

EN	User manual	2
RU	Инструкция по эксплуатации	14

Hob
Газовая варочная панель

USER MANUAL

ZGG62411

BY RU

ZANUSSI

Contents

Safety information _____	2	Care and cleaning _____	7
Safety instructions _____	3	Troubleshooting _____	8
Product description _____	5	Installation _____	9
Daily use _____	5	Technical information _____	12
Helpful hints and tips _____	6	Environment concerns _____	13

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.



Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.


- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses re-

moved from the holder), earth leakage trips and contactors.


Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.


Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.


 **Warning!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Disposal

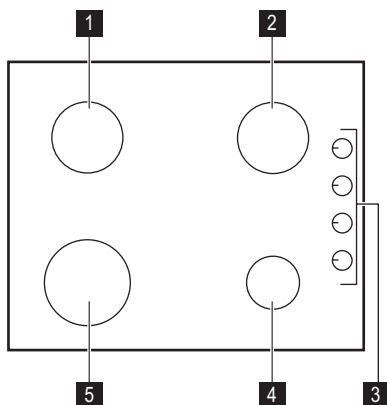
Warning! Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

Product description

Cooking surface layout



- 1** Semi-rapid burner
- 2** Semi-rapid burner
- 3** Control knobs
- 4** Auxiliary burner
- 5** Rapid burner

Control knobs

Symbol	Description
	no gas supply / off position

Symbol	Description
	maximum gas supply
	minimum gas supply

Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Ignition of the burner

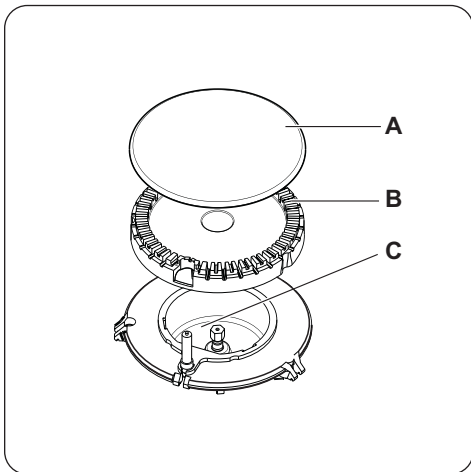
Warning! Be very careful when you use open fire in kitchen environment.

Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

i Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

- Push and hold the spark generator button
- At the same time turn the control knob counterclockwise to the maximum position and push it down to light the burner.
- Adjust the flame after it is regular.
i If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



- A) Burner cap
- B) Burner crown
- C) Ignition candle

Warning! Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position

Helpful hints and tips

Warning! Refer to the Safety chapters.

Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	160 - 260 mm
Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 160 mm

Warning! Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knobs. If the control knobs are under the bottoms of pots, the flame heats them up. Do not put the same pan on two burners.

and try to light the burner again after minimum 1 minute.

Important! In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.

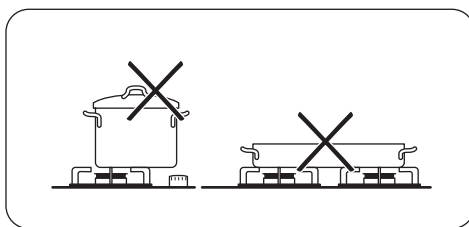
i If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

i The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

Turning the burner off

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

Warning! Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.





Warning! Make sure that pot handles is not above the front edge of the cooktop. Make sure that pots are centrally put on the rings in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

Do not put unstable or damaged pots on the rings to prevent from spill and injury.


Warning! Do not use a flame diffuser.


Care and cleaning


 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

 **Warning!** Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.

Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

 **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

 **Warning!** Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids. They can cause damage to the appliance.

 Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.

- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.

- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
 - **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. **At the end rub the appliance dry with a clean cloth.**

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates.

Cleaning of the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

Periodic maintenance

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	<ul style="list-style-type: none">▪ There is no electrical supply	<ul style="list-style-type: none">▪ Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on.▪ Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	<ul style="list-style-type: none">▪ Burner cap and crown are placed uneven	<ul style="list-style-type: none">▪ Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The gas ring burns unevenly	<ul style="list-style-type: none">▪ Burner crown is blocked with food residues	<ul style="list-style-type: none">▪ Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

i If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

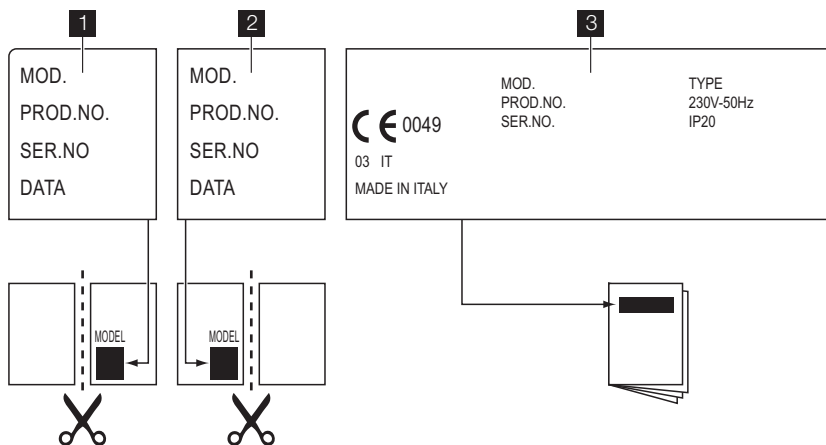
- Model description

- Product number (PNC)
- Serial Number (S.N.)

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

Installation

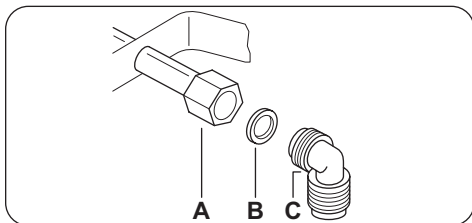
Warning! Refer to the Safety chapters.

Warning! The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.

Important! Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



- A) End of shaft with nut
- B) Washer
- C) Elbow

Liquid gas

Use the rubber pipe holder for liquid gas. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection.

The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to make sure its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

Important! When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame!**

Injectors replacement

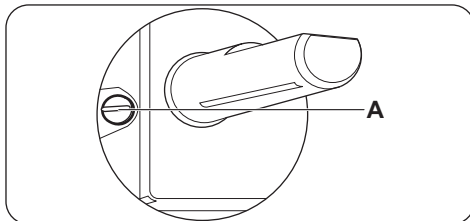
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the control knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



- A) The by-pass screw
 - If you change from natural gas G20 20 mbar (or natural gas G20 13 mbar ¹⁾) to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.

1) only for Russia

- If you change from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.
- If you change from natural gas G20 20 mbar to natural gas G20 13 mbar¹⁾ undo the by-pass screw about 1/4 of a turn.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 13 mbar¹⁾, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn.
- If you change from natural gas G20 13 mbar¹⁾ to natural gas G20 20 mbar to tighten the by-pass screw about 1/4 of a turn.

Warning! Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

Electrical connection

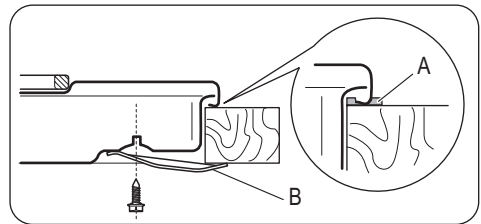
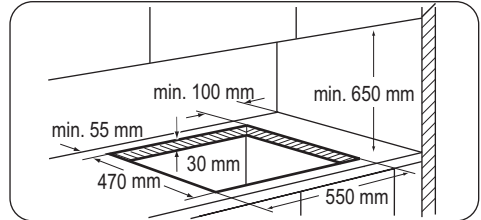
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C.

Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Building In



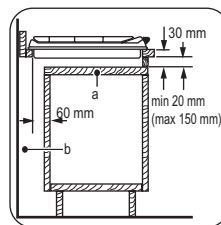
- A) supplied seal
- B) supplied brackets

Caution! Install the appliance only on a worktop with flat surface.

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

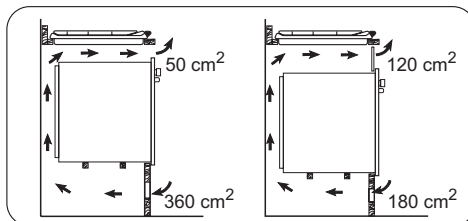


- a) Removable panel
- b) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven

must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



Technical information

Hob dimensions

Width:	580 mm
Length:	500 mm

Hob recess dimensions

Width:	550 mm
Length:	470 mm

Heat input

Rapid burner	3.0 kW
Semi-rapid burner:	2.0 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20 (2H) 20 mbar = 8.0 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 567 g/h G20 (2H) 13 mbar = 5.6 kW, only for Russia
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	II2H3B/P
Gas connection:	G 1/2"
Gas supply:	G20 (2H) 20 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

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

Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm
Auxiliary	1.0	70
Semi-rapid	2.0	96

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm
Rapid	3.0	119


Gas burners for LPG G30/G31 30/30 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm	g/h
Auxiliary	1.0	50	73
Semi-rapid	2.0	71	145
Rapid	2.8	86	204

Gas burners G20 13 mbar - only Russia


BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER NATURAL GAS G20 (2H) 13 mbar	
			inj. 1/100 mm	m ³ /h
Auxiliary	0.9	0.33	80	0.095
Semi-rapid	1.4	0.45	105	0.148
Rapid	1.9	0.75	120	0.201

Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate 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 council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

 The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Содержание


Сведения по технике безопасности _ _	14	Уход и очистка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	20
Указания по безопасности _ _ _ _ _	15	Поиск и устранение неисправностей _	21
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _	18	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	22
Ежедневное использование _ _ _ _ _	18	Технические данные _ _ _ _ _ _ _	25
Полезные советы _ _ _ _ _ _ _ _ _	19	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	27

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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


- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

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

Указания по безопасности

Установка


 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать

падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибора к низу.

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электро-сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному


прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Подключение к газовой магистрали


- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.


- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Пары, образуемые сильно нагретым маслом, могут привести самопроизвольно к возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Не допускайте попадания на варочную панель едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.


- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры горелок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

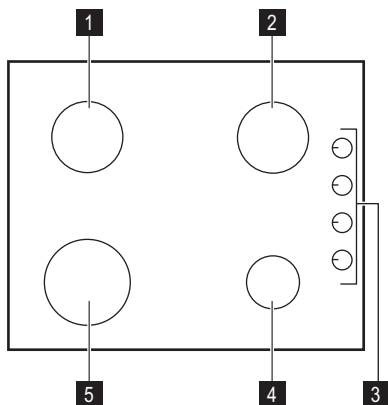
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

- Расплющите наружные газовые трубы.

Описание изделия

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Ручки управления
- 4** Вспомогательная горелка
- 5** Горелка повышенной мощности

Ручки управления

Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение "Выкл"

Символ	Описание
	максимальная подача газа
	минимальная подача газа

Ежедневное использование

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

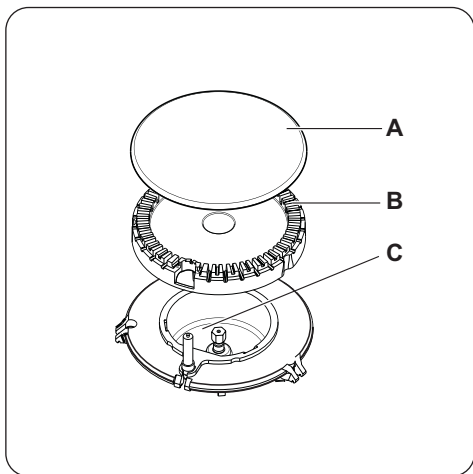
Розжиг горелки

⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

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

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига
 2. Одновременно поверните ручку управления против часовой стрелки в крайнее положение и надавите на ручку, чтобы зажечь горелку.
 3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.
- i** Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, то проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- A) Крышка горелки
 B) Рассекатель горелки
 C) Свеча зажигания

! **ВНИМАНИЕ!** Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

Полезные советы

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

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды
Быстродействующая	160 - 260 мм

ВАЖНО! При отсутствии электропитания можно зажигать горелку без помощи электроподжига; для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

i Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

i Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

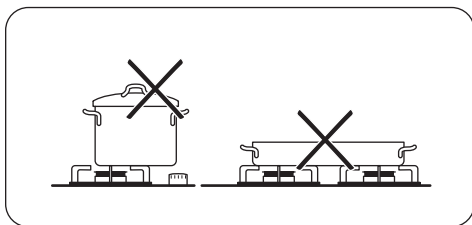
Чтобы потушить пламя, поверните ручку

на символ .

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорок.

Горелка	Диаметры посуды
Ускоренного приготовления	120 - 220 мм
Вспомогательная	80 - 160 мм

! **ВНИМАНИЕ!** Позаботьтесь о том, чтобы днище сковородок и кастрюль не касалось бы ручек управления. При касании днищем посуды ручек управления пламя их нагревает. Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



! **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.

Уход и очистка

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

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

! **ВНИМАНИЕ!** Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности.

! **ВНИМАНИЕ!** Не используйте абразивные средства, металлические мочалки или средства на основе кислот. Это может привести к повреждению прибора.

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

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.

! **ВНИМАНИЕ!** Не используйте рассекатель пламени.

- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
- Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
- При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.

• **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

Удаление загрязнений:

1. – **Удалить немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.
 - **Выключите устройство и дайте ему остыть**, прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных разводов, пятен жира, блестящих

обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.

2. Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством мощного средства.
3. По окончании очистки **насухо вытрите прибор чистой тканью.**

Под воздействием высокой температуры нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому запрещается использовать для приготовления пищи глиняную или керамическую посуду, а также чугунные подставки.

Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

Периодическое техобслуживание

Периодически обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр для проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если таковым оборудована ваша варочная панель.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	<ul style="list-style-type: none">• Отсутствует электропитание	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается.• Проверьте предохранитель. Если предохранитель срабатывает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
	<ul style="list-style-type: none">• Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	<ul style="list-style-type: none">• Рассекатель горелки засорен остатками пищи	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.

i Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить

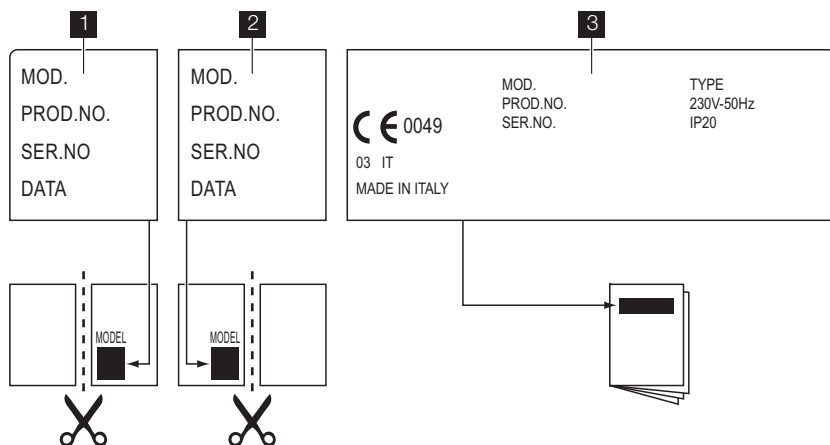
следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.

- Название модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S.N.)

Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



1 Приклеить на гарантийный талон и отправить

2 Приклеить на гарантийный талон и сохранить

3 Приклеить на инструкцию по эксплуатации

Установка

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

! **ВНИМАНИЕ!** Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в

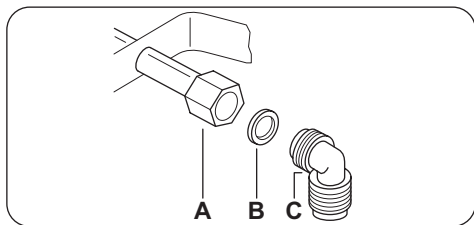
соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

Подключение к газовой магистрали

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.

Принимайте такие же меры предосторожности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.

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



- A) Вывод трубы с гайкой
- B) Прокладка
- C) Коленчатая труба

Сжиженный газ

Используйте держатель для резиновых шлангов для сжиженного газа. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;

- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
 - срок годности шланга не истек.
- В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

ВАЖНО! После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. **Запрещается использовать пламя!**

Замена инжекторов

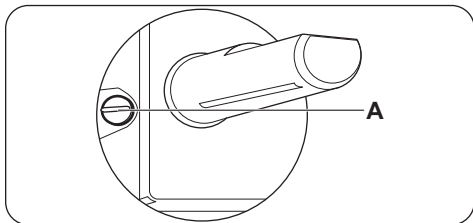
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



А) Винт обводного клапана

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар²⁾) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный G20 газ давлением 13 мбар²⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар²⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 13 мбар²⁾ на природный газ G20 давлением 20 мбар закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.

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

Подключение к электросети

- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими дан-

ными. Убедитесь, что вилка вставлена в нужную розетку.

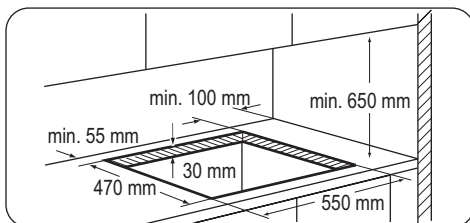
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник - существует опасность возгорания. Побойтесь о том, чтобы подключение заземления соответствовало действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

Убедитесь, что синий нейтральный провод подключен к клеммной колодке с буквой «N». Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки с буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

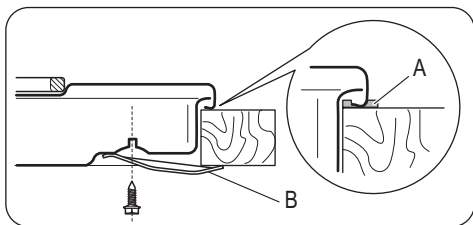
Замена сетевого шнура

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

Встраивание



2) только для России



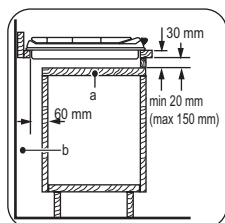
- A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка
 B) идущие в комплекте крепежные скобы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- a) Съемная панель

Технические данные

Размеры варочной панели

Ширина:	580 мм
Длина:	500 мм

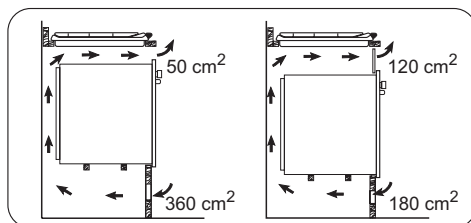
Размеры выреза для варочной поверхности

Тепловая мощность

- b) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.



Ширина:	550 мм
Длина:	470 мм

Горелка повышенной мощности	3.0 кВт
Горелка для ускоренного приготовления:	2.0 кВт
Вспомогательная горелка:	1.0 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 8.0 кВт G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 567 г/час G20 (2H) 13 мбар = 5.6 кВт только для России
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

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

Мощность газовой горелки при использовании ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

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

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

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

Газовые горелки G20 13 мбар - только для России


ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
			инж. 1/100 мм	м³/час
Вспомогательная	0.9	0.33	80	0.095
Для ускоренного приготовления	1.4	0.45	105	0.148
Быстрый режим	1.9	0.75	120	0.201

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого

изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

 Упаковка изготовлена из экологических материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.zanussi.com/shop



397228302-A-412012