

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	15
UK	Інструкція	29

Пісіру алаңы  
Варочная панель  
Варильна поверхня

# USER MANUAL

ZGX565414X  
ZGX565414W

## **Содержание**

---

Сведения по технике безопасности	15	Уход и очистка	21
Указания по безопасности	16	Поиск и устранение неисправностей	22
Описание изделия	19	Установка	24
Ежедневное использование	19	Технические данные	27
Полезные советы	20	Охрана окружающей среды	28

Право на изменения сохраняется.

## **Сведения по технике безопасности**

---

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

### **Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

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

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

## Общие правила техники безопасности

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

ремещении. 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 не-плотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть тугу 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.
- Убедитесь, 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 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.

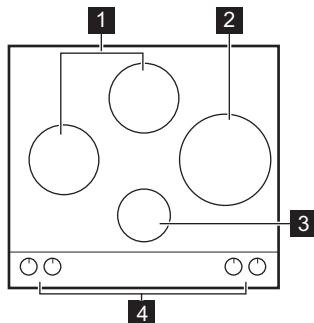
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## 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 повышенной мощности
- 3 Вспомогательная горелка
- 4 Ручки управления

### Ручки управления

Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ

Символ	Описание
	положение розжига / максимальной подачи газа
	минимальная подача газа

## Ежедневное использование

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

### Розжиг горелки

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

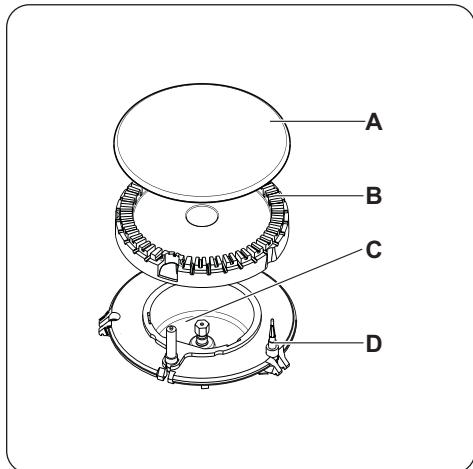
ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

**i** Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее посуду.

### Поджиг горелки:

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

**i** 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

## Полезные советы

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

### Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.

**⚠ 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.

**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 конфорки.

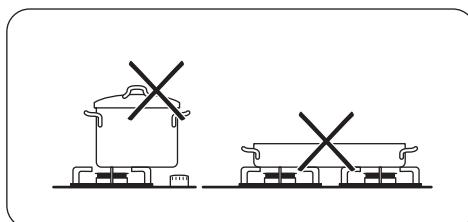
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

**⚠ 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

## Уход и очистка

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

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

**i** Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу прибора.

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)**



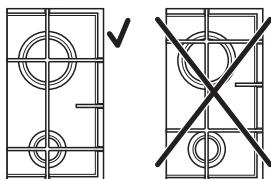
- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стеклянные крышки могут раскалываться при нагревании.

• 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:

- Удалить немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.

– **Выключите устройство и дайте ему остыть**, прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных заводов, пятен жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.

- Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- 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 рефектора, если таковым оборудована ваша варочная панель.

## Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
При розжиге нет искры.	• Отсутствует электропитание.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.</li> <li>Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.</li> </ul>

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после зажигания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.</li> <li>Термопара недостаточно нагрелась.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.</li> <li>После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше.</li> </ul>
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рассекатель горелки засорился остатками пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.</li> </ul>

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 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 .....

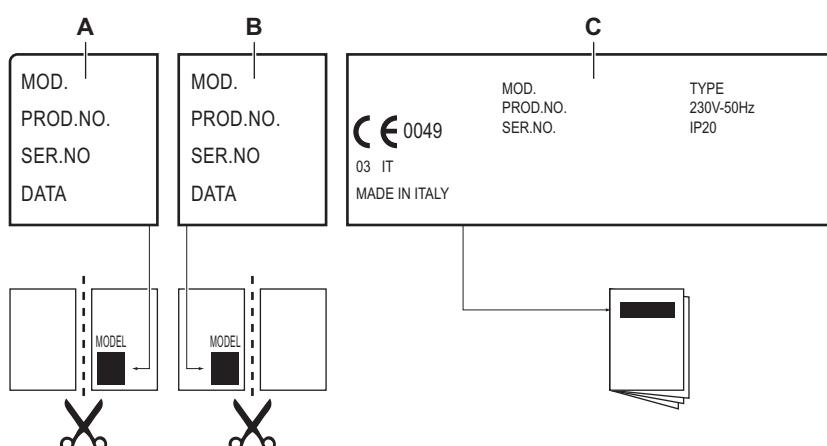
Номер изделия (PNC) .....

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)

- В) Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо)
- С) Приклейте на инструкцию по эксплуатации

## Установка

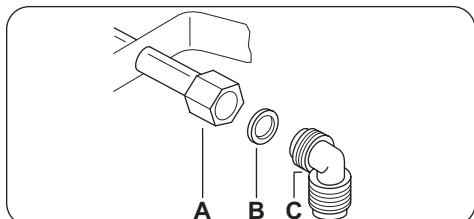
**ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

**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 предосторожности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.

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



- А) Вывод трубы с гайкой
- В) Прокладка
- С) 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.

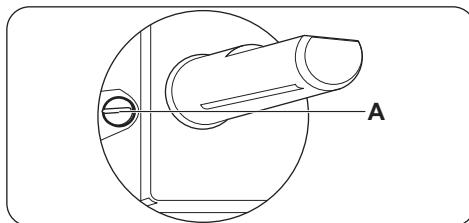
- С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
- Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
- Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи 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:

- Зажгите горелку.
- Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
- Снимите ручку управления.
- 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<sup>2)</sup>) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите

те винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

- При переходе с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный G20 газ давлением 13 мбар<sup>2)</sup> открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар<sup>2)</sup> открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 13 мбар<sup>2)</sup> на природный газ G20 давлением 20 мбар закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.

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

#### **Подключение к электросети**

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

2) только для России

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

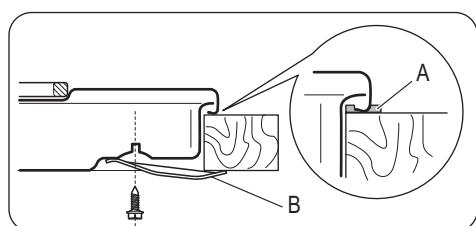
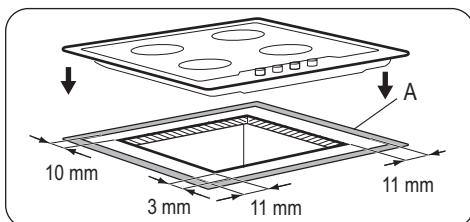
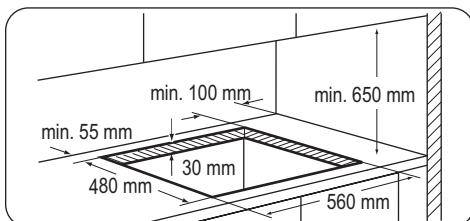
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

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.

### Встраивание



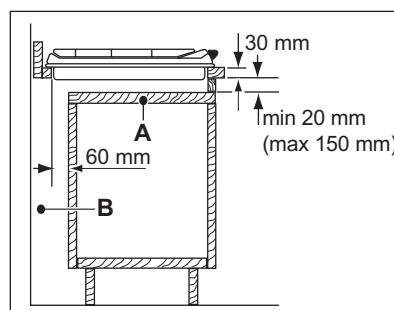
A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка  
B) идущие в комплекте крепежные скобы

**! 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

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

### Размеры выреза для варочной поверхности

### Тепловая мощность

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

### Диаметры обводных клапанов

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

### Газовые горелки ДЛЯ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар — только для России

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	инж. 1/100 мм
Вспомогательная	1.0	82
Ускоренного приготовления	2.0	111
Повышенной мощности	3.0	149

## Мощность газовой горелки при использовании ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	инж. 1/100 мм
Вспомогательная	1.0	70
Ускоренного приготовления	2.0	96
Повышенной мощности	3.0	119

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	инж. 1/100 мм	г/час
Вспомогательная	1.0	50	73
Ускоренного приготовления	2.0	71	145
Повышенной мощности	2.8	86	204

## 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](http://www.zanussi.com/shop)



EAC

CE

397320801-A-282013