

User
Manual

Руководство
по
эксплуатации

Gas
Hob

Газовая
варочная
поверхность

ZGF 646 CT
ZGF 646 IT
ZGF 648 IR
ZGF 648 IX
ZGF 643 ITXC

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances. Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

Contents

For the User

Important safety information	5
Operation	7
Using the hob correctly	8
Cleaning and Maintenance	9
Service and original spare parts	21
European guarantee	21

For the Installer

Technical data	11
Installation	13
Adaptation to different types of gas	15
Electrical connection	16
Building in	17
Possibilities for insertion	20

Guide to Use the instructions

The following symbols will be found in the text to guide you throughout the instructions:



Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips



Environmental information



This appliance complies with the following **E.E.C. Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
 - **89/336** (Electromagnetical Compatibility Directive);
 - **90/396** (Gas Appliances);
 - **93/68** (General Directives)
- and subsequent modifications.

MANUFACTURER:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
 Viale Bologna, 298
 47100 FORLÌ (Italy)

English



Important safety information

This warnings has been given for the safety of you and others. We therefore ask you to carefully read the procedures of installing and using this appliance.

Installation

- The work of installation must be carried out by competent and qualified installers according to the regulations in force.
- Any modifications to the domestic electrical mains which may be necessary for the installation of the appliance should be carried out only by competent personnel.

During Operation

- This appliance has been designed for non professional purpose in private houses only. It is meant to cook edible foodstuff only and must not be used for any other purposes.
- It is dangerous to alter the specification in any way.
- For hygiene and safety reasons, this appliance should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff could result in a fire.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Refer to your local Service Centre. Always insist on genuine spare parts.
- Ensure that all control knobs are in the OFF position when not in use.
- Should you connect any electrical tool to a plug near this cooking appliance, ensure that electric cables are not in

contact with it and keep them far enough from the heated parts of this appliance.

- If the appliance is out of order, disconnect it from the electric supply.

People Safety

- This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children must not be allowed to tamper with the controls or play near or with the oven.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.

About Installation, Cleaning and Maintenance

- It is mandatory that all operations required for the installation are carried out by a qualified or competent person, in accordance with existing rules and regulations.
- Disconnect the appliance from the electrical supply, before carrying out any cleaning or maintenance work.
- Ensure a good ventilation around the

appliance. A poor air supply could cause lack of oxygen.

- Ensure that the gas supply complies with the gas type stated on the identification label, placed near the gas supply pipe.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).**
- **Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.**
- Once you removed all packaging from the appliance, ensure that it is not damaged and the electric cable is in perfect conditions. Otherwise, contact your dealer before proceeding with the installation.
- **The manufacturer disclaims any responsibility should all the safety measures not be carried out.**

Service

- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Refer to your local Service Centre. Always insist on genuine spare parts.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

It is very important that this instruction book should be kept safely for future consultation. If the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it, so that the new owner can know of the functions of the machine and also be aware of the warnings.

These instructions are only for the countries stated by the symbol printed on the front cover of this instruction book.

Operation

Hob burner control knobs

The symbols on the knobs mean:

- = no gas supply
- ★🔥 = maximum gas supply
- 🔥 = minimum gas supply

i For easier lighting, proceed before putting a pan on the pan support.

👉 Lighting the burners

Push the relevant knob down and turn it anti-clockwise until it reaches the "maximum" position.

Only for mod. ZGF 646 CT / ZGF 646 IT / ZGF 648 IR / ZGF 643 ITXC

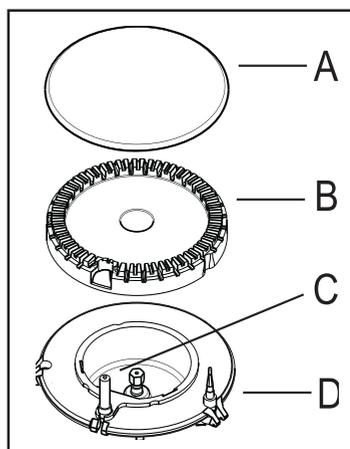
After lighting the flame, keep the knob pushed down for about 5 seconds. This will allow the "thermocouple" (see figure - lett. D) to be heated and the safety device to be switched off, otherwise the gas supply would be interrupted.

Then, check the flame is regular and adjust it as required.

If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and "crown" (see figure - lett. A, B) are in the correct position.

i When switching on the mains, after installation or a power cut, it is quite normal for the spark generator to be activated automatically.

i In the absence of electricity, ignition can occur without the electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it anti-clockwise until it reaches the "maximum" position.



- A** - Burner cap
- B** - Burner crown
- C** - Ignition candle
- D** - Thermocouple



Do not keep the control knob pressed for more than 15 seconds.

If the burner does not light even after 15 seconds, release the control knob, turn it the "off" position and wait for at least one minute before trying to light the burner again.



To switch off burners

To put the flame out, turn the knob to the symbol (●).

The Hob Lid (available only for model ZGF 646 IT, ZGF 648 IX)

In order to make the appliance match with the kitchen design, a lid (not supplied) can be fitted on the hob.

- **The lid is meant to avoid dust to settle on the hob, when it is closed, and to collect splashes of oil or fat, when it is open. Do not use it for any other purpose.**



WARNING! The crystal lid can splinter when overheated. Always ensure all the burners are off before closing it.



Using the hob correctly

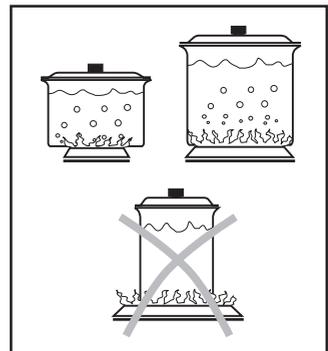
i Practical hints

The burners

To ensure maximum burner efficiency, you should only use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used.

Rapid Burner diameter 16-26 cm
Semi-rapid Burner diameter 12-22 cm
Auxiliary Burner diameter 8-16 cm

- For easier lighting, proceed before putting a pan on the pan support.
- Use only pans or pots with flat bottom.



- **Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.**
- If you use a saucepan which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom of the vessel, causing the handle to overheat.
- **Prolonged cooking with potstones, earthenware pans or cast-iron plates is inadvisable. Also, do not use aluminium foil to protect the top during use.**
- Make sure pots do not protrude over the edges of the cooktop and that they are centrally positioned on the rings in order to obtain lower gas consumption.
- Do not place unstable or deformed pots on the rings: they could tip over or spill their contents, causing accidents.
- Pots must not enter the control zone.
- If the control knobs become difficult to turn, please contact your local Service Force Centre.
- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

Cleaning and Maintenance

 **Disconnect the appliance from the electrical supply, before carrying out any cleaning or maintenance work.**

 **The hob is best cleaned whilst it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.**

 **This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.**

The burners

- The burner caps and crowns can be removed for cleaning.
- Wash the burners taps and crowns using hot soapy water, and remove marks with a mild paste cleaner. A well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution, if the marks are particularly difficult to remove.

- After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.
- Frequently wash the "caps" and the "crowns" with hot soapy water, carefully taking away any built-up of food.

The Hob Top

- Regularly wipe over the hob top using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added. Avoid the use of the following:
 - household detergent and bleaches;
 - impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans;
 - steel wool pads;
 - bath/sink stain removers.
- Should the hob top become heavily soiled, the following products are recommended:
 - For stainless steel hobs use a

proprietary stainless steel cleaner.

- For other hobs use Hob Brite or Bar Keepers Friend.

- **Do not leave acid or alkaline substances (e.g. vinegar, salt, lemon juice, etc.) on the cooktop.**

Pan supports

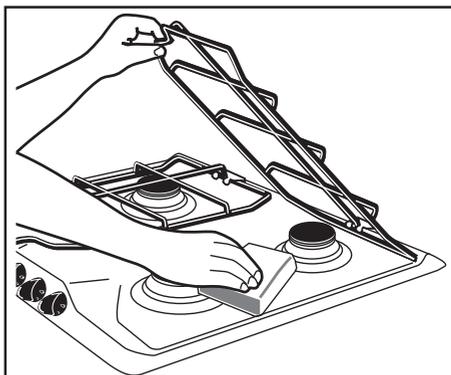
To keep the pan supports in the right position, they are hooked to a couple of special hinges in the back of the hob.

Thanks to these hooks, you can lift the pan supports for easier cleaning, as shown in the picture.

To take the pan supports completely off the hob, proceed as shown in the picture.

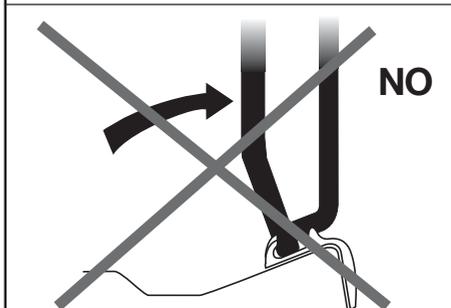
Wash the pan supports using hot soapy water. If necessary, a paste cleaner or a soap impregnated steel wool pad can be used with caution.

After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.



The Ignition electrode

The electric ignition is obtained through a ceramic electrode with a metal electrode. Keep these components very clean, to avoid difficult lighting, and check that the burner crown holes are not obstructed.

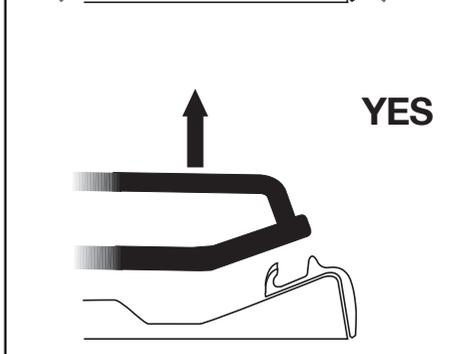


Cast iron pan supports (ZGF 643 ITXC / ZGF 646 CT / ZGF 648 IR)



Caution!

When removing the cast iron pan supports, lift them up. Never turn the pan supports on the hinges since this could damage them.



Periodic Maintenance

Periodically ask your local Service Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

Technical data

Burner gas power (natural gas G20-20 mbar)

Rapid burner	3,0 kW
Semi-rapid burner	2,0 kW
Auxiliary burner	1,0 kW
Category	II2H3B/P
Gas supply	natural gas G20 (2H) / 20 mbar
Gas connection	G 1/2"
Electric supply	230 V~ 50 Hz
Appliance class	3

Hob dimensions

Width	580 mm
Depth	510 mm

Cut out dimensions

Width	560 mm
Depth	480 mm

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	42

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER				
			NATURAL GAS G20 (2H) - 20 mbar		LPG (Butane/Propane) 30 mbar		
			inj. 100/mm	m ³ /h	inj. 100/mm	g/h	
						G30	G31
Auxiliary burner	1,0	0,33	70	0,095	50	73	71
Semi-rapid burner	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Rapid burner	3,0 (natural gas) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,285	86	204	200

Gas burners G20 13 mbar - only for Russia

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER	
			NATURAL GAS G20 - 13 mbar	
			inj. 100/mm	m ³ /h
Auxiliary burner	0,9	0,33	80	0,095
Semi-rapid burner	1,4	0,45	105	0,148
Rapid burner	1,9	0,75	120	0,20

Installation

- ▮ **The following instructions about installation and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force.**
- ▮ **The appliance must be electrically disconnected before all interventions. If any electric supply to the appliance is required to carry out the work, ensure all the necessary precautions are followed.**
- ▮ **The side walls of the unit in which the hob is going to be installed, must not exceed the height of the working top.**
- ▮ **Avoid installing the appliance in the proximity of inflammable materials (e.g. curtains, tea towels etc.).**

THE MANUFACTURER WILL NOT ACCEPT LIABILITY, SHOULD ANY OF THE OTHER SAFETY INSTRUCTIONS INCORPORATED IN THIS BOOKLET OR THE REGULATION IN FORCE BE IGNORED.

Gas connection

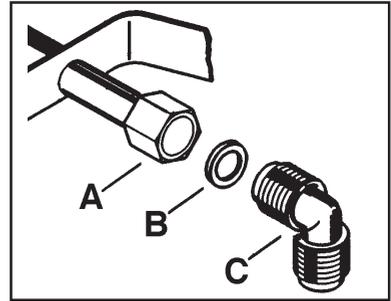
Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If using flexible metallic pipes, be careful they do not come in contact with mobile parts or they are not squeezed. Use the same attention when the hob is combined with an oven.

IMPORTANT - To ensure a correct operation, a saving of energy and the long life of the appliance, the voltage pressure of the appliance must correspond to the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Interpose the sealing between the components as shown in the picture. Screw the parts without forcing, adjust the connection in the required direction and tighten everything.



IMPORTANT

Once installation is complete, check the perfect seal of every pipe fitting, using a soapy solution, never a flame.



- A)** Ramp with ending nut
- B)** Seal
- C)** Adjustable connection

Adaptation to different types of gas

A. Injectors replacement

- Remove the pan supports.
- Remove the burner's caps and crowns.
- With a socket spanner 7 unscrew and remove the injectors (Fig. 1), and replace them with the ones required for the type of gas in use (see table Gas burners).
- Reassemble the parts, following the same procedure backwards.
- Replace the rating label (placed near the gas supply pipe) with the relevant one for the new type of gas supply. You can find this label in the package of the injectors supplied with the appliance.

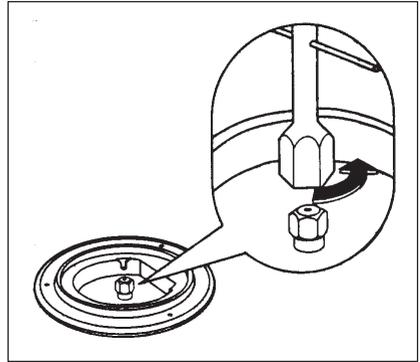


Fig. 1

Should the feeding gas pressure be different or variable compared with the required pressure, an appropriate pressure adjuster must be fitted on the gas supply pipe, in compliance with the rules in force.

B. Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners, proceed as follows:

- Light the burner.
- Turn the knob on the minimum position.
- Remove the knob.
- With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw (see Fig. 2). If changing from natural gas 20/13 mbar to liquid gas, completely tighten the adjustment screw in. If changing from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw about 1/4 of a turn. If changing from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar undo the by-pass screw about 1/4 of a turn. If changing from liquid gas to natural

gas 13 mbar, undo the by-pass screw about 3/4 of a turn.

- Finally check the flame does not go out when quickly turning the knob from the maximum position to the minimum position.

This procedure can easily be carried out, anyhow the hob has been positioned or built in the working top.

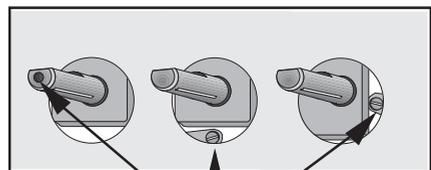


Fig. 2

Minimum adjustment screw

Electrical connection

The appliance is designed to be connected to 230 V monophase electricity supply.

The connection must be carried out in compliance with the laws and regulations in force.

Before the appliance is connected:

1) check that the main fuse and the domestic installation can support the load (see the rating label);

2) check that the power supply is properly earthed in compliance with the current rules;

3) check the socket or the double pole switch used for the electrical connection can be easily reached with the appliance built in the furniture unit.

The appliance is supplied with a connection cable. This has to be provided with a proper plug, able to support the load marked on the identification plate. The plug has to be fitted in a proper socket.

If connecting the appliance directly to the electric system, it is necessary that you install a double pole switch between the appliance and the electricity supply, with a minimum gap of 3 mm. between the switch contacts and of a type suitable for the required load in compliance with the current rules.

The connection cable has to be placed in order that, in each part, it cannot reach a temperature 50°C higher than room temperature.

The brown coloured phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the network phase.

Replacement of the voltage cable

The connection of the voltage cable to the appliance's terminal block is of type "Y". This means that its replacement requires the specific equipment of a technician. In this case, only cable type H05V2V2-F T90 must be used. The cable section must be suitable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm. longer than the phase wires (Fig. 3-a).

To open the terminal block and reach the terminals, proceed as follows:

- insert the point of a screwdriver into the visible protruding part of the terminal block;
- exert a light pressure and lift (Fig. 3-b).

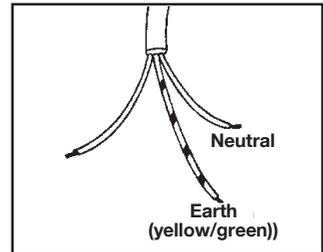


Fig. 3-a

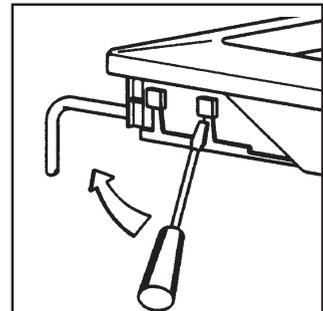


Fig. 3-b

Building in

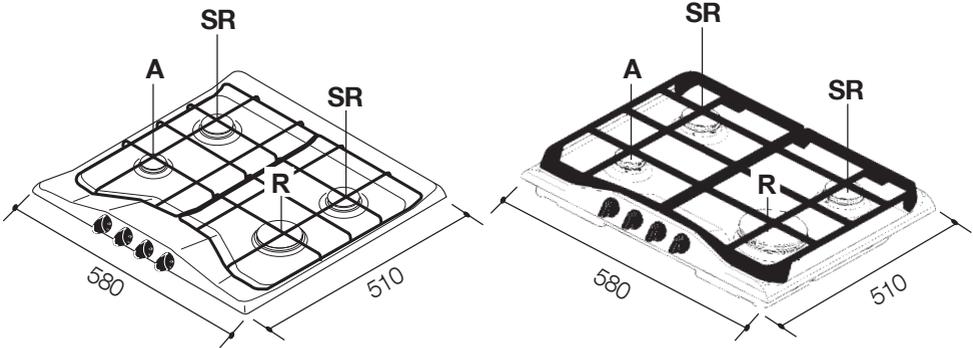


Fig. 4

- A** = Auxiliary burner
- SR** = Semi-rapid burner
- R** = Rapid burner

This hob can be inserted in a built-in kitchen unit whose depth is between 550 and 600 mm. The hobs dimensions are shown in Fig. 4.

The edge of the cut out must have a minimum distance from the rear wall of 55 mm.

If there are side walls, or sides of the furniture unit near the hob, the cut out edges must have a minimum distance of 100 mm.

Hanging furniture units or hoods must be placed at 650 mm. minimum from the hob.

Fitting the lid

We recommend the lid hinge block are fitted before installing the hob into the worktop.

To install the lid onto the hob, proceed as follows:

- a. Remove the right and left hand grid blocks fitted to the back of the hob, by unscrewing the relevant screws (Fig. 5).

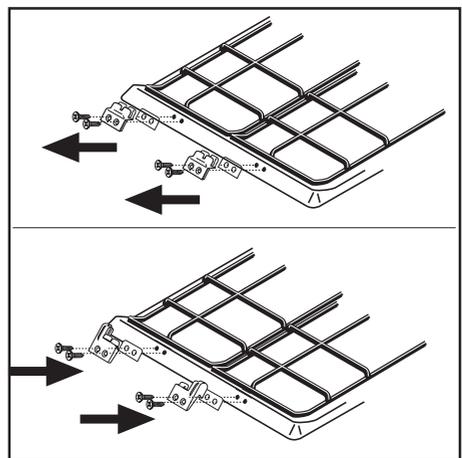


Fig. 5

- b. Fit the lid hinge blocks onto the hob, using the original screws, ensuring that the relevant shims are fitted between the hinge blocks and the hob;
- c. Fit the left hand lid hinge (marked S) into the hinge block (Fig. 6);
- d. Carry out the same operation with the right hand lid hinge (marked D).

Adjusting the lid balance

To adjust the lid balance, turn clockwise or anti-clockwise the central screw of the right- and left-hand hinges (Fig. 7).

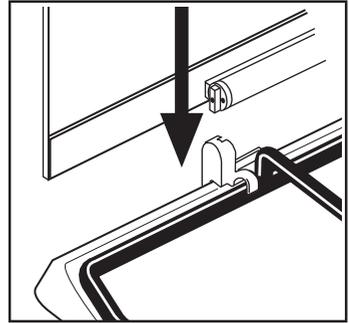


Fig. 6

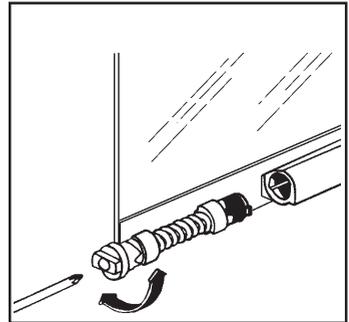


Fig. 7

Fitting the hob to the worktop

The hob can be installed in a kitchen unit with an opening for insertion whose dimensions are shown in Fig. 8. To install the hob, proceed as follows:

1. Remove the pan supports, the burners caps and crowns and turn the hob upside down, taking care the ignition candles are not damaged in this operation.
2. Put the relevant sealings, supplied with the hob, on the side edges of the cut out and at 8 mm from the front and rear edges, as shown in Fig. 9, taking care that the sealings meet without overlapping.
3. Place the hob in the cut out, taking care of its centring.
4. Fix the hob with the relevant screws (Fig. 10). The traction of the screws is able to trace the sealing, any excess of which can then be easily removed.

The edge of the hob forms a double labyrinth seal which provides a total guarantee against infiltration of liquids.

Dimensions are given in millimeters

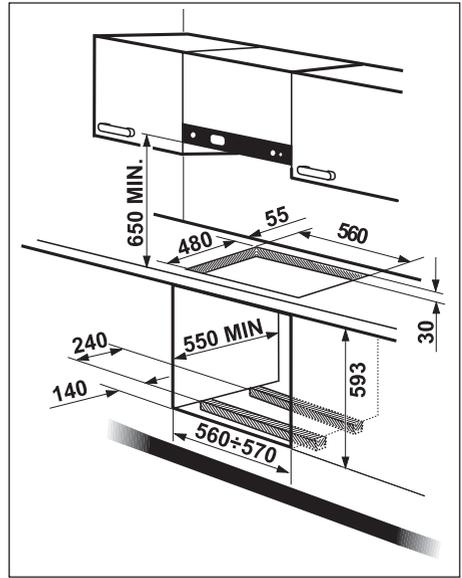


Fig. 8

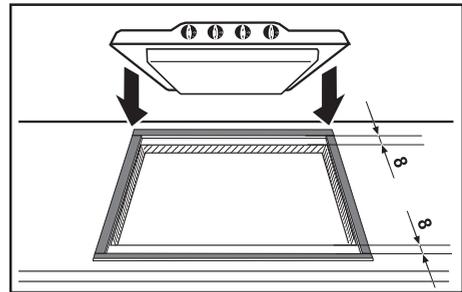


Fig. 9

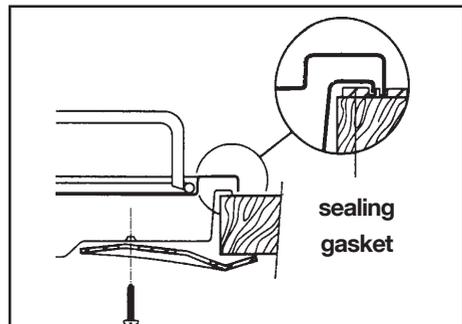


Fig. 10

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

Proper arrangements must be taken in designing the furniture unit, in order to avoid any contact with the bottom of the hob which can be heated when it is operated. The recommended solution is shown in Fig. 11. The panel fitted under the hob should be easily removable to allow an easy access if a technical assistance intervention is needed.

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must comply the indication given in Figs. 12 and 13 and must be provided with brackets to allow a continuous supply of air.

The hob's electric connection and the oven's one must be carried out separately, both for safety reasons and to allow the oven to be easily taken off the unit.

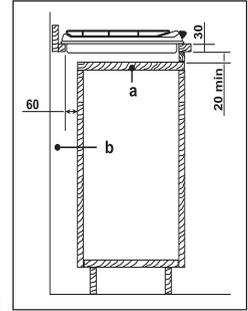


Fig. 11

- a) Removable panel
- b) Space for connections

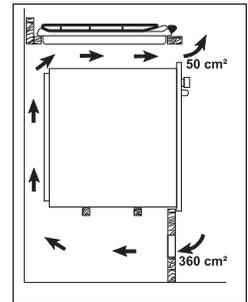


Fig. 12

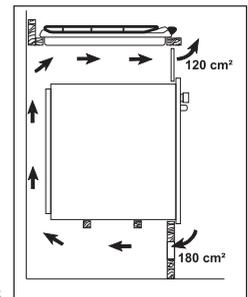


Fig. 13

Service and original spare parts

This machine, before leaving the factory, has been tested and studied by many experts and specialists, in order to give you the best results.

Any repair work which needs to be carried out should be done with the utmost care and attention.

For this reason we recommend that for any problem you contact the dealer who sold it to you, or our nearest authorized Service Centre, specifying the nature of

the problem, the appliance model (**Mod.**), the product number (**Prod. No.**) and the serial number (**Ser. No.**) marked on the identification plate.

Original spareparts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol are only available at our Service Centre and authorized spareparts shops.



European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Спасибо, что Вы выбрали наш электробытовой прибор

Мы желаем Вам получить массу удовольствия от Вашего нового прибора и надеемся, что в следующий раз Вы вновь выберете наше изделие.

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство, и во время эксплуатации прибора используйте его в качестве справочного документа. Руководство пользователя должно передаваться каждому будущему владельцу изделия.

Оглавление

Для пользователя

Для Вашей безопасности	25
Руководство по эксплуатации	27
Чистка и техническое обслуживание	30
Периодическое обслуживание	30
Технические характеристики	31
Сервис и запчасти	42
Гарантия/сервисная служба	42
Европейская гарантия	42

для установщика

Указания для установщика	33
Подключение к газовой магистрали .	33
Перенастройка на другие виды газа	34
Подключение к сети электроснабжения	36
Встраивание в кухонную мебель	37
Возможность встраивания	40

Указания по использованию настоящего руководства

Приведенные ниже символы помогут Вам быстро найти наиболее важную информацию.



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЕС:

- **2006/95** (Директивы по низкому напряжению);
 - **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
 - **90/396** (Директива по газовым приборам)
 - **93/68** (Общие директивы)
- с последующими модификациями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298 – 47100 FORLÌ (Италия)

Это руководство предназначено исключительно для стран назначения, коды которых указаны на обложке руководства по эксплуатации и на изделии.

РУССКИЙ

Для Вашей безопасности

Ваша новая варочная панель проста в обращении. Тем не менее, перед тем, как приступить к ее установке и эксплуатации, следует внимательно прочитать настоящее руководство. Это позволит Вам использовать прибор наилучшим образом и совершенно безопасно, а также избежать неверных действий и нанесения ущерба окружающей среде. Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый пользователь мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Установка

- Установка прибора и его подключение к сети электропитания **должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.** Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от сети электропитания.
- Удостоверьтесь, что вокруг прибора воздух может свободно циркулировать. Недостаточная вентиляция может привести к недостатку кислорода.
- Удостоверьтесь, что в прибор подается тип газа, указанный на предусмотренной для этой цели клейкой этикетке, расположенной в непосредственной близости от трубы для подсоединения прибора к газопроводу.
- Этот прибор не подсоединен к устройству для отвода продуктов горения. Его необходимо установить и подсоединить в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделить правилам, касающимся вентиляции.
- **Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).**
- Если вы используете прибор интенсивно и длительное время, вам необходимо **увеличить эффективность вентиляции, например, открыв окно или повысив мощность электрического вытяжного устройства, если оно установлено.**
- Вынув прибор из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в исправном состоянии сетевого шнура. В противном случае перед вводом прибора в эксплуатацию обратитесь к продавцу.
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения правил техники безопасности.**

Безопасность людей

- Пользоваться этим изделием разрешено только взрослым лицам. **Удостоверьтесь, что дети не трогают органы управления и не играют с изделием.**
- Прибор запрещено использовать детям и лицам, чьи сенсорные, умственные или физические способности, а также недостаточный

опыт или незнание прибора не позволяют использовать его в условиях безопасности без присмотра или без указаний ответственного лица, которое обеспечивает правильное использование прибора.

- Внешние части данного прибора могут нагреваться во время работы и оставаться горячими в течение некоторого времени после его выключения. **Детей следует держать в удалении от него, пока он не остынет.**

При эксплуатации

- Данное изделие предназначено только для непрофессионального приготовления пищи в обычных бытовых помещениях. **Не используйте его в любых других целях.**
- Изменение характеристик этого изделия или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжено с опасностью.
- **Содержите прибор в чистоте.** Скопление остатков пищи может привести к возгоранию.
- Для чистки прибора нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- После использования прибора удостоверьтесь, что все органы управления находятся в положении **“ЗАКРЫТО”** или **“ВЫКЛЮЧЕНО”**.
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи данного изделия, убедитесь, что электрические провода не касаются его, а также держите их на **расстоянии от нагревающихся частей данного изделия.**

Техническая поддержка

- В случае неисправностей **не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.** Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может привести к повреждениям и несчастным случаям.

Первым делом ознакомьтесь с содержанием данного руководства. Если Вы не найдете нужную Вам информацию, **обращайтесь в ближайший сервисный центр.** Техническое обслуживание данного прибора должно выполняться в авторизованном сервисном центре. Всегда требуйте, чтобы использовались оригинальные запчасти.

Информация по охране окружающей среды

- Все использованные материалы являются совместимыми с окружающей средой и подлежат вторичной переработке. Мы просим Вас действовать охране окружающей среды, используя специальные каналы раздельного сбора отходов.
- **При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур.**



- Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Руководство по эксплуатации

⚠ Перед использованием прибора снимите весь упаковочный материал, в том числе рекламные этикетки и защитную пленку, если она имеется.

Ручки управления варочной панели

На фронтальной части панели расположены ручки для управления газовыми горелками. Ниже описано значение символов, расположенных вблизи органов управления:

- подача газа прервана
- ★🔥 максимальная подача газа
- 🔥 минимальная подача газа

Зажигание горелок

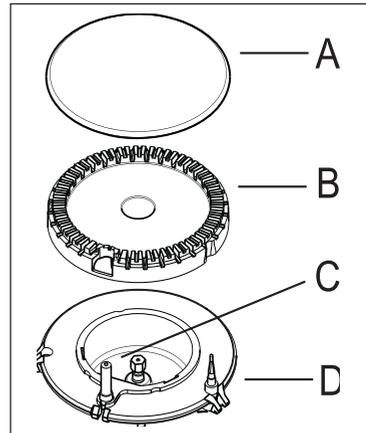
i Для упрощения воспламенения зажгите газ в горелке перед тем, как поставить на решетку кастрюлю.

Нажмите до упора ручку, соответствующую горелке, и поверните ее против часовой стрелки до символа “максимальная подача”.

Только для Мод. ZGF 646 CT / ZGF 646 IT / ZGF 648 IR / ZGF 643 ITXC

После воспламенения держите ручку нажатой приблизительно 5 секунд. Это время необходимо, чтобы нагреть “термопару” (Рис. - буква **D**) и отключить клапан безопасности, который в противном случае приостановит подачу газа.

После воспламенения **убедитесь, что пламя горит равномерно**, и поверните ручку до получения желаемой интенсивности горения.



- A** - Крышка
- B** - Рассекатель горелки
- C** - Свеча зажигания
- D** - Термопара

Если после нескольких попыток пламя не зажигается, удостоверьтесь, что “Крышка” (Рис. - буква **А**) и “Рассекатель” (Рис. - буква **В**) находятся в правильном положении.

Чтобы погасить пламя, поверните ручку по часовой стрелке до символа ●.

 **Ручное зажигание (в случае отсутствия электроэнергии):** поднесите к горелке огонь, нажмите до упора ручку и поверните ее против часовой стрелки до символа “максимальная подача”.

 **Не держите регулятор управления нажатым более 15 секунд. Если горелка не зажигается даже через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение “Выкл.” и подождите примерно минуту, прежде чем попробовать снова зажечь горелку.**

- **Перед тем, как снять кастрюлю с горелки, всегда уменьшайте или выключайте огонь.**

Крышка варочной поверхности (только для мод. ZGF 646 IT, ZGF 648 IX)

Для мод. ZGF648 IX можно дополнительно заказать и приобрести специальную крышку для согласования варочной поверхности по дизайну с другим кухонным оборудованием.

- В закрытом состоянии крышка предназначена для предотвращения оседания пыли на варочной поверхности, а в открытом состоянии - для сбора брызг жира. Не используйте крышку для других целей.

- **Перед открыванием крышки удалите с нее любые остатки жидкости.**
- **Перед тем как открыть или снять крышку, удалите с нее пищевые загрязнения.**



Предупреждение!

Стеклянная крышка может треснуть при перегреве. Перед тем как закрыть крышку убедитесь, что все конфорки выключены.



Правильное использование варочной панели

Для меньшего потребления газа и лучшей эффективности используйте только **плоскодонную** кухонную посуду соответствующего горелкам диаметра, как указано в таблице внизу страницы. Кроме того, как только жидкость начинает кипеть, уменьшите огонь до уровня, необходимого для поддержания кипения.

! При приготовлении блюд, в которых используется жир или масло, внимательно следите за приготовлением, поскольку эти вещества при высокой температуре могут воспламениться.

i Вследствие сильного нагрева нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому не рекомендуется продолжать длительное время готовить пищу с использованием горшечных камней, в керамической посуде или на чугунных плитах. Нельзя также использовать алюминиевую фольгу для защиты варочной поверхности от загрязнений.

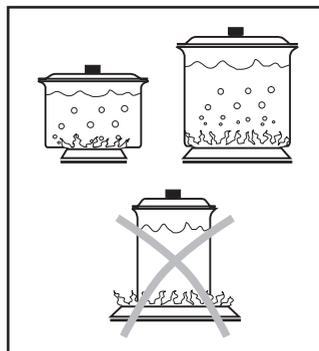
i Удостоверьтесь, что посуда не выходит за пределы панели и что она расположена по центру относительно горелок, чтобы уменьшить расход газа.



Не ставьте на горелки неустойчивую или деформированную посуду: она может опрокинуться или из нее может вылиться содержимое, что может привести к несчастным случаям.



Кастриули не должны находиться в непосредственной близости от органов управления.



Горелка	минимальный диаметр	максимальный диаметр
Большая (повышенной мощности)	160 мм	260 мм
Средняя (средней мощности)	120 мм	220 мм
Малая (вспомогательная)	80 мм	160 мм

Чистка и техническое обслуживание

 **Перед проведением любых работ отключите изделие от электросети и позвольте ему остыть.**

Чистка панели

Промойте эмалированные части при помощи теплой воды и моющего средства, не используйте абразивные продукты, которые могут их испортить.

Часто мойте колпачки и крышки горелок при помощи кипящей воды и моющего средства, тщательно устраняя весь налет. После использования хорошо промойте водой части из нержавеющей стали и вытрите их мягкой тряпочкой. Для устранения трудноудаляемых пятен используйте неабразивные моющие средства или специальные продукты, имеющиеся в продаже. Для чистки мы рекомендуем не использовать мочалки из металлических стружек, стальные щетки или кислоты.

- Не оставляйте на варочной панели кислотные или щелочные вещества (например, уксус, соль, лимонный сок и т.д.).

Решетки подставок для посуды закреплены на месте с помощью специальных крючков, установленных в задней части варочной поверхности.

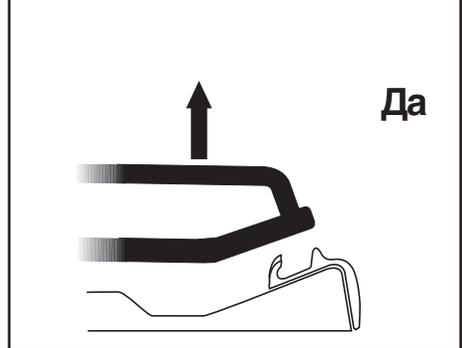
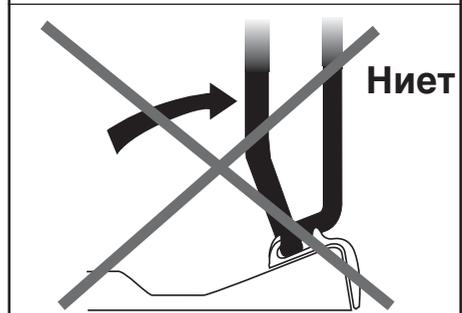
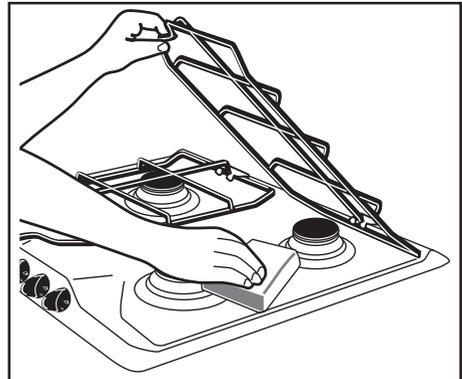
Благодаря этим крючкам решетки можно приподнять для облегчения очистки.

Вымойте решетки в горячей мыльной воде. При необходимости, вы можете, соблюдая осторожность, использовать чистящую пасту или губку из стальной проволоки с мыльной пропиткой.

После мытья насухо протрите горелки мягкой тканью.

Чтобы полностью снять решетки, поступайте как показано на рис.

Чугунные решетки (ZGF 643 ITXC / ZGF 646 CT / ZGF 648 IR)



рекомендуется устанавливать только соответствующие гнезда, чтобы непоцарапать и не повредить панель.

трудностей при зажигании удостоверьтесь, что отверстия рассекателя горелки не засорены.

Электрический воспламенитель

Автоматическое зажигание горелок обеспечивается керамической "свечой", в которую встроен металлический электрод. Регулярно тщательно чистите эти части варочной панели. Кроме того, чтобы избежать

Периодическое обслуживание

Регулярно проверяйте сохранность и эффективность газовой трубы и регулятора давления, если он установлен. В случае обнаружения дефектов не пытайтесь чинить поврежденную деталь, а замените ее.

Технические характеристики

Мощность газовых горелок (метан G20-20 мбар)

Горелка повышенной мощности	3,0 кВт
Горелка средней мощности	2,0 кВт
Вспомогательная горелка	1,0 кВт
Категория	II2H3B/P
Калибровка изделия	метан G20 (2H) / 20 мбар
Патрубок впуска газа	G 1/2"
Напряжение питания	230 В ~ 50 Гц
Класс оборудования	3

Габариты панели

Ширина	580 мм
Глубина	510 мм

Размеры отверстия для встраивания

Ширина	560 мм
Глубина	480 мм

Диаметр обводного клапана

Горелка	Диаметр обводного клапана в сотых частях
Вспомогательная	28
Средней мощности	32
Повышенной мощности	42

Характеристик горелок

ТИП ГОРЕЛКИ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ МИНИМАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) - 20 мбар		СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (Бутан/пропан)30 мбар		
			Маркировка сопел 100/мм	м³/час	Маркировка сопел 100/мм	г/час	
						G30	G31
Горелка вспомогательная	1,0	0,33	70	0,095	50	73	71
Горелка средней мощности	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Горелка повышенной мощности	3,0 (метан) 2,8 (сжиженный газ)	0,75	119	0,285	86	204	200

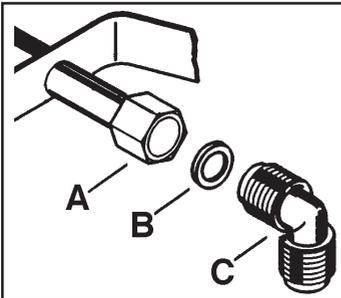
Характеристики горелок G20 13 мбар - только для России

ТИП ГОРЕЛКИ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ МИНИМАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) - 13 мбар	
			Маркировка сопел 100/мм	м³/час
Горелка вспомогательная	0,9	0,33	80	0,095
Горелка средней мощности	1,4	0,45	105	0,148
Горелка повышенной мощности	1,9	0,75	120	0,20

Указания для установщика

- Следующие указания по установке и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только к в а л и ф и ц и р о в а н н ы м и специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед выполнением любых работ с прибором его следует отсоединить от сети электропитания. Если для выполнения той или иной операции необходимо наличие электропитания, удостоверьтесь в том, что приняты все необходимые на этот случай меры предосторожности.
- Высота боковых стенок кухонной мебели, на которой устанавливается варочная панель, не должна превышать высоту столешницы.
- Не устанавливайте прибор вблизи от огнеопасных материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.).

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ИЗ УКАЗАННЫХ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ИЛИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.



Подключение к газовой магистрали

Можно выполнить фиксированное соединение или использовать гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов будьте осторожны, чтобы они не касались подвижных частей и не оказались передавленными. Принимайте такие же меры предосторожности в случае, если варочная панель устанавливается в комбинации с духовым шкафом.

ВАЖНО - Для обеспечения правильной работы, экономии энергии и длительного срока службы прибора, напряжение питания и давление газа должны соответствовать рекомендованным величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали при помощи гайки G 1/2". Вставьте между деталями уплотнение, как показано на рис. Привинтите части без затягивания, отрегулируйте штуцер в требуемом направлении и затяните все соединения.



ВНИМАНИЕ

После завершения установки проверьте, что трубные соединения абсолютно герметичны, для этого используйте мыльный раствор и ни в коем случае не используйте пламя.

- A) Патрубок с гайкой на конце
- B) Уплотнение
- C) Регулируемый штуцер

Перенастройка на другие виды газа

Замена сопел

1. Снимите решетки.
2. Снимите колпачки и крышки горелки.
3. При помощи торцевого ключа 7 размера отвинтите и снимите (Рис. 1) сопла, поменяйте их на сопла, подходящие для типа рабочего газа (см. таблицу “Характеристики горелок” на стр. 32).
4. Установите обратно детали, выполнив описанные действия в обратной последовательности.
5. Затем замените калибровочную табличку (размещенную вблизи места подсоединения газопровода) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Новую табличку можно найти в пакетике с инжекторами, входящими в комплектацию.

В случае если давление используемого газа отличается от предусмотренного, на входном трубопроводе необходимо установить подходящий регулятор давления газа, соответствующий нормам, действующим в стране использования изделия.

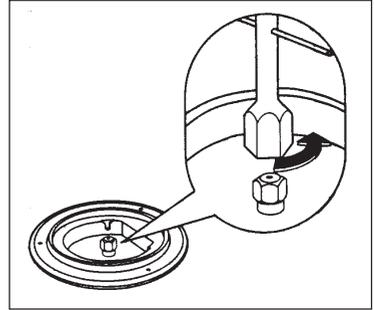


Рис. 1

Регулировка минимального пламени

Чтобы отрегулировать минимальный уровень, выполните следующие действия.

1. Зажгите огонь в горелке, следуя изложенным выше указаниям.
2. Установите кран в положение минимального пламени.
3. Вытащите ручки.
4. Отрегулируйте обводной вентиль, указанный на рисунке 2.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на метане давлением 20 мбар/13 мбар, на сжиженный газ, привинтите обводной вентиль до упора по часовой стрелке.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на сжиженном газе, на метан давлением 20 мбар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 1/4 оборота.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на метане давлением 20 мбар, на метан давлением 13 бар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 1/4 оборота.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на сжиженном газе, на метан давлением 13 мбар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 3/4 оборота.
 - В любом случае в результате необходимо получить небольшое однородное и равномерное кольцо пламени горелки.
5. В завершение проверьте, что при быстром повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени огонь в горелке не гаснет.

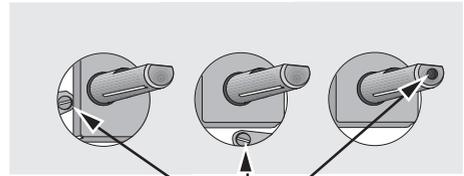


Рис. 2

**Обводной вентиль
для регулировки минимального
режима**

Описанную выше регулировку можно легко выполнить вне зависимости от расположения или крепления варочной панели в кухонной мебели.

Подключение к сети электроснабжения

Для работы изделия необходимо обеспечить его питание от однофазной электросети с напряжением 230 В. Соединение должно быть выполнено в соответствии с нормами и согласно действующему законодательству.

Перед подсоединением удостоверьтесь в следующем:

- ограничительный клапан и электрооборудование способны обеспечить опору прибору (см. паспортную табличку);
 - электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
 - после установки прибора обеспечивается легкий доступ к розетке сети или многополюсному размыкателю.
- Изделие оснащено сетевым шнуром.

Прибор поставляется с кабелем питания. Кабель питания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. Вилку кабеля питания следует вставить в соответствующую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними многополюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке.

Выключатель не должен размыкать желтый/зеленый заземляющий кабель.

Фазовый кабель коричневого цвета (идет от вывода "L" клеммной колодки) должен быть подключен к фазе сети электропитания.

Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры выше 90 °С.

Замена сетевого шнура

В случае замены сетевого шнура необходимо использовать только кабеля типа H05V2V2-F T90, подходящие для нагрузки и рабочей температуры. Кроме того, необходимо, чтобы желто-зеленый заземляющий провод был близзитительно на 2 см длиннее фазового и нейтрального проводов (Рис. 3-а).

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.

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. 3-б).



Замену сетевого шнура необходимо выполнять исключительно в центре технического обслуживания или лицами с соответствующей квалификацией.

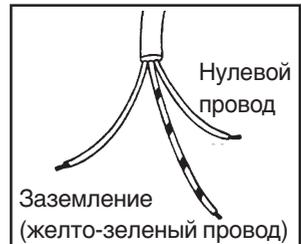


Рис. 3-а

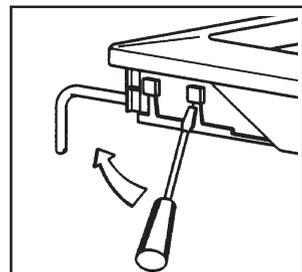


Рис. 3-б

Встраивание в кухонную мебель

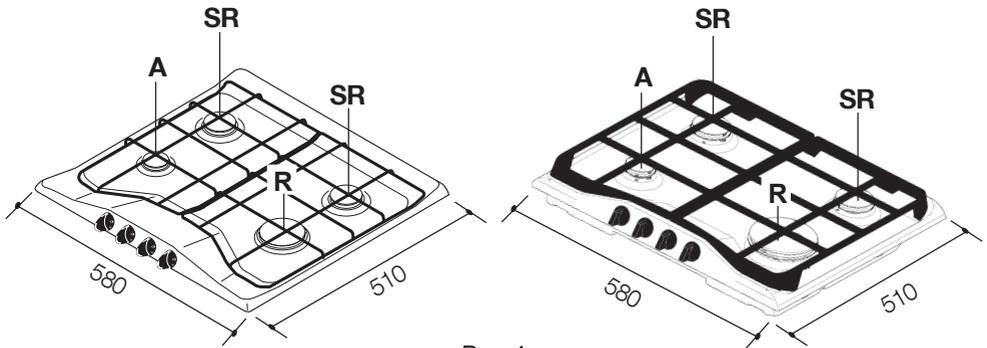


Рис. 4

Размеры указаны в миллиметрах

- A** = Вспомогательная горелка
- SR** = Горелка средней мощности
- R** = Горелка повышенной мощности

Эти панели предназначены для установки в совместимую кухонную мебель глубиной от 550 до 600 мм и с подходящими характеристиками.

Габариты панели указаны на рисунке 4.

Если варочная поверхность будет оснащена крышкой, рекомендуем перед установкой в столешницу установить шарнирный узел крышки. Для этого:

- 1) Снимите фиксаторы правой и левой решеток, установленные на задней части прибора, для чего отвинтите соответствующие винты (рис. 5).
- 2) Установите держатели крышки, используя те же винты и проложив между держателями и прибором прокладку.
- 3) Установите в держатель левый шарнир крышки с меткой S (рис. 6).
- 4) Установите правый шарнир с меткой D.
- 5) Чтобы отрегулировать равновесие крышки, поверните по или против часовой стрелки центральные винты правого и левого шарниров (рис. 7).

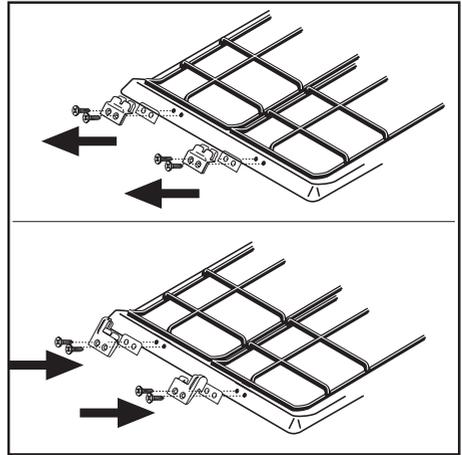


Рис. 5

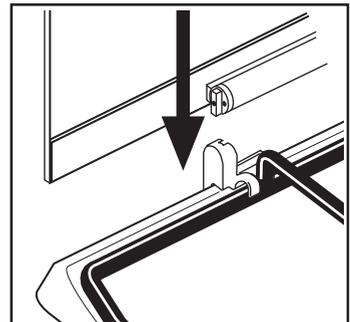


Рис. 6

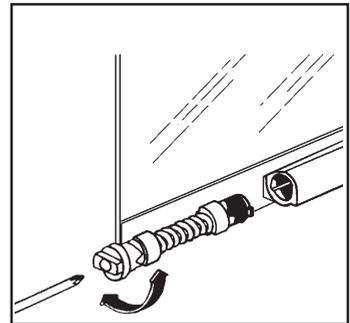


Рис. 7

Встраивание и крепление к мебели

Варочную панель можно установить в мебель, в которой имеется специальное отверстие для встраиваемого оборудования с указанными на Рис. 8 размерами. Отверстие для встраивания должно находиться на расстоянии, по крайней мере, 55 мм от задней стенки. В случае если левая или правая боковая стенка выше варочной панели, то ее расстояние от краев отверстия в столешнице должно составлять не менее 100 мм.

 Панель необходимо прикрепить к мебели следующим образом:

- 1) Расположите уплотнители, которые входят в комплект к варочной поверхности, по краям ниши: наклейте точно по переднему и заднему краю и на расстоянии 8 мм от сторон, как показано на рис. 9. Имейте в виду, что уплотнитель должен быть наклеен встык, а не внахлест.
- 2) Вставьте варочную поверхность в вырез, следите за тем, чтобы она была вставлена по центру.
- 3) Закрепите прибор винтами (рис. 10). При затягивании винтов уплотнение может выступить из-под кромки, эти излишки можно затем удалить.

Края варочной поверхности имеют такую форму, что образуется двойной лабиринт уплотнения. Это дает гарантию полного отсутствия просачивания жидкостей.

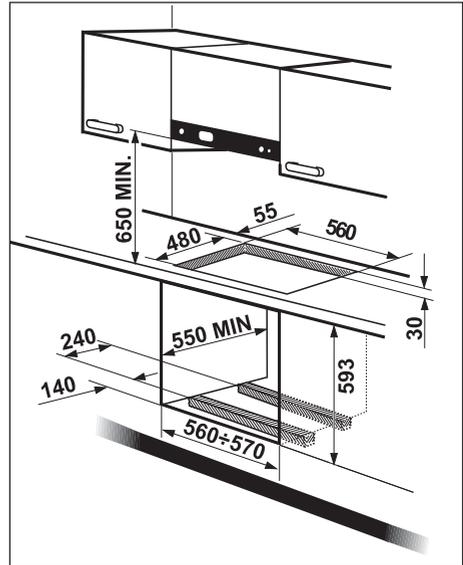


Рис. 8

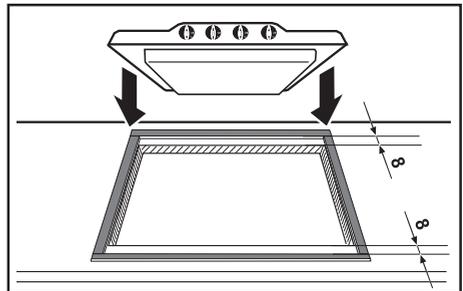


Рис. 9

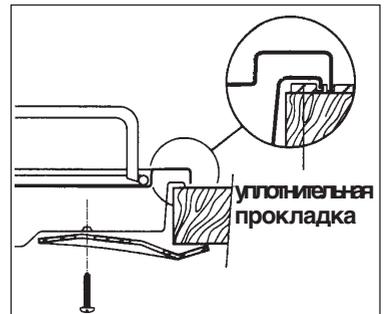


Рис. 10

Возможность встраивания

В кухонную мебель с дверцей

Необходимо, чтобы конструкция мебели обеспечивала защиту от возможного прикосновения к нагретому корпусу панели во время ее функционирования. Рекомендуемое решение для устранения этой проблемы указано на рисунке 11.

Расположенная под варочной поверхностью панель должна легко сниматься, чтобы в случае проведения технического обслуживания позволить блокировать и разблокировать прибор.

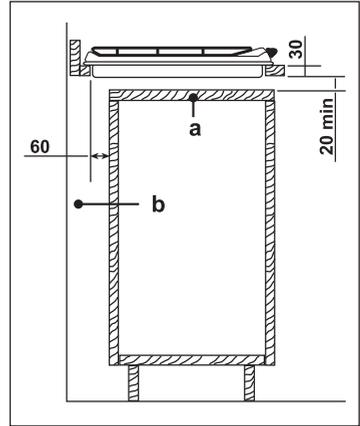


Рис. 11

- a) съемная панель мебели
- b) пространство для подсоединений, если имеется

В кухонную мебель с духовым шкафом

Ниша должна иметь размеры, указанные на рисунке 8 и быть оснащена опорами, обеспечивающими эффективную вентиляцию.

Чтобы избежать перегревания, установку рекомендуется осуществить согласно рисункам 12 и 13.

Подключение варочной панели и духового шкафа к электрической сети должно выполняться отдельно, как по соображениям электрической безопасности, так и для того, чтобы при необходимости можно было легко снять духовой шкаф.

Навесная мебель и вытяжки должны находиться на расстоянии не менее 650 мм от варочной панели (Рис. 8).

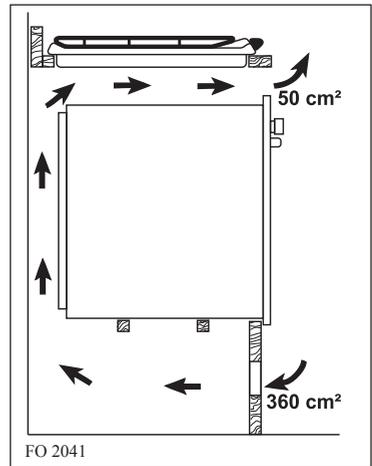


Рис. 12

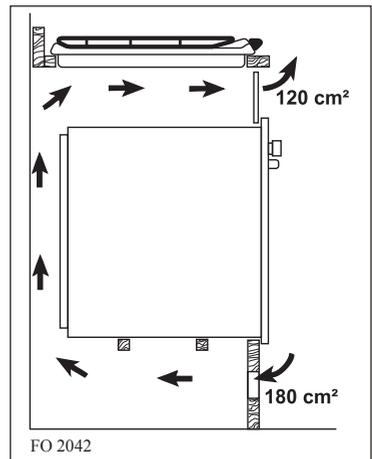


Рис. 13

Сервис и запчасти

Перед тем, как покинуть завод, прибор прошел приёмочные испытания, и его наладку провели квалифицированные специалисты, чтобы обеспечить наилучшие рабочие качества. Любой ремонт или наладку, которую может потребоваться выполнить в будущем, необходимо проводить с особой осторожностью и вниманием. По этой причине мы рекомендуем всегда обращаться к продавцу, у которого вы приобрели изделие или в наш ближайший сервисный центр, указав тип

неисправности, модель прибора (**Mod.**), номер изделия (**Prod. No.**) и заводской номер (**Ser. No.**). Эти данные указаны на табличке, которая находится в пакетике с инжекторами, входящими в комплектацию.

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.



Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.zanussi.ru