

ZANUSSI

GAS HOV
ГАЗОВАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

ZGF 326

INSTRUCTION BOOKLET
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

Важная информация по безопасности

Эти рекомендации приведены в интересах вашей безопасности. Обязательно внимательно прочитайте эти рекомендации перед установкой и использованием прибора.

При эксплуатации

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в быту и только для личного хозяйства. Прибор не следует использовать для других целей.
- **Опасно** вносить любые изменения в конструкцию прибора.
- По соображениям гигиены и безопасности варочную поверхность следует содержать в чистоте. Отложения жира или другие остатки пищи могут привести к возгоранию.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным повреждениям прибора. Обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр. При ремонте должны использоваться оригинальные запасные части.
- Если прибором не пользуются, все регуляторы должны находиться в выключенном положении.
- При подключении к электросети любых электрических приборов вблизи варочной поверхности, следите за тем, чтобы электрический кабель не находился слишком близко к нагревающимся частям прибора.
- При обнаружении неисправности в приборе, отключите его от сети.

Безопасность детей

- Прибор предназначен для использования взрослыми, дети могут пользоваться прибором только под присмотром. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться до регуляторов прибора и играть с ним или вблизи него.
- При использовании прибора некоторые его части могут сильно нагреваться. Держите детей вдали от прибора, пока он не остынет.

При установке, уходе и очистке

- Все работы по установке прибора должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами и нормами.
- Перед выполнением любых работ по уходу и очистке обязательно отключите прибор от электросети.
- Вокруг прибора должна быть обеспечена надлежащая вентиляция. Плохое снабжение свежим воздухом приведет к недостатку кислорода.
- Убедитесь в том, что тип и давление газа в месте подключения соответствуют характеристикам, указанным на табличке с техническими данными прибора, расположенной рядом с отводом трубы для подключения газа.

- При использовании газовых приборов выделяется тепло и влага. Следите за тем, чтобы к прибору был обеспечен постоянный приток свежего воздуха. Для этого следите за чистотой вентиляционных отверстий помещения или установите надплитный вытяжной вентилятор.
- В случае длительного или интенсивного использования прибора обеспечьте более эффективную вентиляцию, открыв окно или переключив надплитный вентилятор в более интенсивный режим.
- После полной распаковки прибора убедитесь в том, что прибор не поврежден и что кабель питания в хорошем состоянии. В случае обнаружения повреждений немедленно обратитесь к поставщику.
- При невыполнении указанных мер безопасности изготовитель снимает с себя всю ответственность.

Обслуживание

- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор сами. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным неисправностям прибора. Обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (см. отдельный список сервисных центров). При ремонте должны использоваться оригинальные запасные части.



Защита окружающей среды

- После установки прибора, пожалуйста, утилизируйте упаковку в соответствии с действующими правилами по безопасности и защите окружающей среды.
- При утилизации старого прибора выведите его из строя, отрезав кабель питания.

Важно чтобы данная инструкция по эксплуатации всегда хранилась вместе с прибором и ее можно было использовать для справок. Если вы продаете прибор, передаете его другому лицу или оставляете на старом месте при переезде, не забудьте передать эту инструкцию новым пользователям, чтобы они могли ознакомиться с работой прибора и правилами по технике безопасности.



Данный прибор соответствует следующим директивам и их последующим изменениям ЕЭС:

73/23-90/683 (Директива по низкому напряжению)

89-336 (Директива по электромагнитной совместимости)

93/68 (Общие директивы)

90/396 (Директива для газовых приборов)

и их последующим поправкам.

Содержание

Важная информация по безопасности	10
Инструкции для пользователя	12
Регуляторы управления конфорками	12
Зажигание конфорок	12
Правильная эксплуатация прибора	12
Уход и очистка	13
Технические данные	14
Инструкции по установке	14
Подключение газа	14
Электрическое подключение	15
Регулировка для различных типов газа	16
Установка в кухонной мебели	18
Варианты встраивания	19

Символы, использующиеся в инструкции

Следующие символы помогут вам ориентироваться в тексте инструкции:

Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при



использовании прибора



Советы и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298 - 47100 FORLI' (Италия)

Инструкции для пользователя

Регуляторы управления конфорками

Регуляторы управления конфорками расположены в правой части варочной поверхности. Символы на регуляторах означают следующее:

- подача газа отключена
- 🔥 максимальная подача газа
- 🔥 минимальная подача газа

Зажигание конфорок

i Конфорка зажигается легче, если на нее еще не установлена посуда.

Чтобы зажечь конфорку, нажмите на соответствующую кнопку, обозначенную символом маленькой искры. Затем нажмите соответствующий регулятор конфорки и поверните его по часовой стрелке в положение максимальной подачи газа.

При наличии защитного устройства (термопары) (рис. 1 - D). После зажигания пламени подержите регулятор нажатым еще примерно 5 секунд, чтобы защитное устройство прогрелось, иначе пламя погаснет как только вы отпустите регулятор.

Затем проверьте равномерность пламени и отрегулируйте нужный уровень.

Если вы не можете зажечь пламя после нескольких попыток, проверьте правильно ли лежит крышка конфорки (рис. 1 - A).

Чтобы выключить пламя, поверните регулятор в положение ●.

Всегда выключайте конфорку до того как снять с нее сковороду или кастрюлю.

Правильная эксплуатация прибора

Для обеспечения максимальной эффективности горелок, размер кастрюль и сковород должен соответствовать размерам конфорок так, чтобы пламя было полностью покрыто дном посуды (см. таблицу).

Также рекомендуется убавлять огонь, как только жидкость в посуде закипит, чтобы только поддерживать слабое кипение.

Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном.

! Внимательно следите за приготовлением блюд с использованием растительного масла или животного жира (например, когда вы что-нибудь жарите), поскольку при перегревании жир может воспламениться.

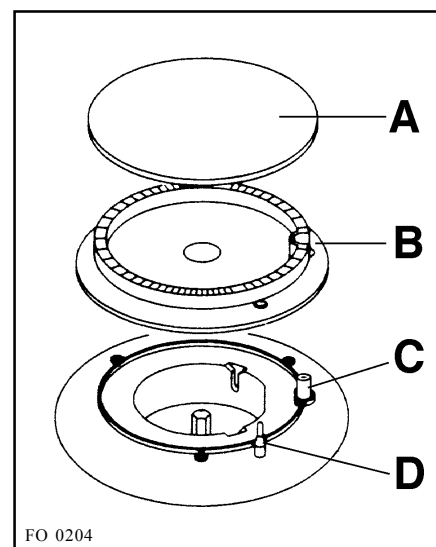


Рис. 1

Пояснения к рисункам:

- A- Крышка конфорки
- B- Рассекатель
- C- Элемент электроподжига
- D- Термопара

Конфорка	мин. диаметр	макс. диаметр
Большая (быстрый нагрев)	160 мм	240 мм
Маленькая (медленный нагрев)	80 мм	160 мм

Уход и очистка



Перед проведением любых операций по очистке и уходу отключайте прибор от электросети.

Эмалированные части мойте теплой водой с мылом. Никогда не используйте абразивные чистящие средства.

Крышки и рассекатели конфорок часто мойте горячей водой с мылом, аккуратно удаляя все остатки пищи.

Решетки подставок для посуды можно мыть в посудомоечной машине.

Для очистки особенно трудноудаляемых загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства или специальные очистители.

Никогда не используйте металлические мочалки и средства, содержащие кислоты.

Регулярно протирайте верхнюю часть варочной поверхности с помощью мягкой ткани, смоченной в теплом растворе жидкого моющего средства. Не используйте следующее:

- хозяйственные моющие средства и отбеливатели;
- мочалки с пропиткой, не подходящие для посуды с антипригарным покрытием;
- металлические мочалки;
- средства для чистки сантехники.

При сильном загрязнении верхней части варочной поверхности рекомендуется использовать специальные чистящие средства.

Электрический поджиг осуществляется с помощью керамической “свечи” и металлического электрода (рис. 1 - С). Во избежание затрудненного зажигания конфорок содержите эти детали в чистоте и регулярно проверяйте, что отверстия рассекателей конфорок не заблокированы.

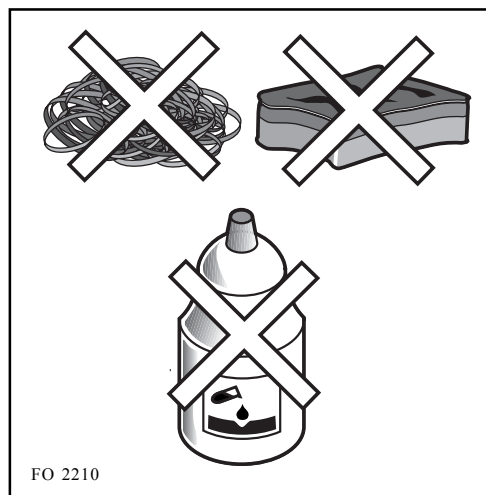


Рис. 2

Периодическое техническое обслуживание

Периодически обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр для проверки состояния газовых соединений и регулятора давления газа (если он установлен).

Для обеспечения нормального функционирования варочной поверхности и ее безопасности необходимо проводить периодическую смазку газовых кранов.

Периодическая смазка кранов должна проводиться квалифицированным персоналом, к которому следует обращаться также и в случае неисправности прибора.

Технические данные

Характеристики газовых конфорок

Большая	3 кВт
Маленькая	1 кВт

Подключение к электросети	220-230 В, 50 Гц
Подключение газа	G 1/2"

Настройка

Природный газ	G20 - 20 мбар
---------------	---------------

Природный газ G20 - 13 мбар (с дополнительным комплектом форсунок)

Размеры ниши для встраивания:

Длина	270 мм
Ширина	490 мм

Инструкции по установке

- **Описанные ниже действия по установке и настройке прибора должны выполняться квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую лицензию Госгортехнадзора.**
- **Боковые стенки мебели, в которую встраивается варочная поверхность не должны быть выше уровня варочной поверхности.**
- **Не устанавливайте варочную поверхность вблизи горючих материалов (например, занавесок, висящих кухонных полотенец и пр.).**
- **Перед проведением любых работ с прибором, его следует отключить от электросети. Если необходимо оставить прибор под напряжением, то следует принять все необходимые меры предосторожности.**

Важное примечание:

Для правильной работы прибора, экономного расхода энергии и долгого срока службы необходимо, чтобы рабочее давление находилось в рекомендуемом диапазоне.

Регулируемое соединение с входной трубкой осуществляется при помощи гайки с резьбой G 1/2". Вставьте между элементами соединения прокладку, как показано на рис. 4. Завинтите части соединения, не затягивая их, поверните соединение в нужном направлении, а затем затяните.

Внимание:

После окончания работ по подключению следует обязательно проверить герметичность всех газовых соединений. Используйте для этого мыльную воду, **ни в коем случае не используйте пламя.**

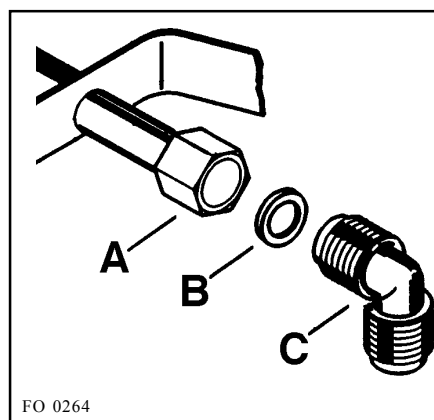
Подключение газа

Подключение к газовой магистрали должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами.

Данная варочная поверхность может работать на природном газе с давлением 20 или 13 мбар (с дополнительными форсунками).

Перед установкой убедитесь в том, что номинальное давление газа, указанное на приборе, соответствует давлению в магистрали. При полностью открытых кранах падение давления не должно превышать 5%. Такое падение давления обусловлено следующими параметрами:

- максимальная пропускная способность измерителя,
- диаметр и длина трубы перед измерителем и после измерителя,
- сечение различных газовых труб в разводке,
- диаметр возможных соединений.



FO 0264

Рис. 4

- A)** Входная труба с гайкой
- B)** Прокладка
- C)** Регулируемое соединение

Электрическое подключение

Прибор рассчитан на работу от сети с напряжением 220-230 В, 1 фаза, 50 Гц.

Подключение должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами и нормами.

Перед подключением прибора к сети убедитесь в том, что:

1. предохранитель и электросеть рассчитаны на максимальную мощность подключения прибора (см. табличку с техническими данными);
2. электрическая разводка имеет контакт заземления, организованный в соответствии с действующими правилами;
3. после окончания встраивания прибора в кухонную мебель электрическая розетка или двухполюсный прерыватель, используемые для подключения прибора, будут легко доступны.

Прибор поставляется с кабелем питания. Кабель питания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. При подключении вилки к кабелю руководствуйтесь рекомендациями рисунка 9. Вилку кабеля питания следует вставить в соответствующую розетку.

При постоянном подключении прибора к электросети для отключения прибора необходимо установить двухполюсный прерыватель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Прерыватель должен соответствовать подключенной нагрузке.

Кабель питания должен быть проложен так, чтобы ни одна из его частей не была подвержена нагреву выше 90°C.

Провод кабеля питания в коричневой оплетке (подключенный в клеммной коробке к контакту с обозначением "L") всегда должен быть подключен к фазе электросети.

Замена кабеля питания

Следует использовать только кабель типа H05V2V2-F T90. Кабель должен быть рассчитан на мощность подключения прибора и рабочую температуру.

Провод заземления в желто-зеленой оплетке должен быть примерно на 2 см длиннее других проводов (рис. 5).

В некоторых моделях для того, чтобы открыть терминальный блок нужно сделать следующее:

- ☞ Вставить тонкую отвертку в видимую выступающую часть терминального блока, слегка надавить и поднять (рис. 6).

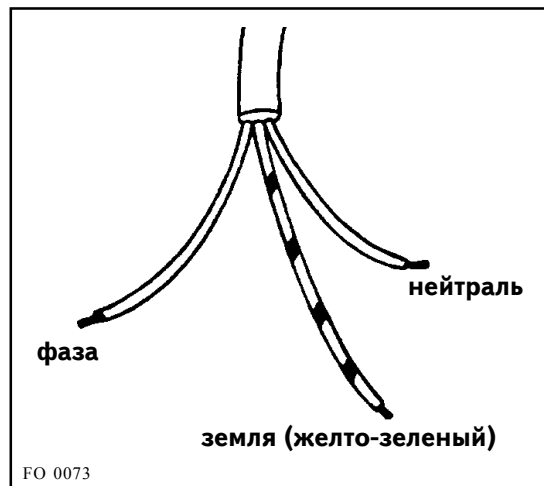


Рис. 5

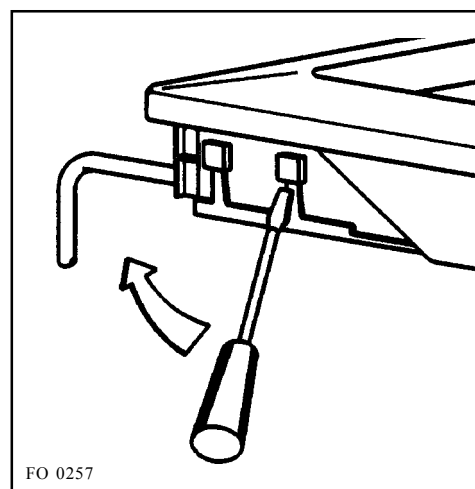


Рис. 6

Регулировка для различных типов газа

Замена форсунок

При поставке варочная поверхность настроена на работу на природном газе с давлением 20 мбар. При необходимости вы можете настроить прибор на другой тип или давление газа с помощью форсунок.

Комплект форсунок для замены вы найдете в комплекте поставки или можете получить у поставщика.

☞ Снимите решетки.

Снимите крышки и рассекатели конфорок.

Торцевым ключом на 7 отвинтите и снимите форсунки (рис. 7), замените их на форсунки, соответствующие используемому типу газа (см. таблицу 'форсунки').

Установите на место все снятые детали, выполняя действия в обратном порядке.

Если вы произвели настройку на другой тип газа, замените табличку с техническими данными, находящуюся рядом с трубой подачи газа, табличкой с указанием соответствующего типа газа. Такая табличка имеется в упаковке с новыми инжекторами.

Если давление подаваемого газа отличается от давления, на которое рассчитан прибор, или непостоянно, то в соответствии с действующими правилами перед варочной поверхностью следует установить регулятор давления.

Регулировка минимального уровня

Для того чтобы отрегулировать минимальный уровень горелок, выполните следующие действия:

☞ Зажгите конфорку.

Поверните регулятор в положение минимальной подачи газа.

Снимите ручку регулятора.

Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта перепускного клапана (возможные варианты расположения винтов перепускных клапанов показаны на рис. 8). При переходе от природного газа к балонному затяните этот винт, поворачивая его по часовой стрелке до тех пор, пока не получите ровное слабое пламя.

Убедитесь в том, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора из положения максимального расхода газа в положение минимального расхода.

Эту процедуру легко выполнить даже когда варочная поверхность встроена в столешницу.

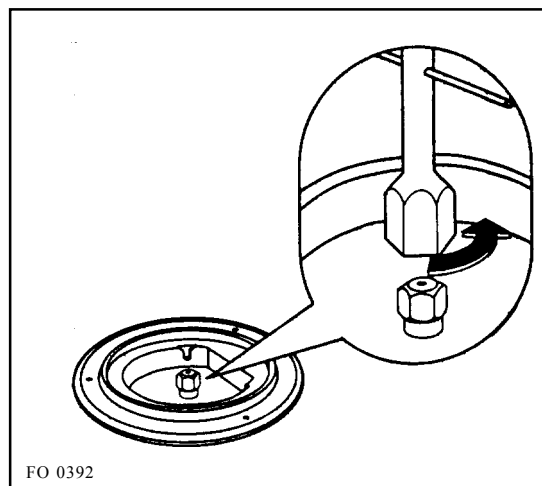
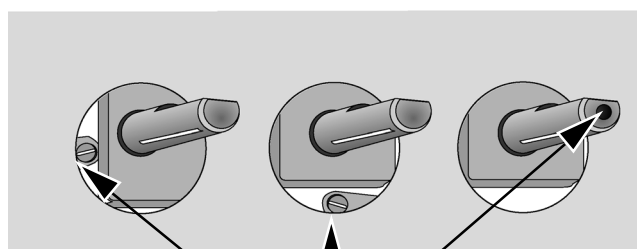


Рис. 7



Винты обводных клапанов

Рис. 8

Таблица: форсунки

Конфорка	Природный газ 13 мбар				Природный газ 20 мбар				Сжиженный газ 28 - 37 мбар			
	Форсунки 1/100мм	м ³ /час	Норм. мощн. кВт	Мин. мощн. кВт	Форсунки 1/100мм	м ³ /час	Норм. мощн. кВт	Мин. мощн. кВт	Форсунки 1/100мм	г/час	Норм. мощн. кВт	Мин. мощн. кВт
Маленькая	80	0,085	0,9	0,30	70	0,095	1	0,33	50	72	1	0,33
Большая	108	0,210	2,13	0,52	119	0,276	3	0,65	86	201	2,8	0,65

Конфорка	Диаметр клапана в 1/100 мм
Маленькая	28
Большая	40

Установка в кухонной мебели

Данную варочную поверхность можно устанавливать во встроенной кухонной мебели с размером в глубину от 550 до 600 мм.

Расстояние от заднего края монтажного проема до стены не должно быть меньше 55 мм.

Если прибор устанавливается вблизи боковых стен или рядом с высокой кухонной мебелью, расстояние от них до бокового края монтажного проема не должно быть меньше 100 мм.

Минимальное расстояние от варочной поверхности до висящих сверху кухонных шкафов или вытяжного вентилятора составляет 650 мм.

Обозначения на рисунках:

A= Вспомогательная конфорка

R= Экспресс конфорка

Размеры приведены в миллиметрах

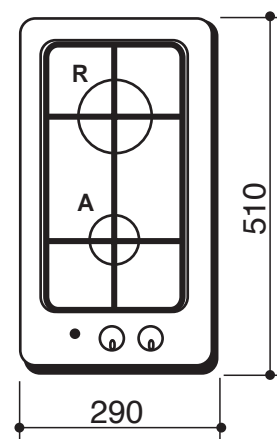


Рис. 9

Прибор может быть установлен в кухонную мебель, размеры выреза для встраивания показаны на рис. 10. Встраивание варочной поверхности следует выполнять следующим образом:

- 1) Снимите решетки для установки посуды, крышки и рассекатели конфорок и переверните варочную поверхность. Следите за тем, чтобы при этом не повредились элементы электроподжига.
- 2) Уложите по краям монтажного проёма уплотнительную прокладку (поставляется вместе с прибором), разместите уплотнитель точно по передней и задней кромкам. Уплотнитель следует укладывать встык, без нахлеста.
- 3) Закрепите варочную панель винтами (рис. 11). При затягивании винтов уплотнение может выступить из-под панели, эти излишки можно затем удалить.

Край варочной панели имеет такую форму, что образует двойной лабиринт уплотнения. Это дает гарантию от протечек жидкости под рамку.

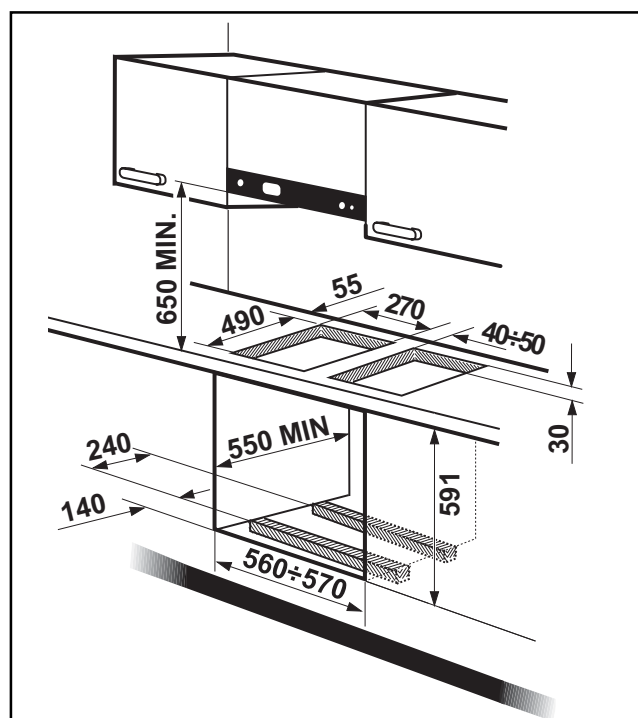
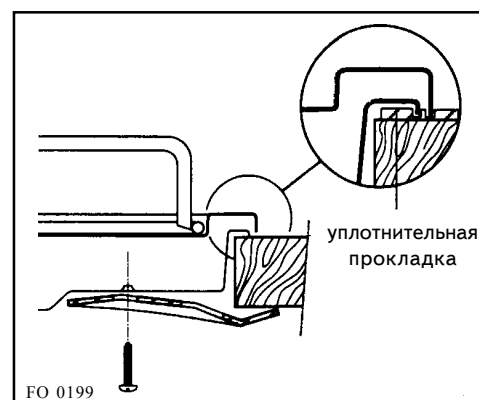


Рис. 10



FO 0199

Рис. 11

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверью

Кухонный шкаф должен быть тщательно подготовлен к установке варочной поверхности. Между шкафом и дном варочной поверхности не должно быть контакта, так как во время работы дно варочной поверхности сильно нагревается. Мы рекомендуем решение, показанное на рис. 11.

Панель, установленная под варочную поверхность, должна легко выниматься и открывать доступ к варочной поверхности в случае необходимости технического вмешательства.

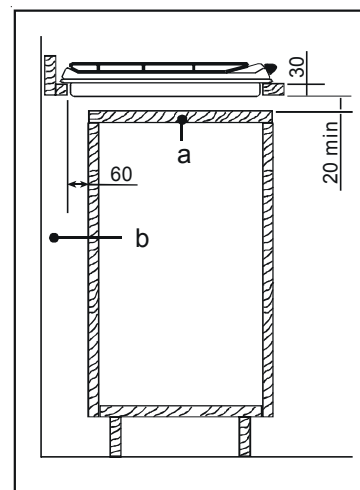


Рис. 11

- A) Съемная панель
- B) Пространство для подключения

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши для установки варочной поверхности указаны на рис. 10. Следует обеспечить надлежащую вентиляцию и подачу свежего воздуха.

Чтобы прибор не перегревался, встраивание должно осуществляться, как показано на рис. 12 и 13.

Подключение варочной поверхности и духового шкафа к электросети должно осуществляться независимо друг от друга, как из соображений безопасности, так и для того, чтобы духовой шкаф можно было легко вынуть из кухонного шкафа.

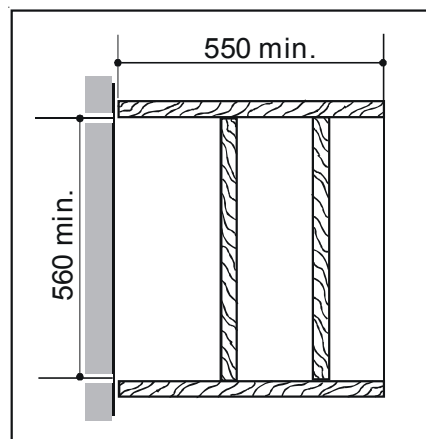


Рис. 12

Обслуживание и ремонт

Ваш прибор на заводе-изготовителе был протестирован и изучен многими специалистами и экспертами с целью обеспечить вам наилучшие результаты его работы.

Любые ремонтные работы должны выполняться с большой осторожностью и вниманием. Поэтому мы рекомендуем вам для решения любых проблем обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр. Опишите свою проблему, укажите название модели (Mod.), продуктовый номер (Prod. №) и серийный номер (Ser. №) изделия, указанные на табличке с техническими данными.

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем и обозначенные данным символом, имеются только в авторизованных сервисных центрах.

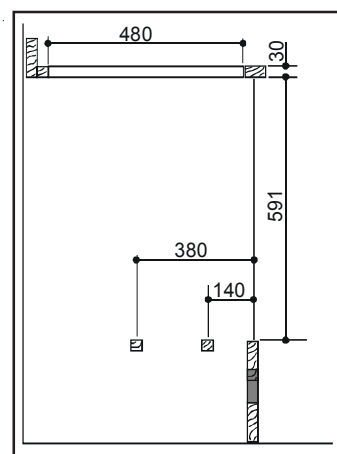


Рис. 13

