

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

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

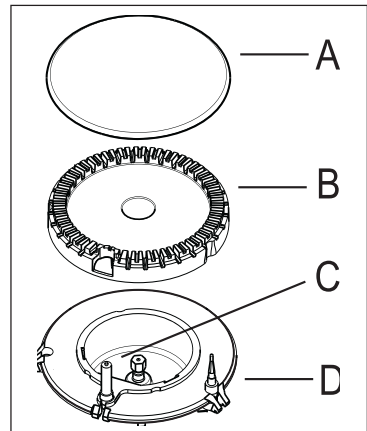
i Для упрощения воспламенения зажгите газ в горелке перед тем, как поставить на решетку кастрюлю.

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.

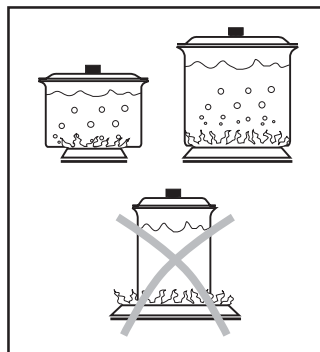
i Удостоверьтесь, что посуда не выходит за пределы панели и что она расположена по центру относительно горелок, чтобы уменьшить расход газа.



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.

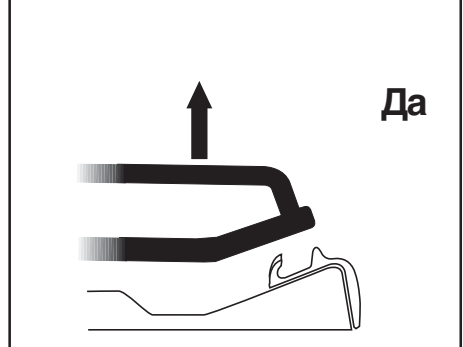
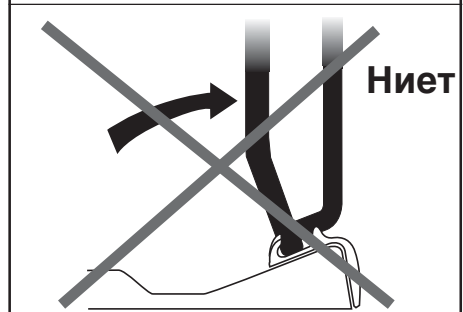
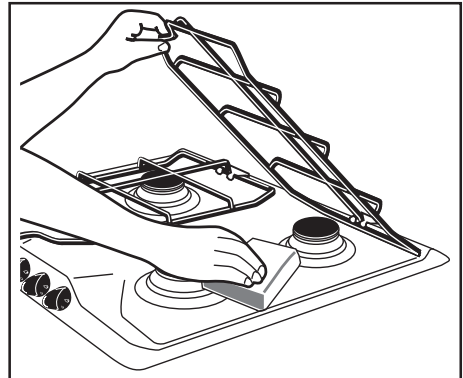
Благодаря этим крючкам решетки можно приподнять для облегчения очистки.

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 |

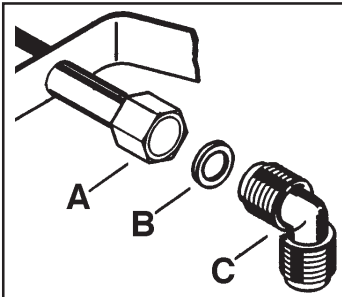
Характеристики горелок G20 13 мбар - только для России

| 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.

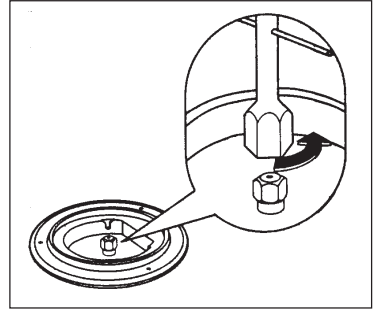


Рис. 1

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.

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

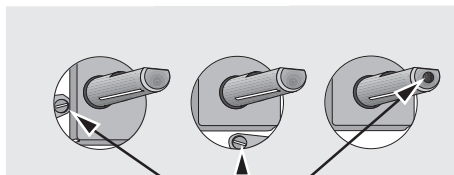


Рис. 2

**Обводной вентиль
для регулировки минимального
режима**

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.

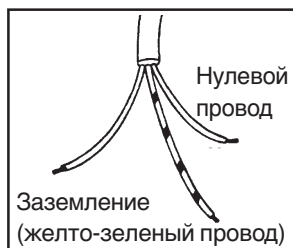


Рис. 3-а

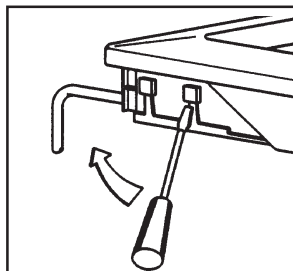


Рис. 3-б

Встраивание в кухонную мебель

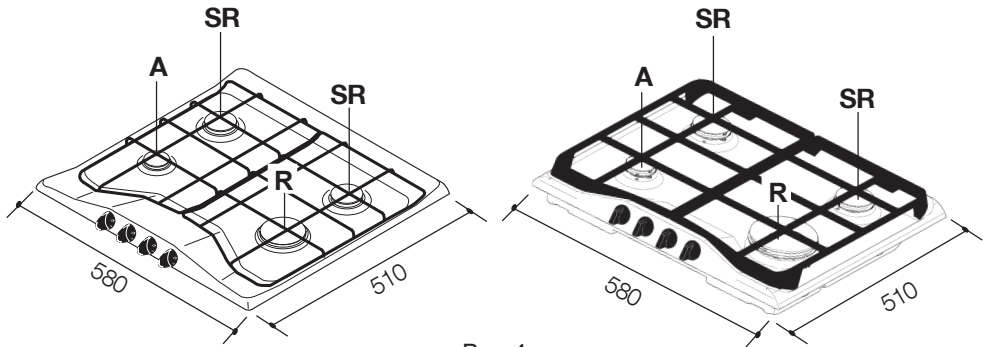


Рис. 4

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).

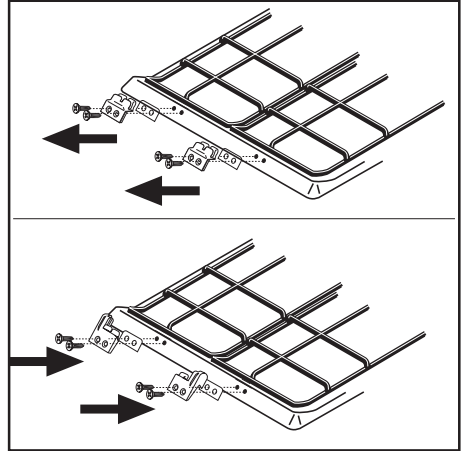


Рис. 5

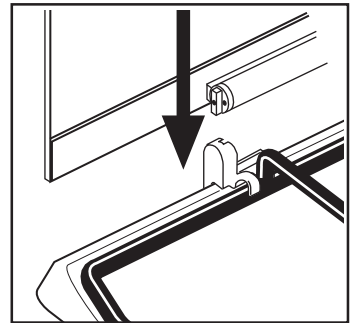


Рис. 6

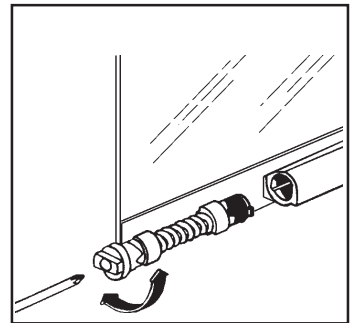



Рис. 7

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.

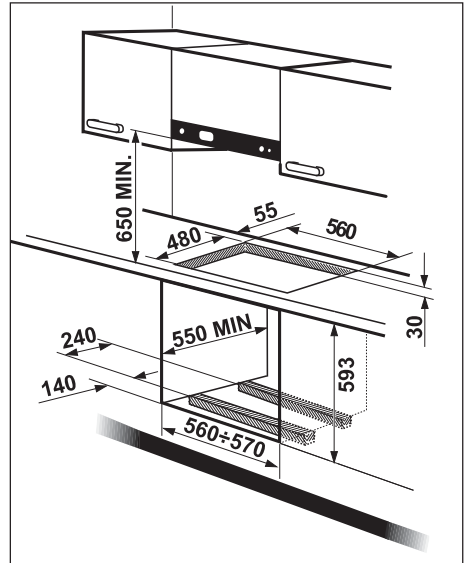


Рис. 8

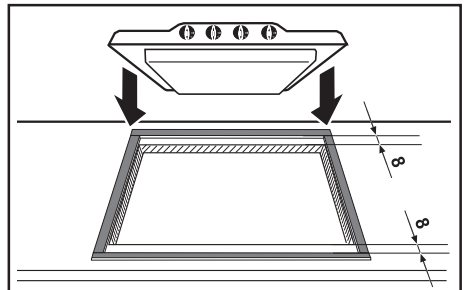


Рис. 9

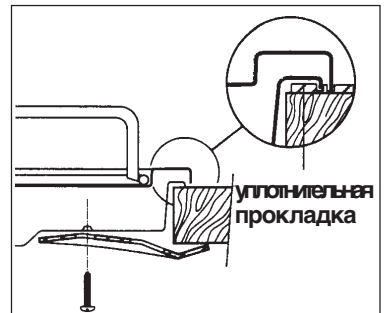


Рис. 10

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.

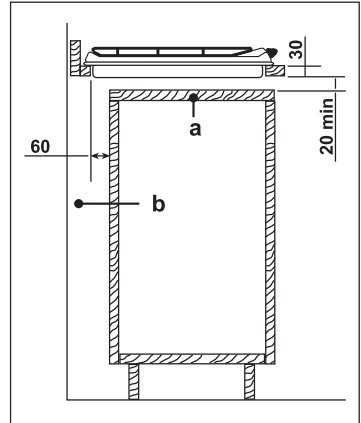


Рис. 11

- 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 перегрева, 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).

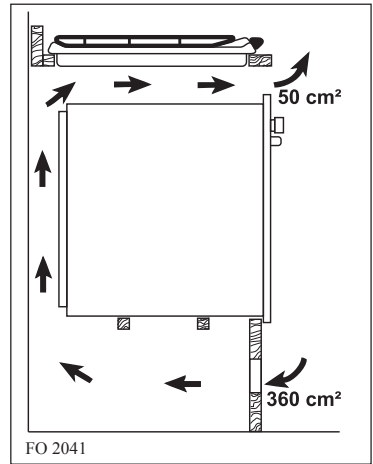


Рис. 12

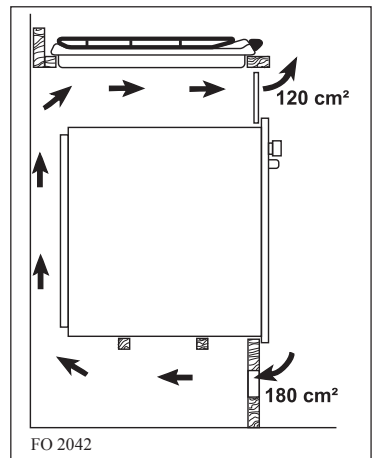


Рис. 13

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 - Edifício 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