора

2. Для мытья эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их мыльной водой и тщательно просушите перед установкой на место. Детали из нержавеющей стали промойте водой, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

3. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол. Царапины на стеклянных поверхностях вызывают трещины, поэтому для их очистки не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или острыми металлическими мочалками.

4. Не передвигайте кухонную посуду по стеклу, так как это может привести к появлению царапин на его поверхности. Не допускайте падения на стекло твердых или острых предметов, а также ударов по краю варочной панели.

5. Промойте каналы и крышки конфорок мыльной водой и очистите газовые каналы с помощью щетки.

6. Для чистки варочной поверхности никогда не используйте кислоту, растворители, керосин или другие горючие вещества.

7. Никогда не мойте пластиковые и алюминиевые части варочной поверхности в посудомоечной машине, исключительно подходит ручная чистка.

8. При попадании кислотных и щелочных веществ, к примеру, уксуса, лимонного сока, соли, колы, на варочную поверхность, как можно быстрее очищайте её.

9. Со временем ручки варочной поверхности могут с трудом поворачиваться или не поворачиваться вообще, в таком случае их следует заменить. Замена должна осуществляться только сертифицированным сервисом.



Рис. 13

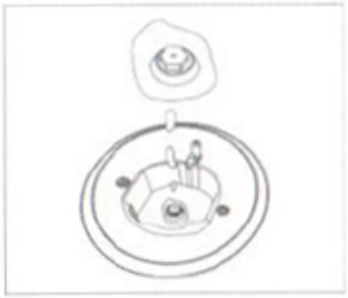


Рис. 14

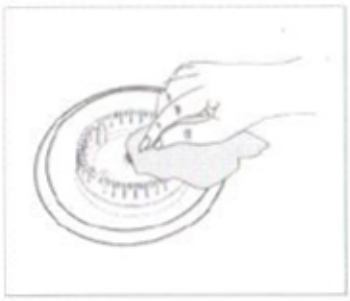


Рис. 15

ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Перед тем как обращаться в сервисную службу по устранению проблем (-ы), сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы, воспользовавшись следующими рекомендациями.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Если варочная поверхность не работает:

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Проверьте безопасными способами наличие электропитания и убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия бесперебойно подается.
- Проверьте предохранитель.
- Проверьте электрический шнур на наличие повреждений.
- Проверьте, открыт ли главный газовый кран.
- Проверьте газовый шланг на наличие перекручивания или переломов.
- Убедитесь в правильности подключения газового шланга к варочной поверхности
- Проверьте, используется ли для варочной поверхности подходящий газовый кран.

Если рассекатель горелки не работает:

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи, и он является чистым.

ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра. Если прибор настроен на использование природного газа (вид газа указан в таблице с описанием технических характеристик), его можно перенастроить на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями. В нижеуказанной таблице приведены диаметры инжекторов, давление газа, потребление газа и мощность в зависимости от типа газа. При настройке варочной поверхности специалистом необходимо изучить данную таблицу во

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

ИНЖЕКТОР, ПОТРЕБЛЕНИЕ И МОЩНОСТЬ (ТАБЛИЦА)

ИНЖЕКТОР, ПОТРЕБЛЕНИЕ И МОЩНОСТЬ ТАБЛИЦА							
СООТВЕТСТВИЕ ДИАМЕТРОВ ИНЖЕКТОРОВ ПО ТИПУ ГАЗА	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Природный Газ			Природный Газ		Природный Газ	
Горелка WOK	Инжектор	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Потребление	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Большая горелка	Инжектор	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Потребление	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Средняя горелка	Инжектор	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Потребление	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Малая горелка	Инжектор	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Потребление	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

ИНЖЕКТОР, ПОТРЕБЛЕНИЕ И МОЩНОСТЬ ТАБЛИЦА							
СООТВЕТСТВИЕ ДИАМЕТРОВ ИНЖЕКТОРОВ ПО ТИПУ ГАЗА	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Горелка WOK	Инжектор	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Потребление	254	м³/ч	254	м³/ч	254	м³/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Большая	Инжектор	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Потребление	211	м³/ч	211	м³/ч	211	м³/ч

горелка	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Средняя горелка	Инжектор	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Потребление	124	м³/ч	124	м³/ч	124	м³/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Малая горелка	Инжектор	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Потребление	69	м³/ч	69	м³/ч	69	м³/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

Варочная поверхность не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Данное устройство маркировано в соответствии с требованиями ЕС 2012/19/EU по утилизации использованных электрических и электронных устройств (утилизация электрического и электронного оборудования WEEE). Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВОЧНОМ МАТЕРИАЛЕ

Упаковка изготовлена из экологичных материалов и может быть повторно переработана в соответствии с нормативами и правилами о защите окружающей среды. Упаковочные материалы следует выбрасывать, как бытовые отходы, в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов. Производитель не рекомендует утилизировать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отхода

Основной импортер товара «Zigmund & Shtain» в России: ООО «Элеком» РФ, г. Москва, Очаковское шоссе дом 36,
помещение 8.
Тел.: +7 968 336 38 26
Email: elekom_ooo@mail.ru

Информацию об авторизованных сервисных центрах и условиях гарантийного обслуживания Вы можете узнать на веб-сайте и в гарантийном талоне.

Если в Вашем городе отсутствует сертифицированный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и в случае необходимости Вам произведут ремонт либо замену устройства.

Страна производства – Турция

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Производитель постоянно работает над совершенствованием устройства и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в устройство, технических характеристик прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в данном приложении к инструкции может периодически меняться.

По истечению срока службы техника не обслуживается, запчасти не поставляются, сертифицированный сервисный центр вправе отказать в техническом обслуживании.

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



Утилизация упаковки.

Варочная поверхность не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования с целью последующей утилизации.

По истечению срока службы и не пригодности к эксплуатации устройства необходимо отсоединить прибор от электросети и обрезать присоединенный кабель с целью безопасности играющих детей.

Материалы с символом, указанным на упаковке, следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом, который указан на упаковке. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью
«ЭЛЕКОМ». 119530,
Российская Федерация, город Москва, Очаковское шоссе, дом 36, помещение 8., elekom_ooo@mail.ru.

Изготовитель: «Зигмунд энд Штайн ГмбХ» ГЕРМАНИЯ

Дата производства указана на упаковке.

Срок службы – 10 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и техническими стандартами.

Веб-сайт: www.zigmundshtain.ru

EAC

www.zigmundshtain.ru

H10-20-280-056