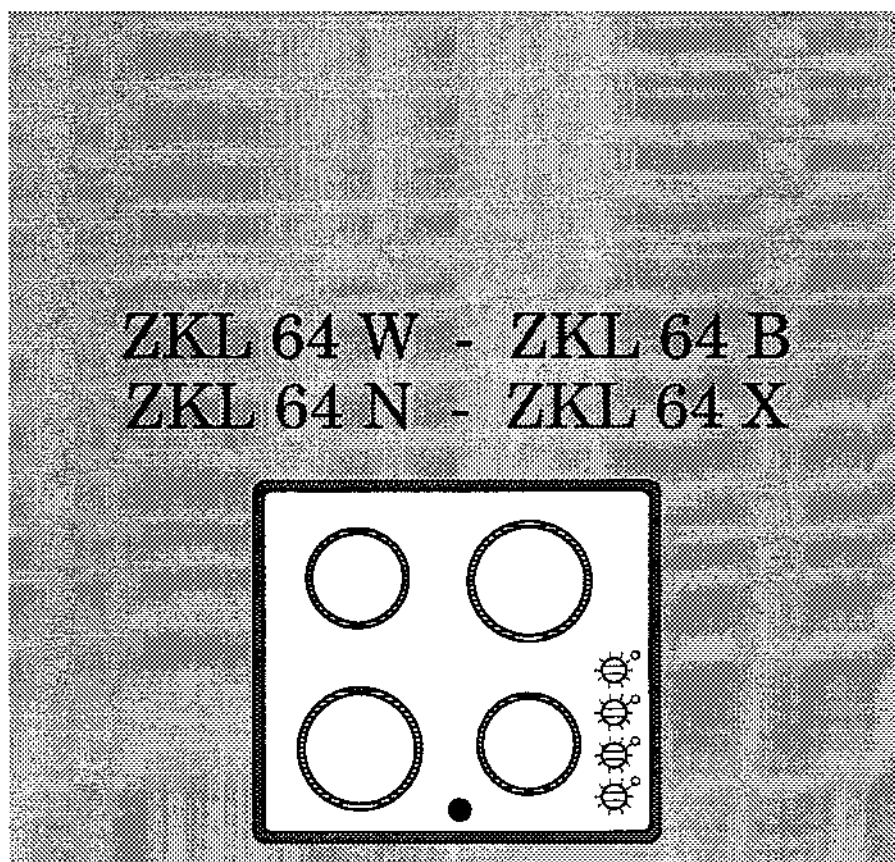


ZANUSSI

Встраиваемая стеклокерамическая электрическая варочная панель



Инструкции по эксплуатации и монтажу



Важные сведения о безопасности

Прежде чем начать пользоваться данным бытовым прибором, внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. Обратите особое внимание на сведения о безопасности, которые отмечены особым значком. Это позволит избежать как травм людей, так и повреждения прибора.

Сохраните инструкцию по эксплуатации и при необходимости вручите её следующему пользователю. Данный бытовой прибор следует использовать только в домашних условиях и только для тех целей, для которых он предназначен. Данный прибор соответствует международным нормам по безопасности и стандартам качества.

Современные средства обеспечения безопасности не всегда охватывают все возможные риски возникновения несчастных случаев, поэтому обязательно прочитайте приведенные ниже рекомендации по безопасности.

Электробезопасность

Рекомендуем за установкой и подключением данного бытового прибора обратиться к квалифицированному электрику. По причинам обеспечения электробезопасности встраиваемые бытовые приборы следует устанавливать только в соответствующий стандартный шкаф или в столешницу.

Изучите также информацию, изложенную в сопутствующих инструкциях по использованию и установке.

Не следует подсоединять к сети поврежденные варочные панели, имеющие трещины или разломы в стеклокерамической поверхности. По причинам обеспечения безопасности ремонт прибора и, в частности, компонентов, находящихся под напряжением, должен выполняться только квалифицированными электриками или специально обученными техниками сервисного центра. В противном случае может появиться значительная опасность для пользователя. В случае возникновения неисправности обращайтесь на горячую линию Электролюкс или в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Безопасность детей

Не позволяйте маленьким детям дотрагиваться до стеклокерамической поверхности во время ее использования. Держите детей подальше от

варочной панели и от кастрюль и сковородок. Дети могут также обжечься, столкнув кастрюли или сковородки с варочной панели.

Безопасность при эксплуатации

При неправильном обращении с прибором существует опасность ожога от нагретых элементов варочной зоны.

Включайте варочные зоны только после того, как поставите кастрюлю на зону нагрева.

Посуда и ее днище должны быть сухими и чистыми.

Не следует использовать варочную поверхность как место для хранения или как рабочий стол.

При приготовлении пищи на варочной панели никогда не пользуйтесь посудой из пластмассы или алюминиевой фольги.

Стеклокерамическая варочная панель может повредиться, если во время работы на ней не установлена посуда или если посуда пустая или имеет неровное дно или слишком малый диаметр.

При приготовлении блюд с маслами или жирами никогда не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку есть опасность возгорания. При снятии нагретых предметов с горячей варочной панели используйте термозащитные перчатки.

При использовании электроприборов вблизи варочной панели будьте внимательны, чтобы кабели питания приборов не касались нагревающейся поверхности.

После использования не забудьте выключить прибор. Все регуляторы должны быть переведены в положение “Выключено”.

Безопасность при очистке

Во время очистки все нагревательные элементы должны быть выключены. Убедитесь, что зоны нагрева остыли настолько, что нет опасности получить ожог при контакте с ними.

Всегда держите стеклокерамическую поверхность чистой.

По причинам электробезопасности не следует пользоваться для очистки варочной панели средствами, подающими пар под давлением.



Внимание! Это символ указывает на информацию, несоблюдение которой может привести к опасности для человека и/или к значительному повреждению прибора. Это указание о безопасности всегда следует соблюдать.



Стоп! Этот символ указывает на серьезную опасность. Это указание всегда следует соблюдать.



Этот символ указывает на важную информацию, касающуюся защиты окружающей среды и экономии энергии.

Общий вид

ZKL 64 W
ZKL 64 B
ZKL 64 N
ZKL 64 X

- 1 варочная зона \varnothing 180мм, 1700 Вт
- 2 варочная зона \varnothing 145мм, 1200 Вт
- 3 варочная зона \varnothing 180мм, 1700 Вт
- 4 варочная зона \varnothing 145мм, 12700 Вт
- 5 Индикатор остаточного тепла
- 6 Выключатели варочной плиты

Варочная панель рассчитана на работу в сети с переменным напряжением 230 В
Общая мощность подключения 5,8 кВт



Перед первым использованием

! Проверьте, не получил ли прибор повреждений при транспортировке. Прибор с явными повреждениями не должен быть подключен к сети.

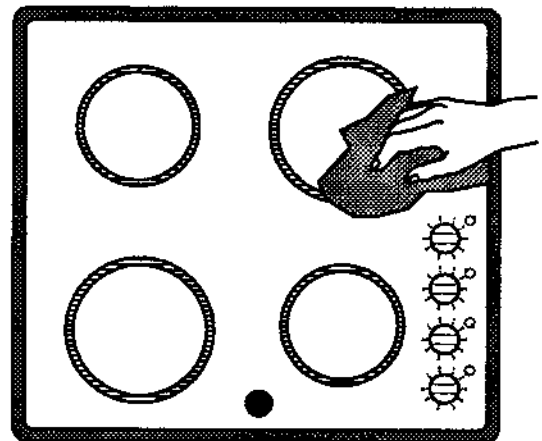
Первоначальная очистка

Прежде чем приступить к использованию варочной поверхности, ее следует очистить, чтобы удалить все следы технологического загрязнения.

Удалите с варочной стеклокерамической панели все этикетки, наклейки и защитные пленки. Промойте стеклокерамическую поверхность и раму горячей водой и ополаскивателем и насухо вытрите.

Первоначальный нагрев

Чтобы проверить работу зон нагрева, включите каждую из них на непродолжительное время. При первом использовании во время кратковременного нагрева может ощущаться слабый запах.



Эксплуатация

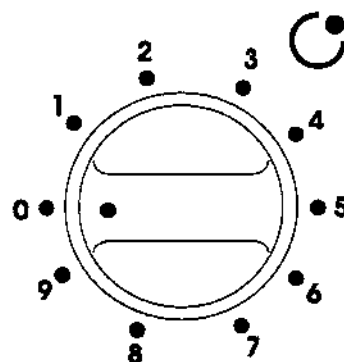
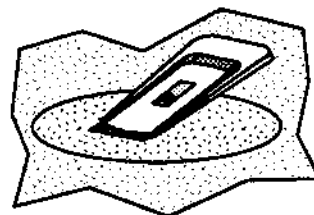
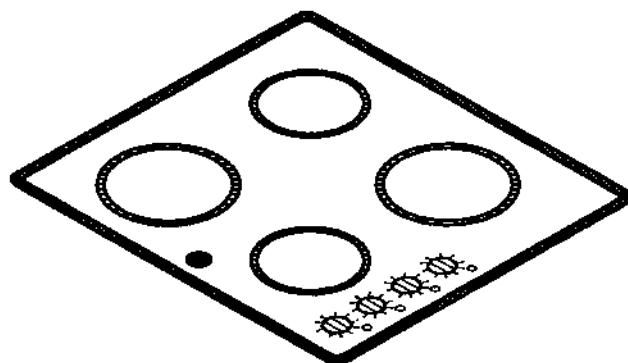
Стеклокерамическая варочная поверхность

Варочная поверхность изготовлена из стеклокерамики. Эта поверхность не имеет пор и нечувствительна к быстрым изменениям температуры. Поскольку стеклокерамическая поверхность практически не проводит тепло, рядом с работающей зоной нагрева будет холодная поверхность, поэтому кастрюли и другую посуду можно передвигать из горячей зоны в холодную.

При включении зоны нагрева нагреватели могут издавать короткий жужжащий звук. Это нормальное явление, которое не вызывает никаких повреждений и которое пройдет, когда зона нагрева прогреется.

! Держите все предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластмассу, алюминиевую фольгу подальше от варочной поверхности.

При приготовлении пищи или напитков, содержащих сахар, будьте внимательны и осторожны. Если сахар попадет на стеклокерамическую поверхность, его необходимо немедленно удалить с поверхности, пока он горячий, и начисто вытереть, чтобы избежать ее повреждения.



Включение и регулировка мощности нагрева

Зоны нагрева управляются четырьмя регуляторами мощности, находящимися в правой части варочной поверхности. Желаемую мощность нагрева можно выбрать, установив переключатель в одно из положений от 1 до 9. Для выбора мощности нагрева ручку регулятора следует поворачивать вправо. Положение 9 соответствует максимальной мощности нагрева, а положение 1 - минимальной. Если регулятор варочной зоны находится в положении 0, то варочная зона выключена.

В прилагаемой таблице даны рекомендации по практическому использованию регулировки мощности. Цифры, приведенные в таблице, являются только справочными. Уровень мощности, необходимый для тепловой обработки продуктов, зависит от качества посуды и от вида и количества приготовляемой пищи.

Выключение

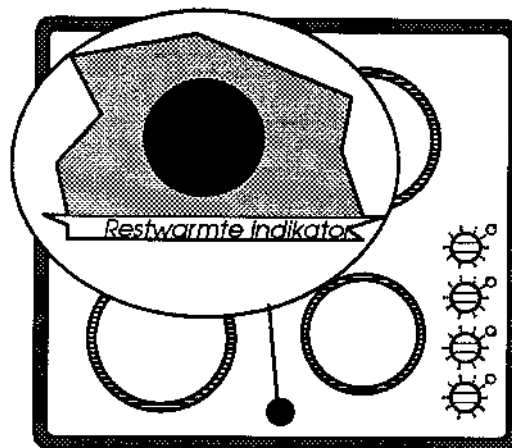
Чтобы выключить зону нагрева, нужно повернуть соответствующий регулятор в положение 0 (выключено).

! После окончания приготовления убедитесь, что прибор выключен. Все регуляторы должны быть установлены на положение ВЫКЛ.

Вид тепловой обработки	Уровень мощности	Примеры использования
Выключено	0	
Сохранение тепла, растапливание, нагревание	1 2	Сохранение небольшого количества пищи в теплом виде шоколад, масло
Разогрев, размораживание	3	Рис, шпинат
Жарение без образования корки	4	Омлеты, яичницы
Варка без доведения до кипения	5	Овощи, небольшие количества фруктов с небольшим количеством жидкости, тушеные блюда
Кипячение	6	Вареный картофель, мясо, бульоны, соусы
Жарение	7	Шницели, отбивные котлеты, тефтели, рыбное филе, обжаривание в масле
Быстрое жарение подряд нескольких штук	8	Картофель-фри, блины, оладьи, яичница
Кратковременное кипячение, легкое обжаривание	9	... затем установить соответствующую мощность нагрева для дальнейшего приготовления.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла с одной индикаторной лампой расположен между двумя передними зонами нагрева. Лампочка загорается, когда температура включенных зон нагрева превышает 60 °С. Когда зона нагрева выключается, эта лампочка остается гореть до тех пор, пока температура не упадет ниже 60 °С.



Кастрюли и сковороды

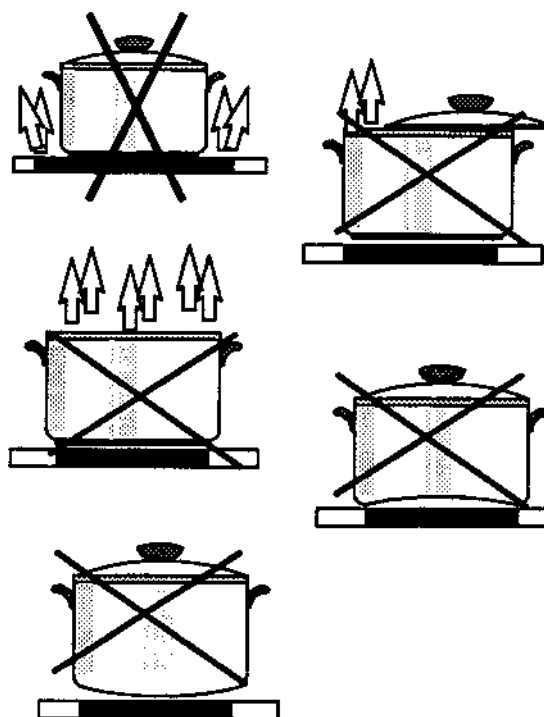
Не устанавливайте посуду на поверхность нагрева, если ее дно не просушено и не очищено. Избегайте нагрева пустой посуды.

При варке всегда закрывайте посуду крышкой. Смотрите, чтобы дно посуды было гладким и неповрежденным. Дно с задирами и острыми краями будет царапать стеклокерамическую поверхность.

Также поверхность можно повредить при использовании чугунной или эмалированной посуды со специально обработанным для придания прочности дном.

Царапины могут также появиться из-за песчинок (появляющихся, например, при мойке овощей) при передвижении посуды по варочной поверхности или же из-за задигов и кромок на дне посуды.

Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять после себя металлические следы, которые удаляются с трудом или вовсе не удаляются.

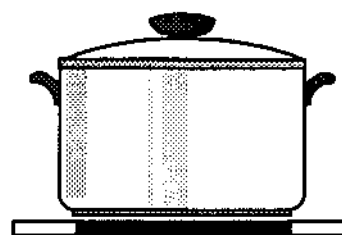


Разумный расход электроэнергии

Для экономии электроэнергии следует...

- использовать для варки и жарения только посуду с плоским гладким дном;
- ставить кастрюли и сковороды на нужное место до того, как будет включена зона нагрева;
- всегда накрывать кастрюли и сковороды крышками;
- выключать зону нагрева за несколько минут до окончания тепловой обработки, чтобы использовать остаточное тепло;

Кастрюли и сковороды не должны быть меньше, чем зона нагрева а, предпочтительно, не менее чем на 2-4 см больше диаметра зоны нагрева.



! После окончания приготовления убедитесь, что прибор полностью выключен. Все регуляторы должны находиться в положении ВЫКЛ

Очистка и уход

Очищайте стеклокерамическую варочную панель тщательно и как можно чаще. Приступайте к очистке, когда панель остыла, по крайней мере, настолько, что это тепло может терпеть рука. Старайтесь не допускать частого пригорания загрязнений.

Для очистки пользуйтесь:

Чистыми тряпочными или бумажными полотенцами, специальными чистящими средствами, а также поставляемым изготовителем скребком с лезвием.

Скребок следует располагать под углом к стеклокерамической поверхности; остатки загрязнений от жарки или варения следует удалять путем скользящего перемещения лезвия скребка.

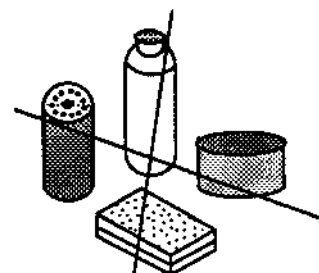
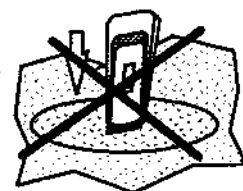
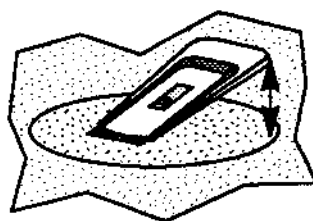
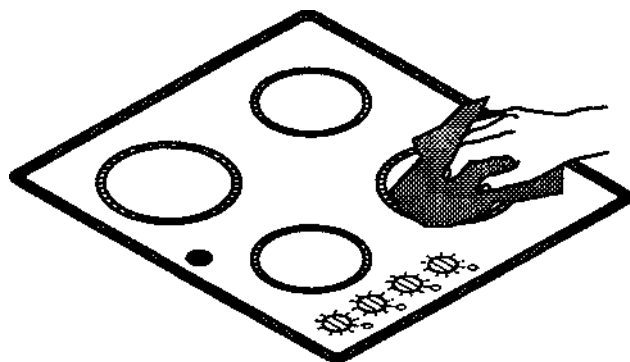
Незначительные непригоревшие загрязнения можно стереть влажной тряпочкой.

Пригоревшие загрязнения снимайте скребком с лезвием. Остатки испарившейся воды, накипь, жировые пятна, металлические следы очищайте, используя очистители для стеклокерамики или для нержавеющей стали.

Средства для очистки не должны попадать на горячую стеклокерамическую поверхность.

Остатки чистящих средств следует тщательно стирать влажной тканью, поскольку при последующем нагреве они могут вызвать коррозию. После чистки вытрите стеклокерамическую панель насухо.

! Никогда не используйте агрессивные чистящие вещества, такие как спреи для чистки грилей и печей, реактивы для удаления ржавчины, абразивные порошки или губки.



Особые проблемы

... если химическое чистящее средство не помогло	Посмотрите, может быть более эффективно использование скребка.
... если появились темные пятна	Если использование скребка или чистящего средства для нержавеющей стали не дало удовлетворительных результатов, наиболее вероятно, что декоративная поверхность была повреждена неподходящими чистящими средствами или шершавым дном кастрюль. Это не влияет на эффективность варочной поверхности.
... если на зонах нагрева появились металлические пятна	Использовались кастрюли и сковороды с неподходящим дном или неподходящие чистящие средства. Такие пятна можно удалить только прилагая значительные усилия, с помощью чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали.
... если на поверхности появились царапины или вмятины	Эти поверхностные пороки, вызванные соскабливанием или расплавлением различных веществ на зонах нагрева, удалить нельзя. Они не будут влиять на эффективность работы варочной поверхности.

Инструкции по установке

Прибор должен устанавливаться только



квалифицированный электрик.

Во время установки и при выполнении работ по обслуживанию прибор должен быть отключен от источника электропитания. Выверните предохранитель или отключите силовой выключатель.

Необходимо точно следовать общим правилам работы с электрическими бытовыми приборами и информации, изложенной в инструкциях по установке.

Распаковка

Осмотрите прибор на наличие каких-либо повреждений, которые могли возникнуть по время транспортировки. В случае очевидных повреждений прибор не следует подключать к электросети.



Утилизация

Весь упаковочный материал подлежит вторичной переработке. Деревянные планки не подвергались химической обработке. Пластиковые детали упаковки имеют маркировку для утилизации. Упаковочный материал и старые приборы должны быть соответствующим образом утилизированы.

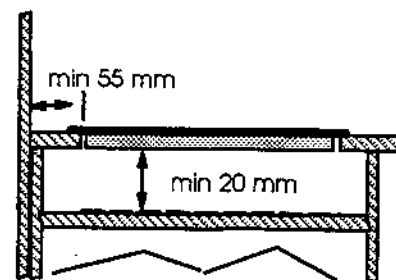
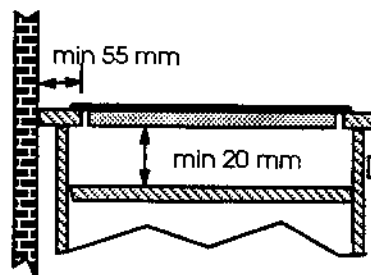


Соблюдайте, пожалуйста, требования национальных и региональных правил по утилизации относительно разделения материалов, сбора отходов, мест сбора мусора и т. п.

Установка в кухонную столешницу



Электробезопасность прибора должна обеспечиваться правильной установкой. Защита от случайного контакта с электрическими элементами и электрическая безопасность должны обеспечиваться правильной установкой прибора в стандартный подходящий монтажный шкаф. Это также относится к нижней металлической части корпуса прибора. Она не должна быть легко доступна даже при установке в кухонной мебели, не стоящей около стены. Мебель, в которую производится встраивание, следует устанавливать и закреплять так, чтобы ее нельзя было опрокинуть.



Пожалуйста, перепишите серийный номер изделия (F-Nr) с таблички с техническими данными в специально отведённое для него место в конце данной инструкции по эксплуатации. Он Вам может понадобиться при обращении в сервисный центр.

При установке стеклокерамической варочной панели передняя рамка столешницы должна быть удалена, чтобы излучаемое тепло выходило без каких-либо помех.

Пространство под панелью должно быть закрыто со всех сторон, так, чтобы не было доступа к нижней стороне варочной поверхности.

Расстояние от нижней части варочной панели до мебельной панели под прибором должно быть не меньше 20 мм. При необходимости следует сделать изоляцию. Под варочной панелью не должны располагаться выдвижные ящики.

Боковой промежуток между боковыми сторонами варочной панели и шкафом должен быть не менее 55 мм, а расстояние до стены за панелью должно быть не менее 55 мм.

С точки зрения защиты от перегрева окружающих поверхностей мебели данный прибор соответствует типу Y (EN 60355). Мебель, в которую встроен данный прибор, можно размещать задней и одной из боковых стенок вплотную в стене или к мебели любой высоты, при этом другая боковая сторона может примыкать к мебели такой же высоты.

Установочные размеры

Монтажный проём должен соответствовать стандартным размерам. Всю необходимую информацию можно найти на эскизе с размерами.

Установка

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с показанными размерами. Размеры не следует превышать. Пилите точно по нарисованной линии.

Рекомендации: пометьте очертания выреза стальной иглой. Приклейте что-нибудь на начерченную линию, чтобы не отойти от нее при распиливании.

После выреза пазы в поддерживающей зоне следует полностью заполнить

Очистите столешницу в зоне выреза.

Разместите варочную панель равномерно над вырезом и вдавите ее в него.

Убедитесь, что уплотнения в опорной раме надежны и что в них нет зазоров. Не применяйте дополнительный силиконовый материал для уплотнения, это усложнит демонтаж в случае необходимости проведения обслуживания.

5 отверстий в нижней части корпуса столешницы предназначены для винтов крепежной плиты.

Затяните первый винт на плите отверткой, а затем равномерно, попеременно по диагонали затягивайте их, пока рамка варочной поверхности полностью не ляжет на столешницу.

Избегайте перезатягивания или затягивания с одной стороны. Не пользуйтесь электрическими или пневматическими отвертками, если только они не имеют регулируемой силы затяжения (установка до 1 - 1,1 Нм).

Размеры

Выреза в столешнице:

ширина: 560 мм

глубина: 490 мм

радиус: 5 мм

Напряжение:

Общая мощность

подключения:

Прибора:

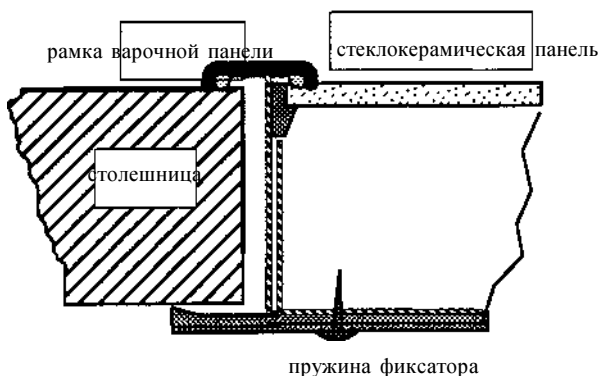
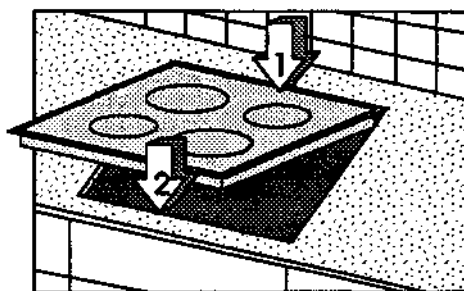
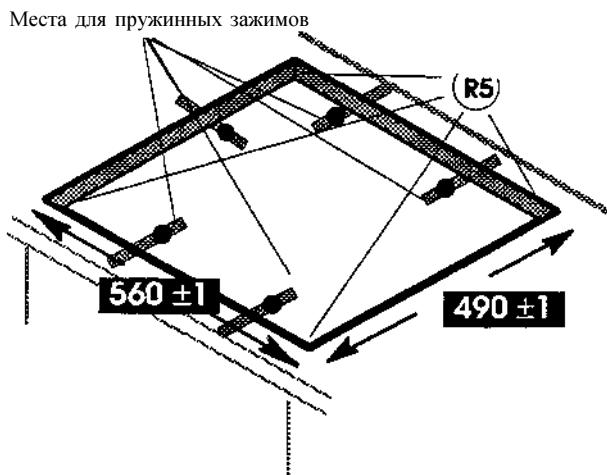
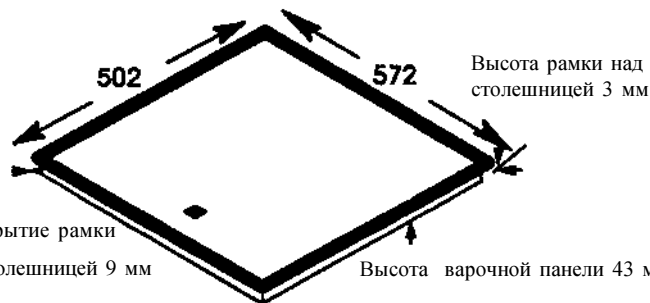
ширина: 572 мм

глубина: 502 мм

высота: 43 мм

230 В~, 50/60 Гц

5,8 кВт



Электрическое подключение

Основное подключение должен выполнять квалифицированный электрик. При выполнении подключения следует соблюдать действующие правила и нормы.

Прежде чем подсоединять прибор, проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке с техническими данными, то есть, номинальное напряжение прибора, соответствовало напряжению сети электропитания в месте подключения. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса стеклокерамической варочной панели.

Нагревательные элементы рассчитаны на переменное напряжение 230 В. Прибор будет нормально работать и при питающем переменном напряжении 220 В.

Подсоединение должно выполняться таким образом, чтобы было можно разъединить все контакты с зазором не менее 3 мм, с помощью, например, силового выключателя LS, выключателя утечки на землю или предохранителя.

В качестве соединительного кабеля следует использовать кабели типа H05VV-F или более высокого класса.

Клеммная коробка расположена внизу устройства под защитной крышкой. Крышку можно снять, отжав отверткой (см. рисунок)

В соответствии с имеющимся напряжением сети прибор должен подключаться в соответствии со схемой подключения. При необходимости в соответствии со схемой следует изменить положение перемычек.

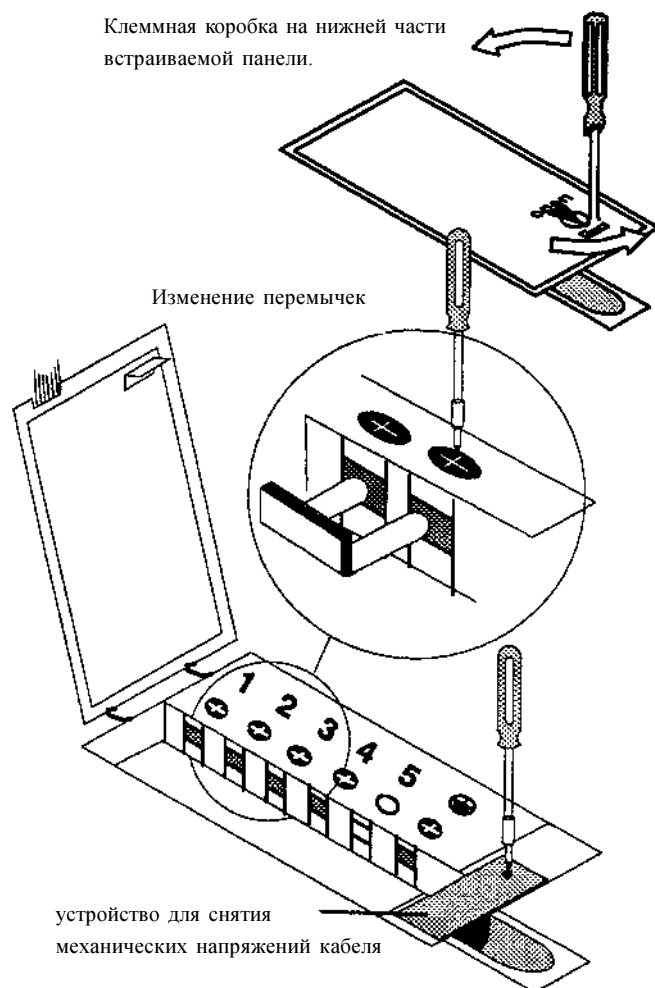
К разъему должен быть подключен защитный (заземляющий провод). Он должен быть длиннее проводов питания.

Соединительный кабель сети электропитания следует подсоединить в соответствии со схемами, указанными на рисунке, и прочно закрепить соединения винтами.

После фиксации кабель следует закрепить устройством для снятия натяжений и плотно закрыть крышку клеммной коробки.

Перед первым включением удалите с варочной поверхности все защитные пленки и этикетки.

! После подсоединения к источнику электроснабжения все зоны нагрева следует кратковременно включить одну за другой на максимальную мощность, чтобы проверить их работоспособность.



Варианты подключения - 230 V ~	
<p>1 2 3 4 5 ⊕</p> <p>L1 N</p>	230 V ~ 1 L + N
<p>1 2 3 4 5 ⊕</p> <p>L1 L2 N</p>	400 V 2 N ~ 2 L + N
<p>1 2 3 4 5 ⊕</p> <p>L1 L2 L3 N</p>	400 V 3 N ~ 3 L + N
<p>1 2 3 4 5 ⊕</p> <p>L1 (L3) L2</p>	230 V 2 ~ 2 L
<p>1 2 3 4 5 ⊕</p> <p>L1 L2 L3</p>	230 V 3 ~ 3 L

Что делать в случае неисправности

! Установите все переключатели в положение
ВЫКЛ.
Отключите прибор от сети.
Обратитесь в сервисный центр.

Важно!

В прилагаемую табличку перепишите данные с этикетки прибора. Те же данные указаны внизу плиты.

Всегда указывайте эти данные при:

- обращении в сервисный центр
- заказе запасных частей или приборов
- при технических запросах.

Данный прибор соответствует требованиям EG
73/23/EWG, 89/336/EWG, 90/683EWG.

<p>MADE IN GERMANY</p> <p>TYP: PEE2 011 PNC: 949 590 585 MODELL: ZKL 64 W</p> <p>AC 230 V F.Nr.: Total max. 5,8 kW</p>	<p>MADE IN GERMANY</p> <p>TYP: PEE2 011 PNC: 949 590 587 MODELL: ZKL 64 N</p> <p>AC 230 V F.Nr.: Total max. 5,8 kW</p>
<p>MADE IN GERMANY</p> <p>TYP: PEE2 011 PNC: 949 590 586 MODELL: ZKL 64 B</p> <p>AC 230 V F.Nr.: Total max. 5,8 kW</p>	<p>MADE IN GERMANY</p> <p>TYP: PEE2 011 PNC: 949 590 588 MODELL: ZKL 64 X</p> <p>AC 230 V F.Nr.: Total max. 5,8 kW</p>

CE