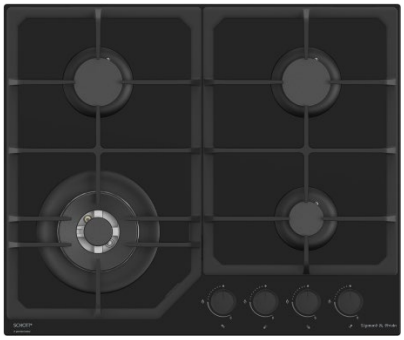
Zigmund & Shtain

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

M 35.6 B



M 35.6 W



M 35.6 G



M 35.9 B



Найдите идеальные приборы для вашего дома на нашем сайте

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим за покупку техники Zigmund & Shtain.
Перед использованием техники, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию: это обеспечит правильное использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время эксплуатации прибора.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим ряд полезных советов по уходу и чистке.

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в официальный сервисный центр.

Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если посчитает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается. Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано по регламентам
CE, TŰV , ISO 9001,

Символ  на приборе, либо на сопутствующих документах, указывает на то, что данный прибор не является бытовым отходом, и его необходимо сдать в специальный пункт сбора для переработки электрических и электронных приборов.

Желаем Вам приятного аппетита!

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание!
Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае, прежде чем подключать прибор к электрической сети и газу, обратитесь к продавцу.
Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри газовой варочной поверхности.
При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.
Перед подключением убедитесь, что Ваша газовая варочная поверхность предназначена для работы с тем типом газа (магистральный G20, сжиженный G30/ G31), который к ней подается. Если это требование не выполняется, то для обеспечения безопасности и выполнения местных официальных правил следует обратиться к официально уполномоченному специалисту, который выполнит установку газовой варочной поверхности и ее переоборудование на другой тип газа.
Информация, на какой газ настроена Ваша газовая варочная поверхность, приведена на тыльной стороне ее встраиваемой части рядом с местом подведения газа. Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к повышению температуры и влажности в помещении, где установлен данный прибор.
Поэтому очень важно устанавливать газовую варочную поверхность в таком месте, где обеспечивается требуемый уровень вентиляции. Интенсивное или длительное использование оборудования может потребовать дополнительного проветривания или более эффективной вентиляции, например, открытия окна или увеличения скорости вентиляции вытяжки.
Не рекомендуется устанавливать газовую варочную поверхность в таком месте, где имеются сильные сквозняки, так как они могут задувать пламя в горелках.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся газовой варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми и электрическими приборами и внимательно изучить данную инструкцию.
Монтаж и подключение прибора к электрической сети и сети газового снабжения должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схем подключения. Прибор

должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедится, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Данная газовая варочная поверхность может использоваться только взрослыми.

Следите за тем, чтобы дети не трогали органы управления и не играли с прибором. Внешние компоненты оборудования имеют открытое пламя и нагреваются до высоких температур во время приготовления пищи, оставаясь горячими в течение некоторого периода после выключения. Не разрешайте детям подходить близко к оборудованию до тех пор, пока оно не остынет.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов, не касались тех участков газовой варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей.

Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями газовой варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания и гибкого шланга подвода газа (если газ подводится гибким шлангом). При обнаружении каких-либо дефектов: трещины, следы оплавлений, затвердение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Данная газовая варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева помещения, для сушки белья над ней.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

ПОМНИТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с воспламенившимся маслом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к пламени.

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара. Завершив пользование оборудованием, убедитесь, что все органы управления газовой варочной поверхностью (а при необходимости и подводящимся газом) находятся в положении **«ЗАКРЫТО»** или «**ВЫКЛЮЧЕНО»**.

В случае поломки отключите газовую варочную поверхность от электрической сети и сети газоснабжения.

Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно. Не пытайтесь самостоятельно чинить газовую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям.

Прежде всего, обратитесь к данной инструкции. Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром.

Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части. При подключении газовой варочной поверхности к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности (в Российской Федерации это ППБ 01-03 П.111).

ВНИМАНИЕ!
ЗАПРЕЩЕНО ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ.

ВНИМАНИЕ! При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть общий кран подачи газа (перекрыть вентиль баллона), закрыть все краны газовой варочной поверхности, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем или искрообразованием: не зажигать спички, не курить, не включать / выключать освещение и электроприборы и т. п.
При невозможности обнаружения и устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении прибора, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей техники на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее

максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.
Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Ваша газовая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники.

Заводская табличка с обозначением модели газовой варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части, там же расположена и табличка с указанием типа газа, на работу с которым настроена Ваша модель (G 20, G30/G31).

В комплект газовой варочной поверхности входят:
— Газовая варочная поверхность – 1 шт.
— Штуцер для подключения – 1 шт.
— Дополнительные жиклеры для баллонного газа — 4 шт. (для M 35.6 B/W/G) / 5 шт. (для M 35.9 B)
— Скоба для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
— Шурупы для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
— Клеящаяся уплотнительная прокладка — 1 шт.
— Решетки чугунные — 2 шт. (для M 35.6 B/W/G) / 3 шт. (для M 35.9 B)
— Руководство по эксплуатации

Информация о сертификации продукции
Газовые варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям по безопасности и ЭМС:
ГОСТ Р 50696-2006(Р.4,5,6,8,9)
ГОСТ Р 52161.2.6-2006
ГОСТ Р 51318.14.1-2006(Р.4)
ГОСТ Р 51318.14.2-2006(Р.5,7)
ГОСТ Р 51317.3.2-2006(Р.6,7)
ГОСТ Р 51317.3.3-2008-08

Размеры поверхности и выреза для встраивания, мм

Модель	Газовая поверхность			Вырез для встраивания	
	ширина	глубина	высота встраиваемой части	ширина	глубина
G 21.6 X	610	510	42,6	560	480-490
G 21.7 X	860	510	42,6	830	480-490

Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт

Конфорка	M 35.6 B M 35.6 W M 35.6 G	M 35.9 B
Малая	1	1
Средняя (x2)	2	2
Большая	-	2,9
WOK-конфорка с тройным контуром	3,8	3,8
Максимальная потребляемая мощность	8,8	11,7

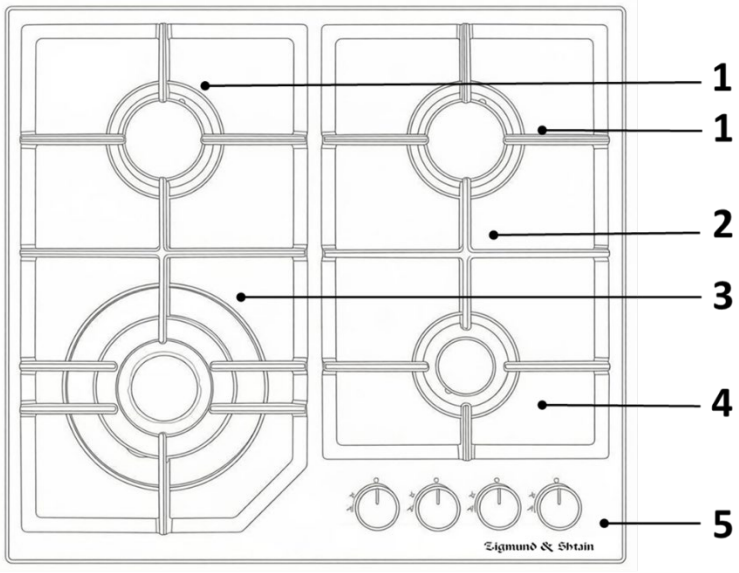
Диаметры жиклеров, мм

Конфорка	Тип газа	
	Магистральный G 20 (20 mbar)	Сжиженный G 30/G 31 (28-30/37 mbar)
Малая	0,72	0,50
Средняя	1,03	0,72
Большая	1,24	0,85
WOK-конфорка с тройным контуром	1,5	1

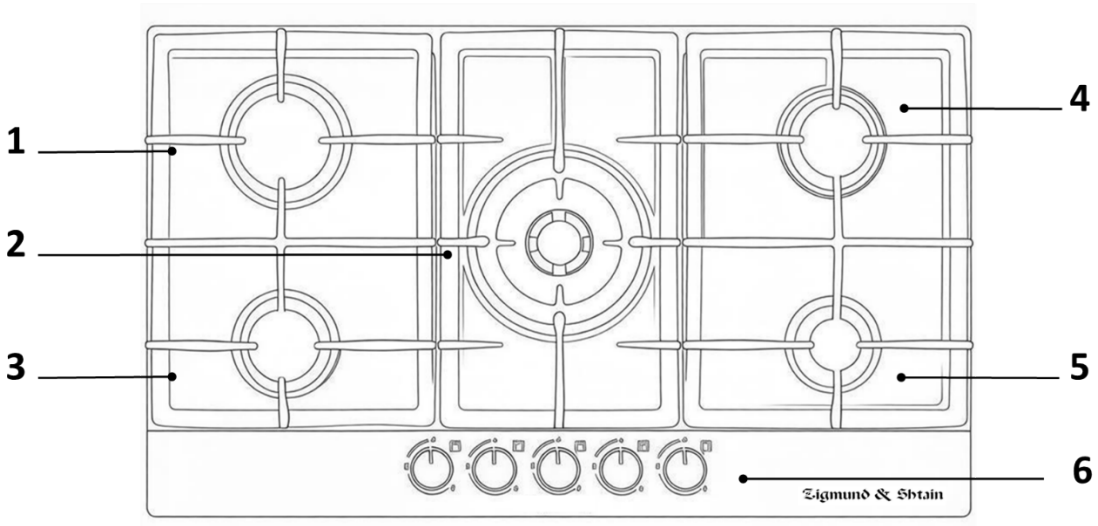
СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

Общий вид модели
M 35.6 B
M 35.6 W
M 35.6 G

1. Средняя горелка
2. Чугунная решетка
3. WOK-горелка с тройным контуром пламени
4. Средняя горелка
5. Ручки управления газовыми горелками

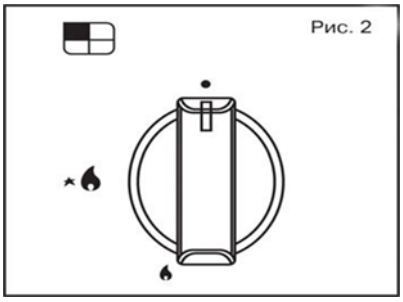


M 35.9 B



1. Большая горелка
2. WOK-горелка
3. Средняя горелка
4. Средняя горелка
5. Малая горелка
6. Ручки управления газовыми горелками

УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ



Поток газа к горелкам (мощность горелок) регулируется ручками управления газовыми горелками (рис. 2), которые, в свою очередь, управляют кранами.
Символы пламени «Максимальное пламя», «Минимальное пламя» и символ «Выключено» нанесены на варочной панели возле ручек управления. Рядом с символом «Максимальное пламя» нанесен символ искры, обозначающий работу системы электроподжига.

Внимание! Все рабочие положения ручки управления должны выбираться в интервале между символами «Максимальное пламя» и «Минимальное пламя». Между этими положениями осуществляется плавная регулировка непрерывной, устойчивой подачи газа к горелкам. Ни в коем случае не выбирайте рабочее положение в интервале между символами «Максимальное пламя» и «Выключено».

С целью удобства контроля величины пламени горелки, зажигайте газ до того, как ставить на решетку емкость для приготовления пищи.
На моделях, рассматриваемых в данной инструкции, установлены газовые горелки с электроподжигом, и системой защиты от утечки газа (газ-контроль).

Общий вид разобранной на составные части газовой горелки представлен на рис. 3. В ее составе можно выделить следующие элементы:

1. Колпачок горелки
2. Рассекатель горелки
3. Свеча розжига
4. Термоэлемент «газ-контроля»

Рассмотрим особенности зажигания газа в горелках в том и другом случаях

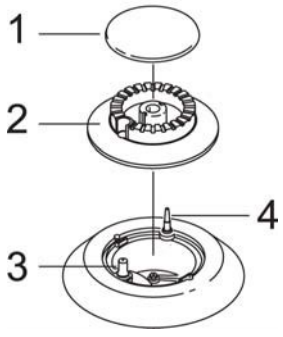


Рис. 3

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ С ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ

Чтобы зажечь пламя в горелке, нажмите ручку управления выбранной газовой горелки и, удерживая нажатой, поверните ее против часовой стрелки до символа «Максимальное пламя», что соответствует максимальной подаче газа.

Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на неё, это может привести к выходу из строя газового вентиля.

Для устойчивого зажигания газа удерживайте ручку управления нажатой, примерно, в течение 3 секунд. Зажигание пламени сопровождается щелчками, вызванными электрическими разрядами в свече розжига (позиция 3 на рис. 3). После загорания газа в горелке поверните ручку управления в такое положение между символами «Максимальное пламя» и «Минимальное пламя», чтобы получить пламя нужной интенсивности. Если пламя в горелке не зажглось, повторите эту процедуру еще раз. Если свеча розжига грязная, электроподжиг может не функционировать должным образом. Поэтому рекомендуется поддерживать плиту в очень чистом состоянии. Для чистки свечи розжига используйте небольшую щетку. При этом имейте в виду, что к самой свече розжига не следует прилагать никаких усилий.
Если по какой-либо причине электричество отсутствует горелку можно зажечь традиционным способом, поднеся к ней пламя зажженной спички. При этом необходимо нажать ручку управления выбранной газовой горелки и повернув ее против часовой стрелки установить в положение «Максимальное пламя»
Для выключения горелки поверните ручку управления выбранной газовой горелки вправо до положения «Выключено» (см. рис. 2).

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ УТЕЧКИ ГАЗА

Ваша модель оборудована системой защиты от утечки газа («газ-контроль»), то есть системы управления горелками оснащены предохранительными клапанами, которые отключают подачу газа, в ситуациях, когда пламя горелки по каким-либо причинам случайно погасло. Датчиками предохранительных клапанов служат термоэлементы (позиция 4 на рис. 3), установленные на каждой горелке соответствующей модели. Пока термоэлемент горячий предохранительный клапан открыт, газ беспрепятственно поступает в горелку и горит. Как только газ, по какой-либо причине, случайно гаснет, термоэлемент остывает, что служит для предохранительного клапана сигналом на перекрытие поступления газа в соответствующую горелку. Таким образом, перекрывается доступ несгоревшему газу в Вашу кухню.

Чтобы зажечь пламя в горелке, оборудованной системой защиты от утечки газа, нажмите ручку управления выбранной газовой горелкой и, удерживая нажатой, поверните ее против часовой стрелки до символа «Максимальное пламя», что соответствует максимальной подаче газа. Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на неё, это может привести к выходу из строя газового вентиля.

Удерживайте ручку управления нажатой, примерно, в течение 10 секунд. Это время необходимо для нагрева термоэлемента и открытия предохранительного клапана. Если пламя в горелке все же гаснет, когда Вы

отпускаете ручку управления выбранной газовой горелкой, поверните ее в положение **«Выключено»** и повторите операцию заново, однако на этот раз после розжига пламени в горелке удерживайте ручку управления в нажатом состоянии несколько большее время при несколько большем пламени. Когда пламя в горелке начнет гореть устойчиво, отрегулируйте его вращением ручки управления до требуемой интенсивности.
Чтобы потушить пламя поверните ручку управления выбранной газовой горелки вправо до положения **«Выключено»** (см. рис. 2).

ВНИМАНИЕ!
Не включайте электроподжиг на время более 15 сек.
Если горелка все еще не загорелась по прошествии этого времени, или она случайно погасла, подождите одну минуту перед повторным действием. Если горелка не зажигается после нескольких попыток, проверьте, в правильном ли положении находится колпачок (позиция 1 на рис. 3) и рассекатель (позиция 2 на рис. 3) газовой горелки.

ВЫБОР ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Символы, напечатанные рядом (чуть левее и выше) с ручками управления газовыми горелками (рис. 2) указывают, какие ручки управляют какой горелкой. Горелка, управляемая данной ручкой, условно отмечена на символе затемненным сектором.
Для того чтобы обеспечить меньшее потребление газа и более высокую эффективность использования горелок, пользуйтесь только посудой с плоским дном, имеющей соответствующий горелкам размер. Интенсивность пламени горелок и размеры посуды нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не «лизало» боковые стенки. Рекомендуемое использование горелок в зависимости от размеров посуды представлено в табл. 1.

Горелка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Малая	60 мм и менее	140 мм
Средняя	160 мм	200 мм
Большая	200 мм	240 мм
Трехконтурная	240 мм	260 мм

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
После закипания жидкости уменьшите интенсивность пламени до такой степени, чтобы она была лишь достаточной для поддержания кипения, и не пришлось бы снимать или сдвигать крышку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДДЕРЖИВАЮЩИХ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОСУДЫ

Поддерживающие решетки для посуды на газовую варочную поверхность разработаны для того, чтобы обеспечить горизонтальное, устойчивое размещение посуды над горелками и тем самым сделать эксплуатацию газовой варочной поверхности удобной и безопасной. Каждый раз, когда Вы используете газовую варочную поверхность, проверьте, чтобы решетки на ней располагались устойчиво. Также проверьте, чтобы резиновые опоры снизу решеток правильно размещались и не были повреждены.

При неправильном подборе моющих средств варочная поверхность может изменить свой цвет. Это нормально и не влияет на её работу.

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно в соответствии с действующими стандартами.
Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C. Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от газовой магистрали и электросети.

УДАЛЕНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ И МЕСТО УСТАНОВКИ

Оборудование должно быть установлено и использоваться в подходящей среде и в соответствии с действующими стандартами. Установщик должен соблюдать имеющиеся законы относительно вентиляции и удаления побочных продуктов сгорания. Помните, что объем воздуха, требуемый для сгорания газа, составляет 2 м3/час на киловатт мощности горелок.

Газовое оборудование выделяет побочные продукты сгорания, которые необходимо удалять с помощью вентиляции и через кухонную вытяжку (см. рис. 5).

На рис. 5 показаны следующие компоненты:
A — Естественный приток воздуха
E — Вентиляция
C — Кухонная вытяжка для удаления продуктов сгорания.

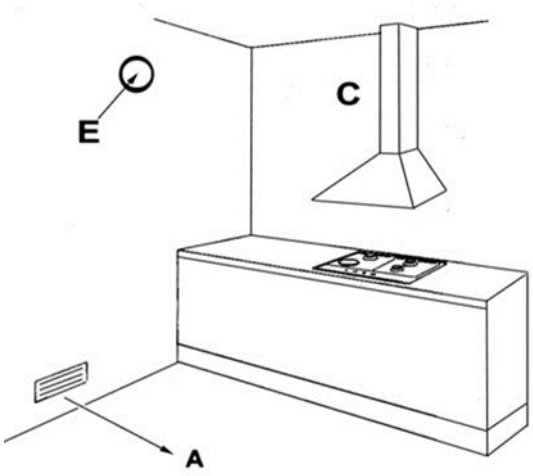


рис. 5

Примечание: минимальное расстояние между газовой варочной поверхностью и вытяжкой должно быть не менее 750 мм.

ОБЛАСТЬ УСТАНОВКИ

Газовое оборудование должно быть установлено вместе с естественным притоком воздуха, необходимого для сгорания газа (стандарты UNI-CIG 7129 и 7131). При этом должны соблюдаться все нормы и правила установки бытового газового оборудования, предусмотренные в стране, где приобретено и устанавливается данное оборудование.

Газовая варочная поверхность может быть установлена в любую кухонную мебель, которая способна противостоять высокой температуре. Размеры ниши-выреза, которая будет сделана в поверхности корпуса мебели (Рис. 6) (столешнице) и минимальные расстояния между задней частью и прилегающими с боков поверхностями обозначены на рис. 6. На рис. 8, показана схема крепления газовой варочной поверхности к столешнице.

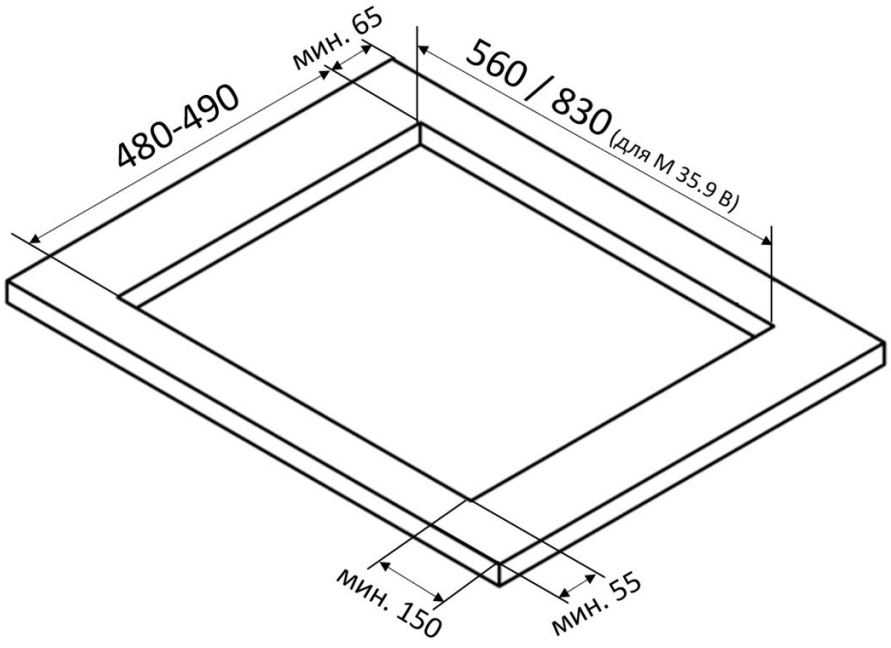


Рис. 6

Помните:

Чтобы гарантировать циркуляцию воздуха в достаточной степени под газовой варочной поверхностью необходимо оставить пустое пространство до любого выдвижного ящика, любой перегородки или духовки, которые могут располагаться под газовой варочной поверхностью.
Если газовая варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, необходимо следовать инструкциям изготовителя духовки, и обеспечить вентиляцию, как показано на рис. 8. При этом размеры зазоров C, E должны быть не менее 30 мм, D – 5 мм.

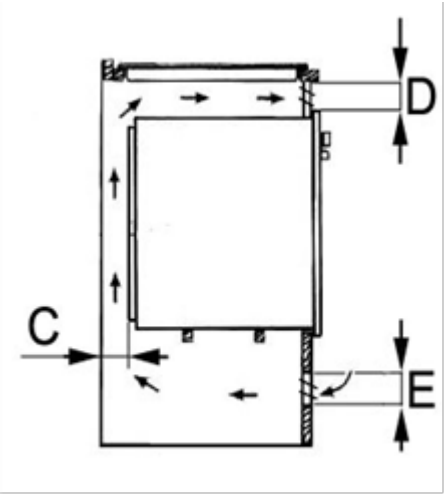
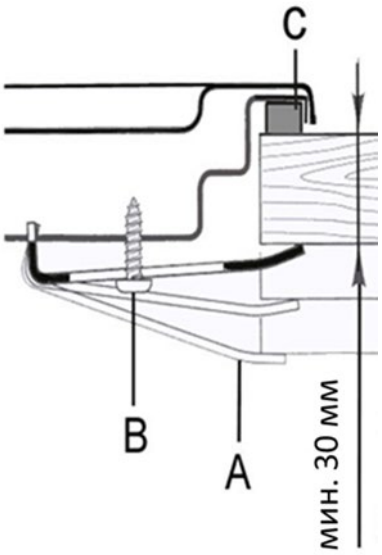


Рис. 7

В любом случае, если духовка является газовой, то обе части оборудования должны быть связаны с газовой магистралью и электрической цепью независимо.

Крепление газовой варочной поверхности к столешнице

Рис. 8



Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами, показанными на рис. 6. Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов (столешницы), относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Прежде чем монтировать газовую варочную поверхность в подготовленную для нее нишу (см. рис. 6) необходимо прикрепить прилагаемую клеящуюся уплотнительную прокладку **C** по нижнему краю варочной поверхности. Крепить прокладку необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений. Для этого снимите поддерживающие решетки для посуды, колпачки и рассекатели горелок и переверните газовую варочную поверхность, следя за тем, чтобы не повредить свечи розжига и термоэлементы «газ-контроля». Приклейте уплотнительную прокладку **C** по углублению нижнего края газовой варочной поверхности.

Поместите варочную поверхность в подготовленную для нее нишу ровно посередине, придерживая ее снизу. Затем нажмите на нее вниз так, чтобы газовая варочная поверхность устойчиво опиралась на мебель.

Эту операцию удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнительную прокладку **C**.
Закрепите газовую варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки скоб **A** и шурупов **B**.
Если изолирующая уплотнительная прокладка C поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под газовую варочную поверхность. Это особенно актуально при проведении работ по очистке и уходу за варочной поверхностью.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Газовое оборудование подключается исключительно представителем государственной газовой службы Вашего района. О подключении газового оборудования должен быть составлен акт на фирменном бланке в двух экземплярах, один из которых должен остаться у пользователя.

Подключение подачи газа должно выполняться в соответствии с действующими нормами страны, где устанавливается газовая варочная поверхность, квалифицированными специалистами.

На конце подводящего трубопровода необходимо предусмотреть установку предохранительного крана.

Данное оборудование прошло заводские приемочные испытания и настроено на работу с газом того типа, который указан на паспортной табличке. Эта табличка находится на тыльной стороне газовой варочной поверхности рядом с присоединительным газопроводом.

Удостоверьтесь в соответствии типа подаваемого газа типу газа, указанного в паспортной табличке.

Если такое соответствие отсутствует следуйте указаниям, приведенным в пункте «Настройка на различные типы газа».

Для обеспечения максимальной отдачи и минимального расхода следите за тем, чтобы давление подачи газа соответствовало следующим значениям:

магистральный: G20 — 20 мбар, сжиженный: G30 — (28— 30) мбар, G31 — 37 мбар, или было близко к ним.

В случае, если давление используемого газа отличается от рекомендованных значений (или подвергается колебаниям), необходимо установить на входном трубопроводе соответствующий регулятор давления.

Выполните подключение к системе газоснабжения, пользуясь жесткой металлической трубой и муфтами, или посредством гибкой трубы из нержавеющей стали, соответствующими действующим нормам. Проследите за тем, чтобы используемые гибкие металлические трубы не входили в контакт с перемещающимися частями, не были зажаты и не были повреждены.

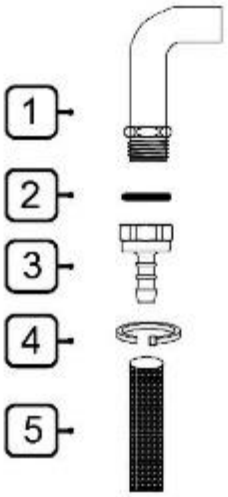
Присоединительный газопровод газовой варочной поверхности имеет наружную резьбу 1/2". Выполняйте подключение, стараясь исключить любое силовое воздействие на варочную поверхность.

Для сжиженного газа (G30) (рис.9):

1. G1/2 муфта
2. Силиконовый уплотнитель
3. G1/2 штуцер
4. Металлическая стяжка
5. Газовый шланг (внутренний Ø8 мм)

Для магистрального газа (G20) (рис.10):

1. G1/2 муфта
2. Силиконовый уплотнитель
3. G1/2 NG шланг для природного газа, соответствующий стандарту EN 14800



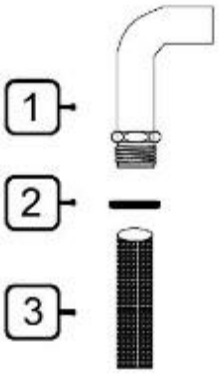


Рис. 9 Рис. 10

Если вы хотите преобразовать свое устройство из сжиженного газа на природный газ или из природного газа в сжиженный газ, обратитесь в ближайшую сервисную службу и выполните необходимые настройки.

ВНИМАНИЕ!
По завершению установки обязательно проверьте герметичность соединений, пользуясь мыльным раствором с обильным количеством пены.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ выполнять такого рода проверку при включенном пламени.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена Ваша газовая варочная поверхность (см. маркировку на нижней стороне газовой варочной поверхности), необходимо заменить газовые жиклеры.

- Поднимите крышку конфорки и конфорку, как показано на рис. 11.
- Открутите жиклер при помощи торцевой отвертки 7 мм, как показано на рис. 12.
- Установите жиклер (D), на который вы хотите перенастроить прибор, как показано на рис. 13.
- Установите конфорку на место, как показано на рис. 14.
- После завершения настройки, по порядку зажигайте конфорки и, открутив регулятор на панели управления, путем затягивания или ослабления винта на газовом клапане (рис. 15) или внутри штока клапана, отрегулируете длину пламени конфорки. Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей горелки ровное, а его высота составляет примерно 3—4 мм.

Рис. 11 Рис. 12 Рис. 13 Рис. 14 Рис. 15

- При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен до конца.
- Проверьте, чтобы пламя не гасло при резком переключении с «Максимального пламени» на «Минимальное пламя» и наоборот.
- При несрабатывании системы безопасности «газ-контроль» при минимальном поступлении газа в горелку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.
- Проверьте правильность регулировки, оставив горелку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

Напоминаем: если давление газа отличается от указанного в таблице, необходимо установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



устранение неполадки должно быть выполнено квалифицированным электриком.

Данные о электропитании сети должны соответствовать данным, указанным на шильдике прибора. Шильдик можно найти на задней стороне прибора или под прибором.
Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.
Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием.

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем. В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура на 50°C выше температуры окружающей.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.
Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.
При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист сервисной службы.

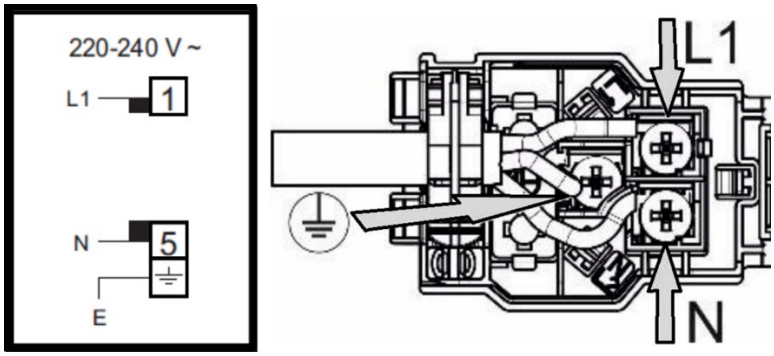


Рис. 16

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации. Кроме того, необходимо, чтобы провод заземления (желто-зеленый) был на 20 мм длиннее, чем другие. На данном оборудовании применяется шнур сечением: 3 x 0,75 мм².

ЧИСТКА И УХОД

Перед выполнением любых операций по уходу за газовой варочной поверхностью обязательно отключите ее от электрической сети и дайте ей остыть. Для того, чтобы держать варочную поверхность в хорошем состоянии, чистите ее после каждого применения.

Эмалированные части

Все эмалированные части необходимо мыть только губкой с мыльной водой, или предназначенными для этого специальными неабразивными средствами, имеющимися в продаже. Не используйте для ухода за эмалированными деталями металлические мочалки, абразивные средства и средства по удалению пятен для ванн или раковин. Перед установкой высушивайте вымытые части полностью, или вытирайте насухо.

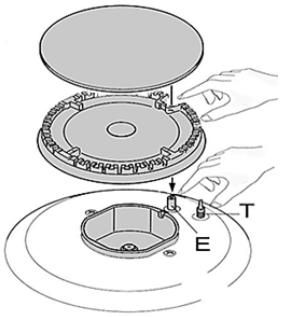


Рис. 17

Стеклянная рабочая поверхность

Почистите стеклянную поверхность варочной панели с помощью мягкой ткани, а затем высушите ее, протерев сухой тканью. Не используйте абразивные средства и металлические скребки для чистки стекла, т.к. это может спровоцировать появление царапин и, соответственно, повреждения стекла.

Для достижения наилучшего эффекта мы рекомендуем Вам использовать специальное фирменное профессиональное средство по уходу за варочными панелями.

Поддерживающие решетки для посуды

Для чистки используйте губку, воду и мыло, однако чистите решетки только в холодном состоянии. Не используйте абразивные материалы или режущий инструмент. Размер решеток позволяет мыть их в посудомоечной машине.

Горелки

Горелки, состоящие из двух частей — колпачка и рассекателя, могут быть сняты, очищены и вымыты с применением подходящих средств.

У моделей с автоматическим розжигом в области горелок расположены керамические свечи розжига, внутри которых помещены металлические электроды. У моделей, оборудованных системой «газ-контроль», кроме того, в области горелок размещены термоэлементы этой системы, являющиеся датчиками предохранительных клапанов.

Для того чтобы системы автоматического розжига горелок и «газ-контроля» работали надежно, периодически производите чистку свечи розжига и термоэлемента газовой варочной поверхности, соблюдая при этом предельную осторожность.

Внимание! Чтобы не повредить электроподжиг, не используйте его, когда рассекатели горелки сняты.

После чистки и мытья элементов горелок их нужно полностью высушить и аккуратно и правильно установить на свои места.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Периодически необходимо выполнять проверки газопровода на его сохранность и эффективность работы, а также регулятора давления (если предусмотрена его установка). В случае обнаружения неисправностей следует обратиться к специалистам, требуя не выполнения ремонта неисправных элементов, а полной их замены. Для обеспечения надежного функционирования газовой варочной поверхности необходимо периодически выполнять смазку кранов регулировки подачи газа в горелки.

При возникновении неисправностей, или если газовая варочная поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем вызывать специалиста сервисного центра. Возможно, Вы можете решить возникшие проблемы сами.
Сначала убедитесь в том, что газ из газовой сети поступает нормально, и есть электричество. Также проверьте, открыт ли газовый кран.

ОБНАРУЖЕННАЯ НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Горелка не зажигается или пламя распределено неравномерно вокруг горелки	- забиты отверстия в рассекателе горелки - съемные части горелки установлены неправильно - в месте, где установлено оборудование, сильный сквозняк
Гаснет пламя на моделях с системой «газ-контроль»	- Вы не держите ручку управления нажатой все время, пока поворачиваете - Вы не держите ручку управления нажатой достаточное время, чтобы термоэлемент успел нагреться - Забиты отверстия в рассекателе со стороны термоэлемента
Горелка гаснет при установке ручки управления в положение «минимальное пламя»	- Забиты отверстия в рассекателе горелки - В месте, где установлено оборудование, сильный сквозняк - Некорректно отрегулирована минимальная подача газа (см. раздел о регулировке минимального пламени)
Посуда неустойчиво стоит на газовой варочной поверхности	- Дно посуды неидеально ровное - Посуда не отцентрирована относительно горелки - Неправильно установлена поддерживающая решетка для посуды
Газовые вентили плохо поворачиваются и застревают	- Газовые вентили грязные - Газовые вентили не смазаны

Внимание!
Периодическая смазка кранов должна выполняться только квалифицированным персоналом газовой службы, который в состоянии также решать проблемы, связанные с обнаруженными неисправностями в работе оборудования.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания и настройку, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта или регулировки, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.
В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в магазин, где была сделана покупка, или в наш ближайший сервисный центр. Укажите при этом вид неисправности, а также модель оборудования и серийный номер изделия. Эти данные приведены в табличке, имеющейся на оборудовании.

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте zigmundshtain.ru. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные в инструкции рекомендации по использованию варочной панели.

При поломках, возникающих вследствие неправильной эксплуатации, гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта. Нижеследующие ситуации также не покрываются гарантией:

a. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;
b. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после ее доставки;
c. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке продукции;
d. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;
e. Неисправность, возникающая в результате использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации;
f. Разбитый корпус;

g. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных сервисных центров, указанных на сайте zigmundshtain.ru;
h. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.
Гарантия недействительна при удалении и уничтожении оригинального серийного номера на продукции.

Изготовитель - "ZIGMUND & SHTAIN GMBH"
Германия, Zobeltitzstr.94. 13403 Berlin

Импортер - ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ
Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14

Сервисное обслуживание:
тел. 8 (800) 555-66-93, service@zigmundshtain.ru

e.2

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Изделие	Варочная поверхность
Торговая марка Торговый знак изготовителя	Zigmund & Shtain
Модель	**M 35.6 B, M 35.6 W, M 35.6 G, M 35.9 B**
Изготовитель Страна-изготовитель	Zigmund & Shtain GmbH Турция
Срок службы	10 лет
Класс защиты от поражения электрическим током Класс газовой защиты	I IP20
AE 46	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: - 2006/95/CCE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями: - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями. - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями. - 2002/96/CEE с последующими изменениями.
Изготовитель	"Zigmund & Shtain GmbH": Германия, Zobeltitzstr. 94,13403 Berlin
Импортер	ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН" 119530, Россия, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14
По вопросам сервиса на территории Российской Федерации обращаться:	Тел: 8 (800) 555-66-93, service@zigmundshtain.ru

Данный вкладыш является частью Руководства по эксплуатации