

ZANUSSI

Стеклокерамическая варочная поверхность ZKF 326 X

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, прочтите данное руководство перед
использованием прибора



Важная информация по безопасности

Эти рекомендации приведены в интересах вашей безопасности. Обязательно внимательно прочитайте их перед установкой и использованием прибора.

При эксплуатации

- Все блюда, которые готовятся на масле или жире, должны готовиться только под присмотром.
- Опасно вносить любые изменения в конструкцию прибора. На конфорки нельзя ставить деформированные или неустойчивые кастрюли, чтобы избежать их опрокидывания или переливания кипящей жидкости через край. Тем самым обеспечивается эксплуатационная надежность.
- Если прибором не пользуются, все регуляторы должны находиться в выключенном положении.
- После выключения прибора он, посуда и конфорки некоторое время остаются горячими. Поэтому существует опасность получения ожогов. Не подпускайте детей к варочной поверхности во время приготовления, а также в то время, пока она еще не остыла, и не давайте детям касаться горячих поверхностей.
- При подключении к электросети любых электрических приборов вблизи варочной поверхности, следите за тем, чтобы электрический кабель не находился слишком близко от нагревающихся частей прибора.
- При появлении на конфорке из стеклокерамики лопнувших мест или трещин варочную поверхность нужно немедленно выключить.

- Конфорку из стеклокерамики нельзя использовать в качестве подставки или рабочей поверхности.
- Приготовление пищи в пластмассовой посуде или фольге не допускается.

При установке

- Все работы по установке прибора должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами и нормами.
- **Опасно** вносить любые изменения в конструкцию прибора.

Безопасность детей

- Прибор предназначен для использования взрослыми, дети могут пользоваться прибором только под присмотром. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться до регуляторов прибора и играть с ним или вблизи него.
- При использовании прибора некоторые его части могут сильно нагреваться. Держите детей вдали от прибора, пока он не остынет.

Обслуживание

- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор сами. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным неисправностям прибора. Обращайтесь в ближайший

авторизованный изготовителем сервисный центр (см. отдельный список сервисных центров). При ремонте должны использоваться оригинальные запасные части.

Защита окружающей среды

- После установки прибора, пожалуйста, утилизируйте упаковку в соответствии с действующими правилами по безопасности и защите окружающей среды.
- При утилизации старого прибора выведите его из строя, отрезав кабель питания.

Важно чтобы данная инструкция по эксплуатации всегда хранилась вместе с прибором и ее можно было использовать для справок. Если вы продаете прибор, передаете его другому лицу или оставляете на старом месте при переезде, не забудьте передать эту инструкцию новым пользователям, чтобы они могли ознакомиться с работой прибора и правилами по технике безопасности.

Символы, использующиеся в инструкции

Следующие символы помогут вам ориентироваться в тексте инструкции:



Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



Советы и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Содержание

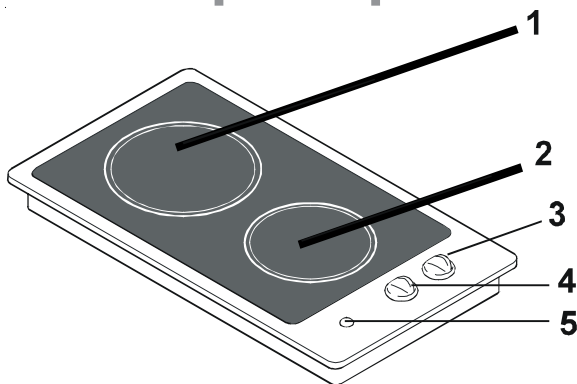
Для пользователя

Информация по безопасности	2
Описание прибора	5
Эксплуатация	5
Практические указания	6
Уход и очистка	8

Для установщика

Технические данные	9
Установка	9
Встраивание	10
Обслуживание и ремонт	12

Описание прибора



1 Конфорка диаметром 180 мм 1700 Вт

2 Конфорка диаметром 145 мм 1200 Вт

3 Регулятор дальней конфорки

4 Регулятор ближней конфорки

5 Сигнальная лампочка режима работы

Эксплуатация

Поворотные регуляторы управления конфорками

На варочной поверхности находятся поворотные регуляторы для управления нагревом конфорок.

Конфорки имеют семь различных уровней нагрева. Установить определенный уровень нагрева можно вращением регулятора как по, так и против часовой стрелки. Положение «6» означает самую сильную степень нагрева. Положение «0» означает, что конфорка выключена.

Варочная поверхность оборудована красной сигнальной лампочкой, которая показывает рабочее состояние электроприбора. Если она горит, это значит, что прибор включен и может быть сильно нагрет.



Поверхность конфорки, сделанная из стеклокерамики, хорошо переносит температурные колебания, она одинаково устойчива к холоду и к перегреву, а также ударостойка. Однако удары острым предметом, пусть даже очень маленьким (например, кончиком ножа или баночкой с приправами), опасны, так как при этом поверхность конфорки получает неисправимое повреждение, что отрицательно сказывается на ее работоспособности.

Перед эксплуатацией конфорки варочная поверхность должна быть тщательно очищена неабразивным моющим средством, потом нужно дать

ей просохнуть, после чего прогреть ее 10 минут, установив регулятор в положение 6.

i Во время первичного ввода конфорки в эксплуатацию возможно появление запаха горения или другого неприятного запаха - это запахи теплоизоляции и остаточной смазки, используемой при изготовлении изделия. Это не следует считать неисправностью, через какое-то время неприятные запахи исчезают.

Положение	1	Поддержание продуктов в горячем состоянии, растапливание сливочного масла и шоколада
Положение	2	Приготовление соусов, тушеного мяса, запеканок, яичниц
Положение	3	Супы из сушеных бобовых, оттаивание замороженных продуктов, кипячение воды или молока
Положение	4	Картофель на пару, свежие бобовые, супы, лапша, бульоны, блинчики, рыба
Положение	5	Печенье, блины, бифштексы
Положение	6	Бифштексы, куски мяса, выпечка

Практические указания

Для приготовления еды на конфорках из стеклокерамики используйте преимущественно посуду с тройным дном, диаметр которой равен диаметру конфорки или чуть больше его. При этом руководствуйтесь маркировкой.

Чтобы избежать теплопотерь и иметь возможность благодаря этому быстро приготовить пищу, мы рекомендуем использовать посуду с ровным днищем, чтобы оно как можно более плотно прилегало к конфорке, и по

Конфорка	Диаметр посуды
Дальняя конфорка	180 мм
Ближняя конфорка	145 мм

возможности накрывать эту посуду крышкой.


Посуда и кастрюли из алюминия или меди менее пригодны для приготовления в них пищи на конфорке из стеклокерамики, так как они могут оставить пятна и разводы.

Сковороды для приготовления бифштексов, сделанные из чугуна или других сплавов, не пригодны для использования на варочной поверхности с конфорками из стеклокерамики, так как большая толщина дна может привести к опасной концентрации тепла в области нагревания; шероховатая поверхность может повредить конфорку, и после соприкосновения сплава с конфоркой могут остаться стойкие пятна. Используйте сковородку для приготовления бифштексов, сделанную из высококачественной стали с тройным, по возможности, ровным дном, чтобы оно хорошо прилегало к конфорке. В результате этого нагревание будет происходить равномерно.

Прежде чем ставить посуду на плиту, хорошо прочистите и просушите дно.

Не двигайте по поверхности конфорки посуду с шероховатым дном, иначе на конфорке могут остаться пятна и царапины.

i **Важно:**
Если несмотря на бережный уход за прибором все-таки появляется трещина на конфорке, варочную поверхность следует немедленно выключить и обратиться в наш авторизованный сервисный центр.

 **Запрещается приготовление пищи в фольге или пластмассовой посуде.**

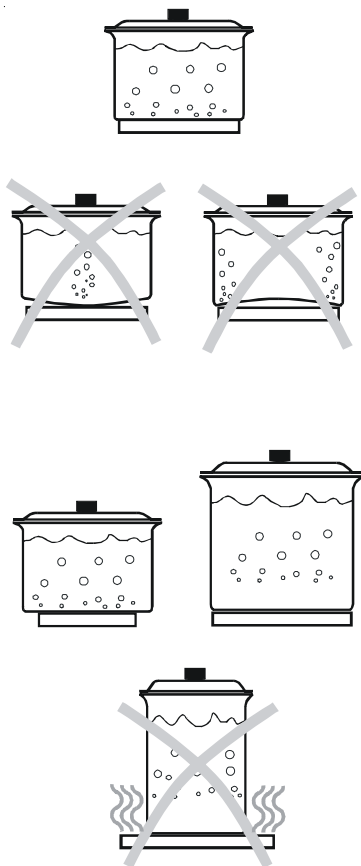


Рис. 1

Уход и очистка

Конфорку из стеклокерамики чистить легче, чем конфорку из другого материала, так как на ней нет ни традиционной решетки, выполняющей роль подставки для посуды, ни рассекателя пламени, типичного для газовых плит. Тем не менее, конфорка из стеклокерамики требует тщательного ухода.

- Тщательно протрите конфорку перед тем, как использовать ее в первый раз, после этого мы рекомендуем чистить конфорку ежедневно.
- На сухую тряпочку нанесите небольшое количество специального средства для чистки стеклокерамики и протрите конфорку. При отсутствии специального средства можно использовать жидкое средство для мытья посуды, но это будет гораздо менее эффективно. Вымойте и вытрите после этого варочную поверхность, так как остатки моющего средства впоследствии могут привести к коррозии.
- С самыми сильными загрязнениями, такими как пятна сахара, мармелада или продуктов с повышенным содержанием сахара, особенно хорошо справляются специальные средства для чистки и ухода за стеклокерамикой или сталью.
- Вместо этих чистящих средств Вы можете использовать в специальный скребок для чистки стеклокерамики или лезвие бритвы для того, чтобы соскрести наросты, состоящие из остатков пищи и брызг жира. Если варочная поверхность горячая, легко удалить пригоревшие субстанции, такие как сахар и сахаристые вещества, а также пластик.

- В этом случае процесс чистки конфорки завершается тщательным протиранием ее мягкой, смоченной в средстве для чистки стеклокерамики тряпкой.

Снять наросты жира с конфорки можно также, если на ночь накрыть ее мокрым полотенцем, смоченным в чистящем средстве, и произвести чистку на следующее утро.

Накипь, образовавшаяся в результате переливания воды при кипении, удаляется путем протирания конфорки мокрым полотенцем, смоченным в чистящем средстве.

- Для чистки конфорки из стеклокерамики никогда не используйте губки из стальной стружки, оставляющие царапины предметам, химически агрессивные вещества, пятновыводители, а также средства для удаления ржавчины.
- Обратите внимание на зернышки, выпавшие из овощей и прилипшие к дну посуды, и на посуду с шероховатым дном, так как в этом случае на конфорке могут остаться царапины.

Технические данные

Размеры ниши для встраивания

См. раздел «Встраивание»	Ширина	270 мм
	Глубина	490 мм

Мощность конфорок:

Дальняя конфорка диаметром 180 мм	1,7 кВт
Ближняя конфорка диаметром 145 мм	1,2 кВт
Общая мощность	2,9 кВт
Напряжение	230 В, 50 Гц

Установка

Все связанные с установкой действия должны производиться только квалифицированным персоналом.

Расположение

Ваша варочная поверхность относится к теплоизоляционной группе X. Это означает, что ее заднюю сторону можно устанавливать к мебели или стенкам любой высоты.

Указанные на рисунке размеры должны быть обязательно выдержаны.

Боковые стенки мебели не должны быть выше рабочей поверхности прибора по обеим сторонам.

Не рекомендуется установка варочной поверхности вблизи легко воспламеняющихся предметов (штор, тканей и т.д.).

Электроподключение

Подключение должно производиться в соответствии действующими предписаниями и нормами.

Перед подключением прибора нужно убедиться в том, что:

- характеристики домашней электросети соответствуют нагрузке, создаваемой прибором (см. табличку с техническими данными);
- проводка оснащена защитным проводом (заземлением) в соответствии с действующими нормами;
- обеспечен легкий доступ к розетке или главному выключателю.

При постоянном подключении прибора к электросети для отключения прибора необходимо установить двухполюсный прерыватель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Прерыватель должен соответствовать подключенной нагрузке.

Кабель питания должен быть проложен так, чтобы ни одна из его частей не была подвержена нагреву выше 90°C.

Провод кабеля питания в коричневой оплетке (подключенный в клеммной коробке к контакту с обозначением “L”) всегда должен быть подключен к фазе электросети.

Замена кабеля питания

Замена кабеля питания должна производиться только квалифицированным специалистом.

Следует использовать только специальный кабель питания, поставляемый авторизованным сервисным центром. Кабель должен быть рассчитан на мощность подключения прибора и рабочую температуру.

Провод заземления в желто-зеленой оплетке должен быть примерно на 2 см длиннее других проводов.

После подключения нужно проверить работу конфорок, дав им поработать 3 минуты.



Изготовитель снимает с себя всю ответственность при невыполнении требований по технике безопасности.

Встраивание

Варочную поверхность можно встраивать в кухонную мебель глубиной 550 – 600 мм и имеющую соответствующие характеристики.

Встраивание и монтаж

Варочную поверхность можно встроить в мебель, ниша в которой соответствует размерам, показанным на рис. 3.

Край ниши должен находиться на расстоянии 50 мм от боковой стенки.

- Расположите уплотнитель А по краям ниши для встраивания варочной поверхности. Имейте в виду, что уплотнитель должен быть наклеен встык, а не внахлест.
- Вставьте варочную поверхность в нишу и надавите на нее, пока она не займет нужное положение, затем удалите выступающий уплотнитель (рис. 4).
- Чтобы вынуть варочную поверхность из ниши, надо поддеть край отверткой и отжать отвертку так, чтобы прибор сдвинулся вверх.

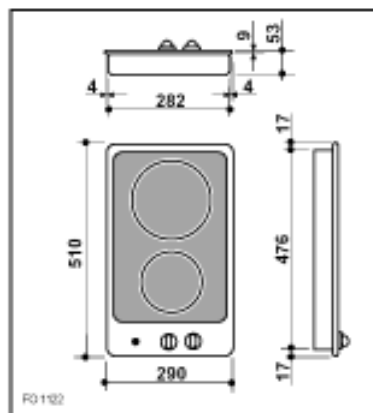


Рис. 2

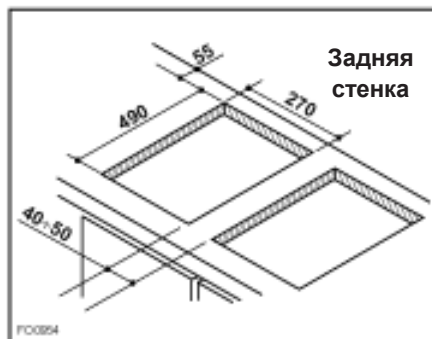


Рис. 3

При желании вы можете установить рядом несколько функциональных блоков (например, варочную поверхность с двумя газовыми горелками и варочную поверхность с двумя электрическими конфорками), соблюдая необходимые установочные расстояния между ними.

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверью

Кухонный шкаф должен быть тщательно подготовлен к установке варочной поверхности. Между шкафом и дном варочной поверхности не должно быть контакта, так как во время работы дно варочной поверхности сильно нагревается. Мы рекомендуем решение, показанное на рис. 5.

Панель, установленная под варочную поверхность, должна легко выниматься и открывать доступ к варочной поверхности в случае необходимости технического вмешательства. Между этой панелью и дном электроприбора должно быть расстояние минимум в 20 мм.

Варочную поверхность нужно закрепить на поверхности кухонного шкафа с помощью поставляемых в комплекте приспособлений для крепежа.

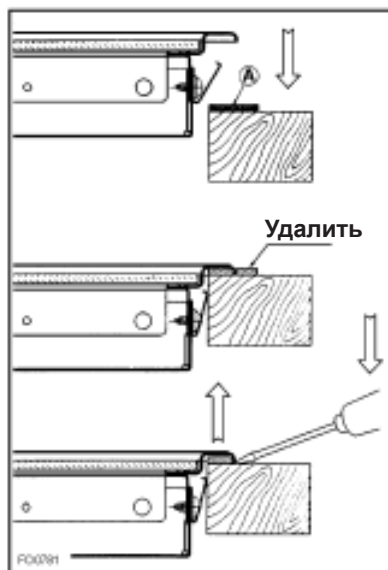
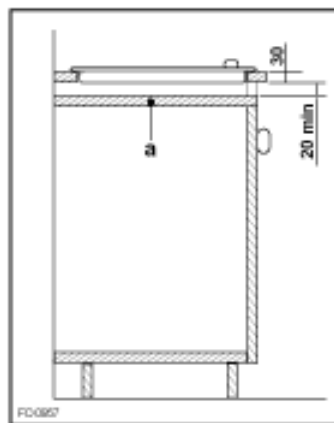


Рис. 4



а) съемная панель **Рис. 5**

Обслуживание и ремонт

Ваш прибор на заводе-изготовителе был протестирован и изучен многими специалистами и экспертами с целью обеспечить вам наилучшие результаты его работы.

Любые ремонтные работы должны выполняться с большой осторожностью и вниманием. Поэтому мы рекомендуем вам для решения любых проблем обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр. Опишите свою проблему, укажите название модели (Mod.), продуктовый номер (Prod. №) и серийный номер (Ser. №) изделия, указанные на табличке с техническими данными.

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем и обозначенные данным символом, имеются только в авторизованных сервисных центрах.



CE Данный прибор соответствует следующим директивам и их последующим изменениям ЕЭС:

73/23-90/683 (Директива по низкому напряжению)

89-336 (Директива по электромагнитной совместимости)

93/68 (Общие директивы)

и их последующим поправкам.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.

Viale Bologna 298 – 47100 FORLI' (Италия)