

ZANUSSI

GAS HOB

ΕΣΤΙΑ ΑΕΡΙΟΥ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ

ΠΑΝΕΛ

ZDG 320

ZDG 326

INSTRUCTIONBOOKLET

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

GB

GR

RU

Для Вашей безопасности


Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке прибора и его эксплуатации.

Необходимо хранить настоящее руководство в течение всего срока службы прибора. В случае продажи или передачи данного изделия другому владельцу позаботьтесь о том, чтобы новый владелец получил вместе с прибором настоящее руководство по эксплуатации для ознакомления с работой прибора и правилами техники безопасности.

Правила эксплуатации

- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми и детьми, находящимися под присмотром. Не **позволяйте** маленьким детям трогать регуляторы на панели управления или играть с прибором или вблизи него.
- Данная варочная панель предназначена для приготовления пищи только в быту, а не в профессиональных целях. Она не должна использоваться в каких-либо других целях.
- Изменение характеристик варочной панели или внесение каких-либо изменений в ее конструкцию сопряжено с **опасностью**.
- В целях обеспечения гигиены и безопасности содержите прибор в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- При эксплуатации варочной панели ее доступные части могут сильно нагреваться. Детей следует держать в **удалении** от прибора, пока он не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может явиться причиной травм или серьезных повреждений прибора. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр Zanussi. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей Zanussi.
- Когда прибор не используется, все ручки управления должны находиться в положении “Выкл.”.
- Если Вам нужно включить какой-либо электроприбор в розетку, расположенную рядом с варочной панелью, убедитесь, что ее не касаются электрические провода; держите их на достаточно большом расстоянии от нагревающихся частей данного прибора.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети электропитания.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию в зоне вокруг варочной панели. Плохой приток воздуха приведет к недостатке кислорода.
- Убедитесь, что тип газа в Вашей магистрали соответствует типу газа, указанному на идентификационной табличке, размещенной вблизи трубы подачи газа.
- **Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Необходимо обеспечить непрерывный приток воздуха в помещение; для этого следует следить за состоянием вентиляционных отверстий или установить вытяжку с отводом наружу.**
- **В случае интенсивного или продолжительного использования варочной панели улучшите вентиляцию, открыв окно или увеличив мощность электрического вытяжного вентилятора.**
- После того, как Вы полностью сняли упаковку с прибора, убедитесь, что он не поврежден и что его сетевой шнур находится в идеальном состоянии. В противном случае перед тем, как приступить к его установке, обратитесь к своему дилеру.
- **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**



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 сможете 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.

Установка, чистка и уход

- Обязательным требованием является выполнение всех операций по установке прибора квалифицированным электриком или компетентным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним отсоедините его от сети электропитания.

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символом, напечатанным на передней обложке настоящего буклета.

Содержание

1. Указания для пользователя	Стр. 3	5. Электрическое подключение	Стр. 6
2. Чистка и уход	Стр. 4	6. Переоборудование на другие типы газа	Стр. 7
3. Технические характеристики	Стр. 4	7. Встраивание	Стр. 8
4. Указания для установщика	Стр. 5		

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298 - 47100 FORLI' (Italy)





Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:
- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
- **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
- **90/396** (Газовые приборы)
- **93/68** (Директивы общего характера)
с последующими изменениями.

1. Указания для пользователя

РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ГОРЕЛКАМИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Ручки управления горелками находятся на передней панели прибора. Символы на ручках означают, что:

- газ на горелку не подается
-  на горелку подается максимально возможное количество газа
-  на горелку подается минимально возможное количество газа

РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ

- Для удобства розжига выполняйте его перед тем, как устанавливать кастрюлю на подставку на горелке.

Нажмите кнопку электрического розжига, помеченного маленьким символом искры.

Одновременно поверните ручку управления соответствующей горелки против часовой стрелки в максимальное положение и держите ее нажатой в течение примерно 5 секунд. Это позволит термопаре (Рис. 1 D) нагреться и отключить предохранительное устройство, в противном случае подача газа будет прервана. Затем убедитесь в стабильности пламени и отрегулируйте его на нужный уровень.

Если в ходе нескольких попыток Вам не удалось зажечь горелку, проверьте, что крышка (Рис. 1 A) и рассекатель горелки (Рис. 1 B) находятся в правильном положении.

Чтобы погасить пламя, поверните ручку на символ ●.

- Всегда убавляйте пламя или полностью гасите горелку перед тем, как снимать с нее кастрюлю.

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для обеспечения максимальной эффективности горелок настоятельно рекомендуется использовать только кастрюли и сковороды, размер дна которых соответствует диаметру горелок, для того, чтобы пламя не выбивалось из-под дна посуды (см. находящуюся рядом таблицу).

Рекомендуется также, как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавлять пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать жидкость на медленном огне.

- Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном.

Тщательно контролируйте приготовление пищи на **масле или жире**, т.к. при их перегреве возможно возгорание.

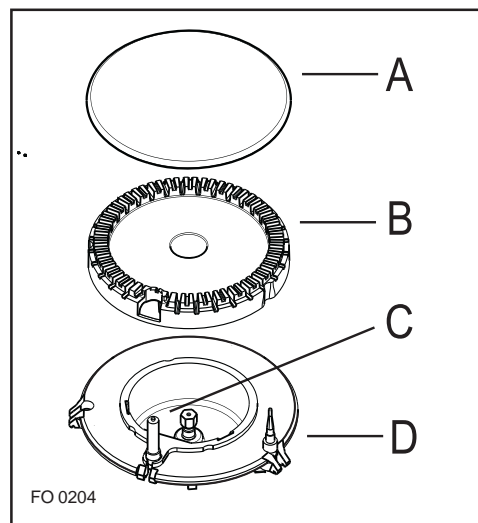


Рис. 1

FO 0204

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

Таблица минимальных и максимальных диаметров кастрюль, которые можно ставить на горелки

Горелка	минимальный диаметр	максимальный диаметр
Большая (быстродействующая)	180 мм	240 мм
Малая (вспомогательная)	80 мм	160 мм

2. Чистка и уход

- **Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним отсоедините его от сети электропитания.**

Мойте эмалированные части теплой водой с мылом. Никогда не используйте абразивные чистящие средства

Часто мойте крышки и рассекатели горелок теплой водой с мылом, тщательно удаляя с них остатки пищи. Части из нержавеющей стали следует тщательно мыть водой, а затем досуха протирать мягкой тряпкой. Подставки для посуды можно мыть в посудомоечной машине.

В случае трудноудаляемых пятен используйте обычные неабразивные чистящие средства или специальные средства.

Никогда не используйте металлические губки или кислотосодержащие средства.

В моделях с электрическим розжигом он обеспечивается с помощью керамической свечи и металлического электрода (Рис. 1 С). Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе горелки (Рис. 1 - В) не были засорены.

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ УХОД

Периодически обращайтесь в авторизованный сервисный центр для проверки состояния трубы подачи газа и регулятора давления, если таковым оборудована Ваша варочная панель.

Для обеспечения хорошей работы варочной панели и ее безопасности необходимо периодически смазывать краны.

- **Периодическую смазку кранов должны производить квалифицированные специалисты, к которым следует обращаться также и в случае неисправности.**



Рис. 2

3. Технические характеристики

Мощность газовых горелок

Быстродействующая горелка (большая) 3 кВт (G20) - 2,8 кВт (G30/31)

Вспомогательная горелка (малая) 1 кВт

Категория II 2H3B/P

Номинальное давление подачи газа Природный газ G 20 20 мбар

Патрубок для подключения к газовой магистрали G 1/2"

Электропитание 230 В~50 Гц

РАЗМЕРЫ ВЫЕМКИ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

Длина 270 мм

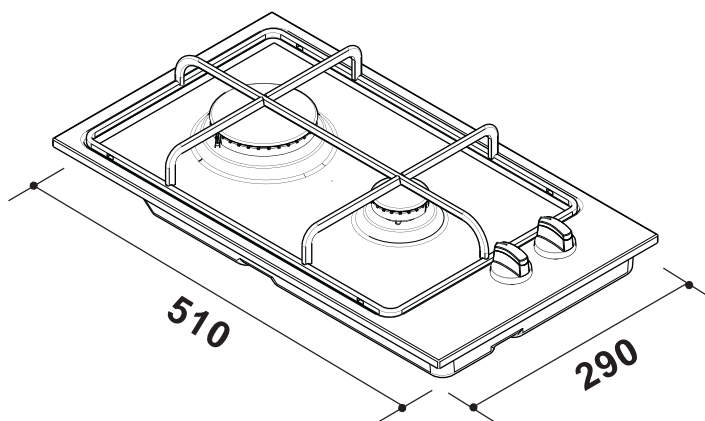
Ширина 490 мм

4. Указания для установщика

- Следующие указания по установке и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Высота боковых стенок кухонной мебели, на которой устанавливается варочная панель, не должна превышать высоту рабочего стола.
- Не устанавливайте варочную панель вблизи от огнеопасных материалов (например, занавесок, полотенце и т.д.).
- 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.



Рис. 3



ВНИМАНИЕ: Для обеспечения правильной работы панели, экономии энергии и продления срока службы прибора давление подачи газа должно соответствовать рекомендованной величине.

Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2". Проложите прокладку между деталями, как показано на Рис. 3. Закрутите все детали, не прикладывая чрезмерных усилий, выставите колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.

ВНИМАНИЕ: После завершения подключения необходимо проверить варочную панель и всю систему на отсутствие утечек. Для проверки используйте мыльную воду, **ни в коем случае не используйте пламя.**

Сервис и оригинальные запасные части

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.

 **Electrolux**
Distriparts

5. Электрическое подключение

Прибор рассчитан на подключение к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед подключением прибора:

- 1) удостоверьтесь, что предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку (см. паспортную табличку);
- 2) удостоверьтесь, что электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
- 3) удостоверьтесь, что при установленной на место варочной панели обеспечивается легкий доступ к розетке сети и вилке сетевого шнура.

Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. При установке вилки на сетевой шнур придерживайтесь рекомендаций, приведенных на Рис. 4. Вилку следует вставлять в соответствующую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними двухполюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, тип которого соответствует требуемой нагрузке в соответствии с действующими нормами и правилами.

Сетевой провод должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 90 °С превышающей комнатную температуру.

Коричневый провод (подключенный к контакту клеммницы, помеченному буквой "L") всегда должен соединяться с фазой сети.

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА

Подключение сетевого шнура к клеммнице прибора относится к типу "У". Это означает, что для его замены необходимо специальное оборудование.

В этом случае должен использоваться только специальный сетевой шнур. Сечение проводов должно соответствовать напряжению и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее проводов фаз (Рис. 4).

Чтобы открыть клеммную коробку и получить доступ к клеммам, действуйте следующим образом:

- вставьте кончик отвертки в видимую выступающую часть клеммной коробки;
- слегка надавите и поднимите (Рис. 5)

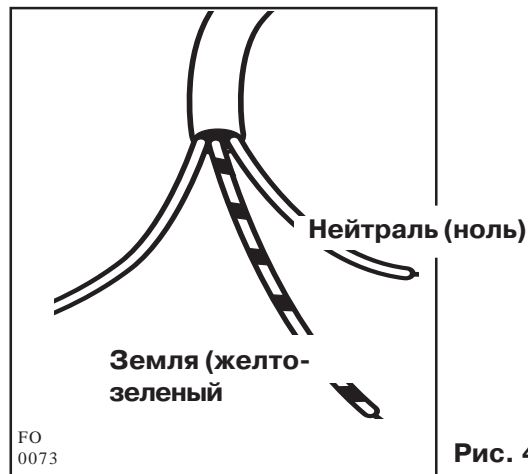


Рис. 4

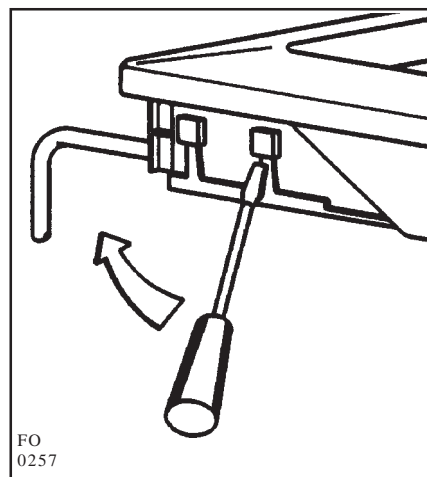
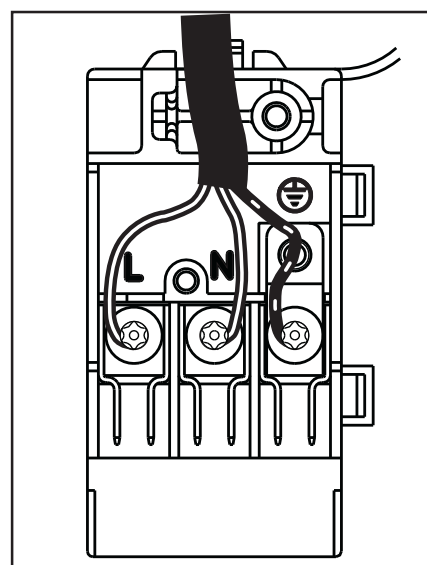


Рис. 5



6. Переоборудование на другие типы газа

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ

- Снимите подставки для посуды.
- Снимите крышки горелок и рассекатели.
- С помощью торцевого ключа на 7 открутите и снимите инжекторы (Рис. 7), и замените их на те, которые соответствуют применяемому типу газа (см. табл. 2-2а).
- Установите детали на место, выполнив в обратном порядке вышеописанную процедуру.
- Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Вы найдете эту табличку в пакете с инжекторами, поставленном вместе с прибором.

Если давление подачи газа отличается от требуемой величины или подвержено колебаниям, на трубу подачи газа следует установить соответствующий регулятор давления в соответствии с действующими нормами.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ

Для регулировки минимального уровня пламени горелок действуйте следующим образом:

- Зажгите горелку.
- Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
- Снимите ручку.
- Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (см. Рис. 8 - "а"). При переоборудовании панели с природного на сжиженный нефтяной газ (LPG) плотно затяните винт, вращая его по часовой стрелке так, чтобы получилось небольшое стабильное пламя.
- В заключение убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Эта процедура легко выполнима независимо от того, каким образом установлена или встроена в рабочий стол варочная панель.

Таб. 2 : инжекторы

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 - 20 мбар		LPG (СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ) 28-30/37 мбар		
			инж. 1/100	м ³ /час	инж. 1/100	г/час - G30	г/час - G31
Вспомогательная (малая)	1	0,33	70	0,095	50	73	71
Быстродействующая (большая)	Природный газ: 3 LPG: 2,8	0,75	119	0,286	86	204	200

Табл. 2а : инжекторы только для России ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 - 13 мбар

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	инж. 1/100	м ³ /час
Вспомогательная (малая)	0,90	0,33	80	0,09
Быстродействующая (большая)	1,9	0,75	120	0,20

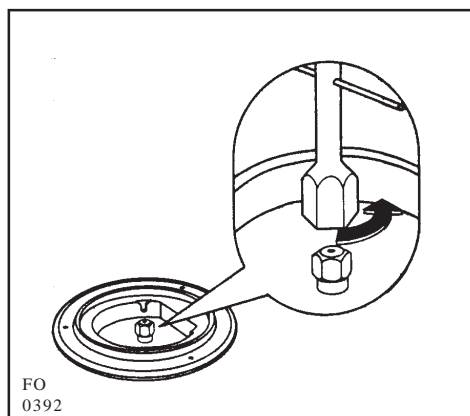


Рис. 7

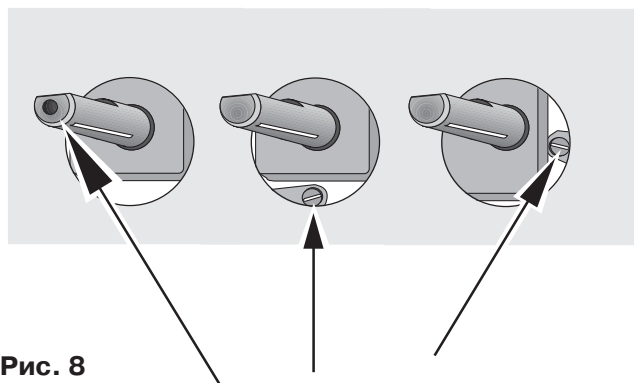


Рис. 8

винт обводного клапана

Табл. 1: Диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Быстродействующая	42

7. Встраивание

УСТАНОВКА И СБОРКА

Данная варочная панель может быть встроена в кухонную мебель с выемкой, размеры которой приведены на Рис. 9.

Выполните встраивание варочной панели следующим образом:

- проложите уплотнения, поставленные вместе с варочной панелью, по краям выемки так, чтобы в месте стыка они не накладывались друг на друга;
- вставьте варочную панель в выемку точно по центру;
- закрепите панель соответствующими винтами (Рис. 10). При затягивании винтов избытки уплотнений могут выступить наружу; их можно легко удалить.

По краям варочной панели образуется двойное лабиринтное уплотнение, гарантирующее полную защиту от проникновения жидкостей.

В случае, если несколько 30-см варочных панелей устанавливаются в одну и ту же выемку одна к другой, Вы можете приобрести специальный комплект для сборки, включая боковой кронштейн и дополнительные уплотнения, в наших сервисных центрах.

Соответствующие инструкции поставляются вместе с комплектом для сборки.

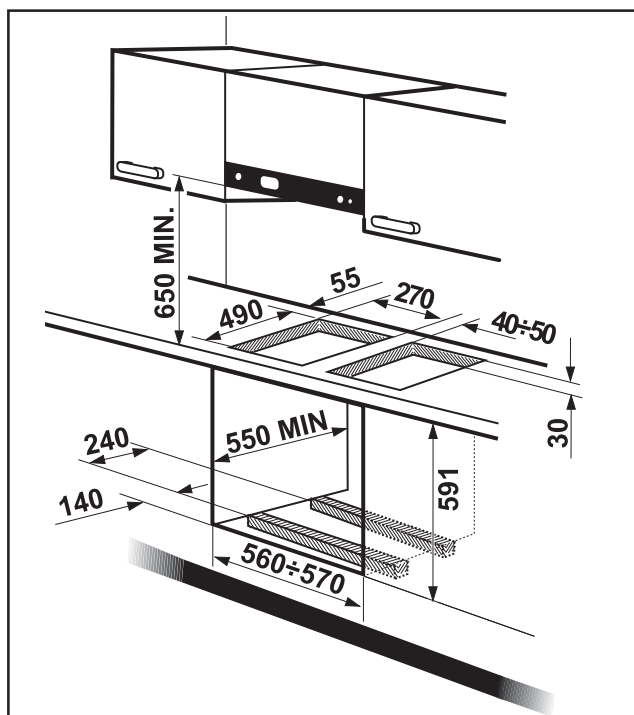
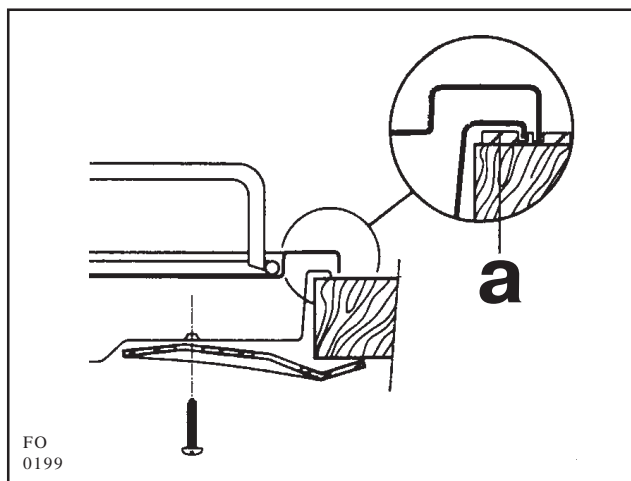


Рис. 9



а) уплотнение

Рис. 10

ВАРИАНТЫ УСТАНОВКИ

Кухонный шкаф с дверцей

Шкаф должен иметь специальную конструкцию, обеспечивающую отсутствие какого-либо контакта с дном варочной панели, которое может нагреваться при ее использовании. Рекомендуемое решение показано на Рис. 11.

Панель, устанавливаемая под варочной панелью, должна быть съемной для обеспечения легкого доступа на случай выполнения ремонтных работ.

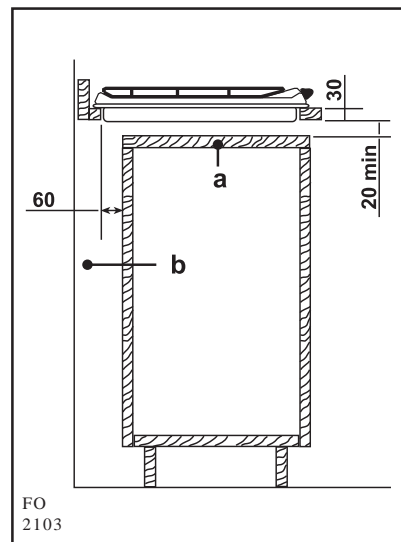
Кухонный шкаф с духовкой

Размеры выемки под варочную панель должны соответствовать приведенным на Рис. 12; в шкафу должны иметься отверстия для обеспечения непрерывного притока воздуха.

Во избежание перегрева встраивание должно производиться так, как показано на Рис. 12 и 13.

Электрические подключения духовки и варочной панели должны быть выполнены по отдельности, как по соображениям безопасности, так и для обеспечения простоты вынимания духовки.

Расстояние от подвесных шкафов или вытяжки до варочной панели должно составлять не менее 650 мм (Рис. 9).



а) Съемная панель
б) Пространство, которое может быть использовано для подключения

Рис. 11

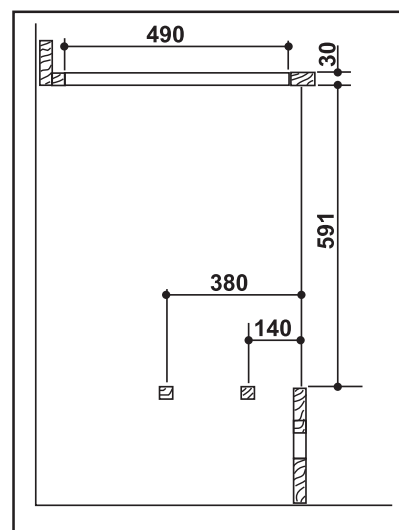


Рис. 12

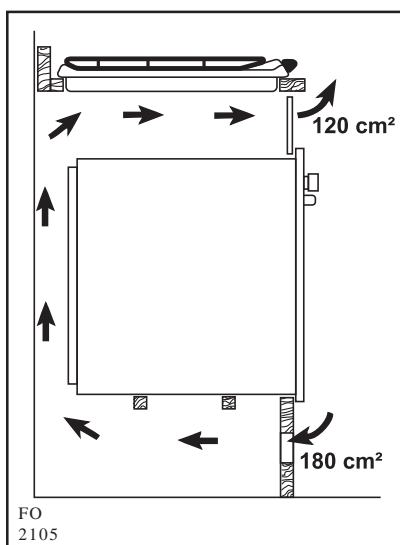


Рис. 13

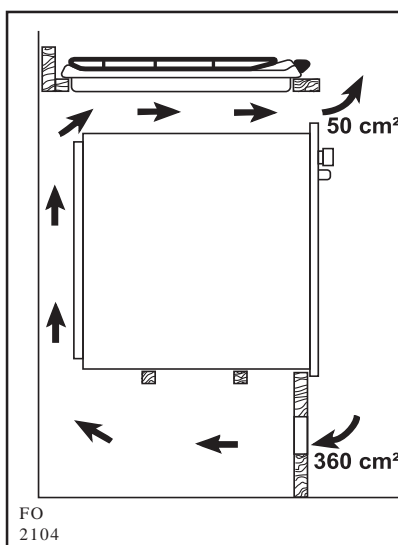


Рис. 14

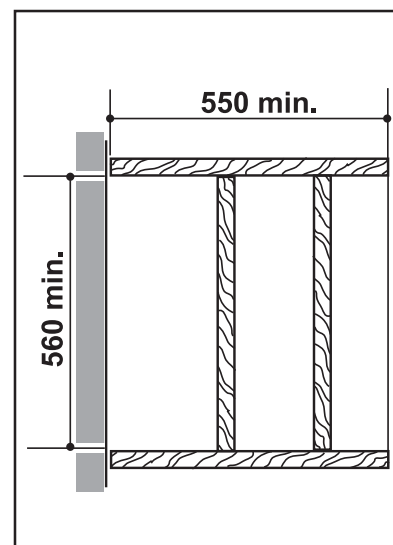


Рис. 15

www.electrolux.com

www.zanussi.ru

www.zanussi-electrolux.co.uk