RU Инструкция по эксплуатации 2
UK Інструкція 17

# USER MANUAL

Варочная панель
Варильна поверхня

ZGX565424X
ZGX566424W
ZGX566424B

BY RU UA

ZANUSSI

## Содержание


Сведения по технике безопасности _ _ _ 2
Указания по безопасности _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ 6
Полезные советы _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Уход и очистка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Поиск и устранение неисправностей _ _ 10
Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Технические данные _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ _ _ 16


Право на изменения сохраняется.

# Сведения по технике безопасности

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

## Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

## Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.

## ⚠ Указания по безопасности

**Установка**

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

имеется достаточное для вентиляции пространство.

- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

**Подключение к электросети**

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

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

**Подключение к газовой магистрали**

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

**Эксплуатация**

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

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

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

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Не допускайте попадания на варочную панель едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Не используйте прибор в других целях, например, для обогрева помещений.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- При интенсивном и продолжительном пользовании варочной панелью может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального положения - в минимальное.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

**Уход и очистка**

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очичтку.

- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

**Утилизация**

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

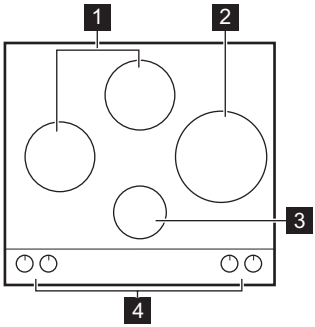
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

**Сервис**

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

## Описание изделия

**Функциональные элементы варочной панели**




1 Горелка для ускоренного приготовления
2 Горелка с тройным рассекателем
3 Вспомогательная горелка
4 Ручки управления

**Ручки управления**

| Символ | Описание |
|---|---|
| ● | отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ |

| Символ | Описание |
|---|---|
|  | положение розжига / максимальной подачи газа |
|  | минимальная подача газа |

## Ежедневное использование

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

**Розжиг горелки**

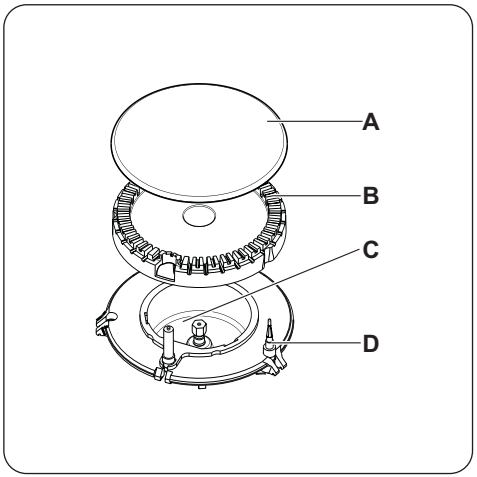
⚠ **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

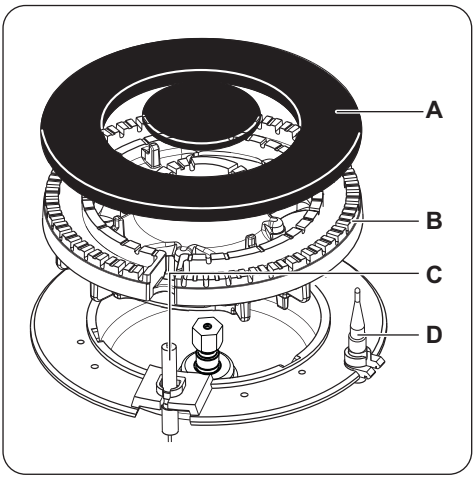
ⓘ Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее посуду.

**Поджиг горелки:**

1. Нажмите на соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в позицию максимума ( ☆ ⌂ ).
2. Удерживайте ручку управления нажатой в течение 10 или более секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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




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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** 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.

**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.

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

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

**Выключение горелки**

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .

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

## Полезные советы

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

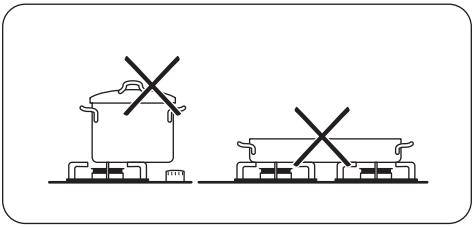
**Экономия энергии**

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

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

| Горелка | Диаметры посуды |
|---|---|
| С тройным рассекателем | 220 - 260 мм |
| Для ускоренного приготовления (левая) | 220 - 260 мм |
| Для ускоренного приготовления (задняя) | 140 - 180 мм |
| Вспомогательная | 140 - 160 мм |

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Позаботьтесь о том, чтобы днище сковородок и кастрюль не касалось бы ручек управления. При касании днищем посуды ручек управления пламя их нагревает.
Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



⚠ **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели. Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте рассекатель пламени.

**Крышка (отдельный набор только для варочных панелей, рассчитанных на использование крышки)**



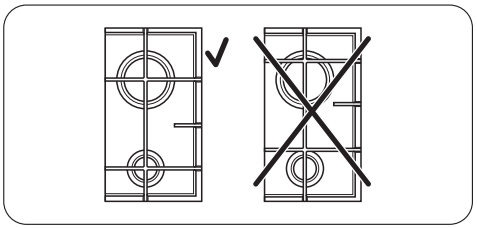
- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стеклянные крышки могут раскалываться при нагревании.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть. Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.

ⓘ 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 для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.



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

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

**Удаление загрязнений:**

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

Под воздействием высокой температуры нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому запрещается использовать для приготовления пищи глиняную или керамическую посуду, а также чугунные подставки.

**Очистка свечи зажигания**

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

**Периодическое техобслуживание**

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

## Поиск и устранение неисправностей

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| При розжиге нет искры. | • Отсутствует электропитание. | • Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.<br>• Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| | • Крышка и рассекатель горелки стоят неровно. | • Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует. |
| Пламя гаснет сразу после розжига. | • Термопара недостаточно нагрелась. | • После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше. |
| Газ горит неравномерно по окружности горелки. | • Рассекатель горелки засорился остатками пищи. | • Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи. |

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

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

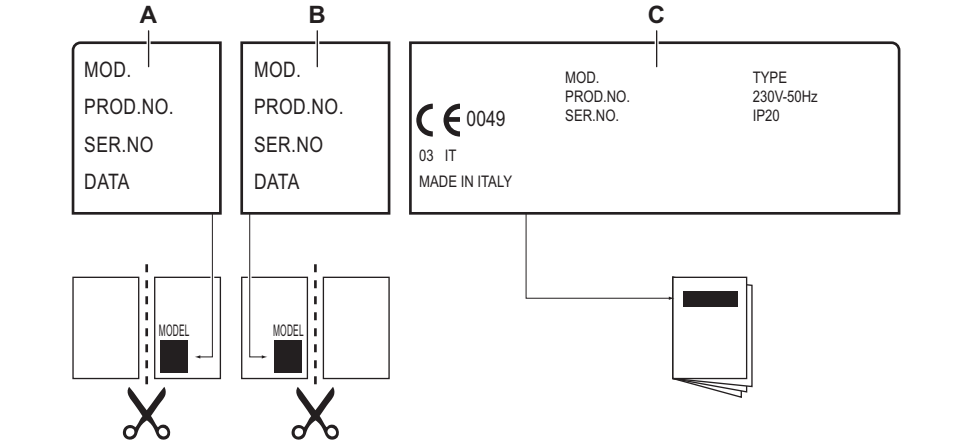
**Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.**

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

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

**Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями**

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:




A) Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо)

B) Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо)

C) Приклейте на инструкцию по эксплуатации

## Установка

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

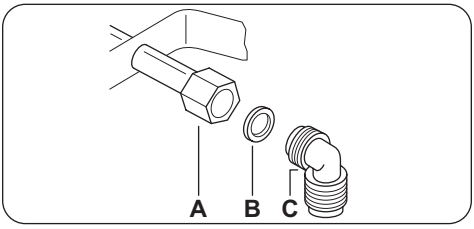
**ВНИМАНИЕ!** Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

**Подключение к газовой магистрали**

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие же меры предосторож-

ности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.

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




A) Вывод трубы с гайкой
B) Прокладка
C) Коленчатая труба

**Сжиженный газ**

Используйте держатель для резиновых шлангов для сжиженного газа. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа.
Гибкая подводка может использоваться, только если:

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

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

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

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

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

**Замена инжекторов**

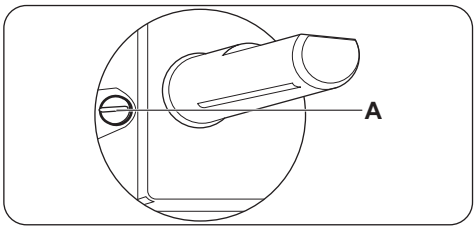
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

**Регулировка минимального уровня пламени**

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

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




A) Винт обводного клапана

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар[1)]) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переоборудовании со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 20 мбар выверните винт обводного клапана обратно примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании со природного газа G20 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар[1)] выверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар[1)] открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании со природного газа G20 13 мбар[1)] на природный газ G20 давлением 20 мбар заверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).

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

**Подключение к электросети**

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

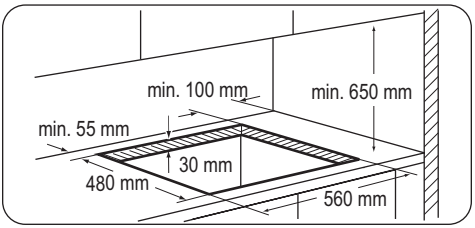
Убедитесь, что синий нейтральный провод подключен к клеммной колодке с буквой «N». Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки с буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

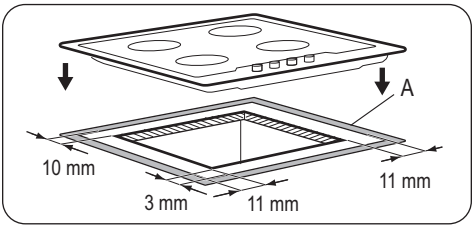
**Замена сетевого шнура**

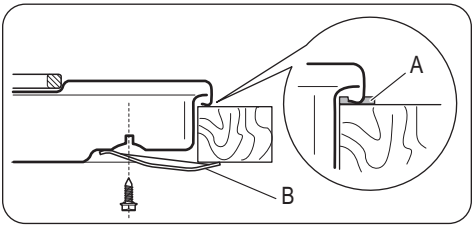
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого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

**1)** только для России

**Встраивание**




A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка

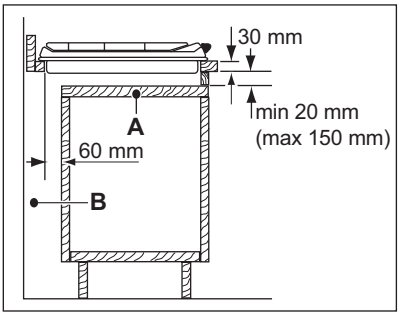
B) идущие в комплекте крепежные скобы

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

**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

B) Пространство для подключения проводов

**Кухонный шкаф с духовым шкафом**

Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.

## Технические данные

### Размеры варочной панели

| | |
|---|---|
| Ширина: | 594 мм |
| Длина: | 510 мм |

### Размеры выреза для варочной поверхности

| | |
|---|---|
| Ширина: | 560 мм |
| Длина: | 480 мм |

### Тепловая мощность

| | |
|---|---|
| Горелка с тройным рассекателем | 4.0 кВт |
| Горелка для ускоренного приготовления: | 2.0 кВт |
| Вспомогательная горелка: | 1.0 кВт |
| ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ: | G20 (2H) 20 мбар = 9 кВт<br>G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 654 г/час<br>G20 (2H) 13 мбар = 9 кВт только для России |
| Электропитание: | 230 В ~ 50 Гц |
| Категория: | II2H3B/P |
| Подключение к газовой магистрали: | G 1/2" |
| Подвод газа: | G20 (2H) 13 мбар |
| Класс прибора: | 3 |

## Диаметры обводных клапанов

| Горелка | Ø обводного клапана в 1/100 мм | Горелка | Ø обводного клапана в 1/100 мм |
|---|---|---|---|
| Вспомогательная | 28 | С тройным рассекателем | 56 |
| Ускоренного приготовления | 32 | | |

## Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | инжектор 1/100 мм |
|---|---|---|
| Вспомогательная | 1.0 | 82 |
| Ускоренного приготовления | 2.0 | 111 |
| С тройным рассекателем | 4.0 | 174 |

## Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | инжектор 1/100 мм |
|---|---|---|
| Вспомогательная | 1.0 | 70 |
| Ускоренного приготовления | 2.0 | 96 |
| С тройным рассекателем | 4.0 | 146 |

## Газовые горелки для сжиженного газа G30/G31 30/30 мбар

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт | инжектор 1/100 мм | г/час |
|---|---|---|---|
| Вспомогательная | 1.0 | 50 | 73 |
| Ускоренного приготовления | 2.0 | 71 | 145 |

| ГОРЕЛКА | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт | инжектор 1/100 мм | г/час |
|---|---|---|---|
| С тройным рассекателем | 4.0 | 98 | 291 |

## Охрана окружающей среды

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

**Упаковочные материалы**

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

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



www.zanussi.com/shop



397321001-A-282013