

ZANUSSI

TABLE DE CUISSON
VITROCERAMIQUE
GLASKERAMISCHE KOOKPLAT
CERAMIC HOB
GLASKERAMIK-KOCHFELD
ENCIMERA VITROCERAMICA
PLACA VITROCERÂMICA
ΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
SERAMİK OCAK
СТЕКЛО-КЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

ZDK 320

NOTICED'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
KULLANIM KILAVUZU
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BE

ES

PT

HE

TR

RU

РУССКИЙ



Для Вашей безопасности

Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступать к установке прибора и его эксплуатации.

Необходимо хранить настоящее руководство в течение всего срока службы прибора. В случае продажи или передачи данного изделия другому владельцу позаботьтесь о том, чтобы новый владелец получил вместе с прибором настоящее руководство по эксплуатации для ознакомления с работой прибора и правилами техники безопасности.

Правила эксплуатации


- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми и детьми, находящимися под присмотром. Не **позволяйте** маленьким детям трогать регуляторы на панели управления или играть с прибором или вблизи него.
- Данная варочная панель предназначена для приготовления пищи только в быту, а не в профессиональных целях. Она не должна использоваться в каких-либо других целях.
- Изменение характеристик варочной панели или внесение каких-либо изменений в ее конструкцию сопряжено с **опасностью**.
- В целях обеспечения гигиены и безопасности содержите прибор в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- При эксплуатации варочной панели ее доступные части могут сильно нагреваться. Детей следует держать в **удалении** от прибора, пока он не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может явиться причиной травм или серьезных повреждений прибора. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр Zanussi. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей Zanussi.
- Когда прибор не используется, все ручки управления должны находиться в положении "Выкл."
- Если Вам нужно включить какой-либо электроприбор в розетку, расположенную рядом с варочной панелью, убедитесь, что ее не касаются электрические провода; держите их на достаточно большом расстоянии от нагревающихся частей данного прибора.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети электропитания.

Установка, чистка и уход

- Обязательным требованием является выполнение всех операций по установке прибора квалифицированным электриком или компетентным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним отсоедините его от сети электропитания.

- После того, как Вы полностью сняли упаковку с прибора, убедитесь, что он не поврежден и что его сетевой шнур находится в идеальном состоянии. В противном случае перед тем, как приступать к его установке, обратитесь к своему дилеру.
- **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**



Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем:



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символом напечатанным на передней обложке настоящего буклета.

Содержание

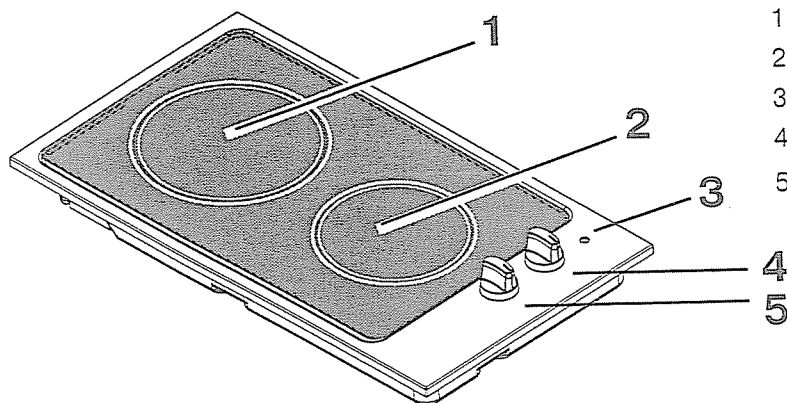
Информация для пользователя

Для Вашей безопасности	26
Описание прибора	27
Правила использования	27
Советы и рекомендации	28
Чистка и уход	29

Указания для установщика

Технические характеристики	29
Указания для установщика	30
Электрическое подключение	30
Встраивание	31
Варианты установки	32
Условия гарантии	33

Описание прибора



- 1 Задняя зона нагрева, 180 мм, 1700 Вт
- 2 Передняя зона нагрева, 145 мм, 1200 Вт
- 3 Индикаторная лампочка
- 4 Ручка управления задней зоной нагрева
- 5 Ручка управления передней зоной нагрева

Правила использования

Ручки управления

Регулировка теплоотдачи обеих зон нагрева выполняется плавно в диапазоне от 1 до 6.

“1” Соответствует минимальной теплоотдаче.

“6” Соответствует максимальной теплоотдаче.

“0” Соответствует выключенному состоянию зоны нагрева.

Положение	1	Поддержание в нагретом состоянии
Положение	2	Поддержание на слабом медленном огне
Положение	3	Поддержание на медленном огне
Положение	4	Жарка / подрумянивание
Положение	5	Доведение до кипения
Положение	6	Доведение до кипения / быстрое прожаривание / жарка в большом количестве масла

Индикаторная лампочка

Индикаторная лампочка загорается при включении хотя бы одной из зон нагрева и продолжает гореть до выключения обеих зон.



Не используйте стеклокерамическую панель, если стекло повреждено.

В случае возникновения какой-либо неисправности или образования трещины на поверхности варочной панели во время приготовления пищи необходимо отсоединить панель от сети электропитания и обратиться в авторизованный сервисный центр Electrolux.



Внимание:

На горячую поверхность нельзя класть алюминиевую фольгу или ставить пластиковую посуду.

Не используйте стеклокерамическую панель в качестве подставки для каких-либо предметов.

Не смотрите пристально на нагревательные элементы во время работы варочной панели.

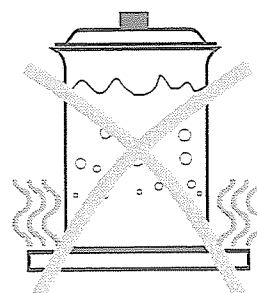
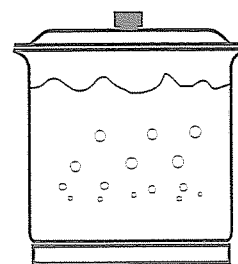
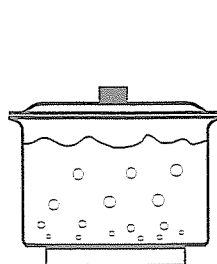
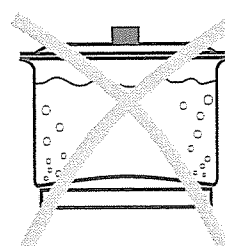
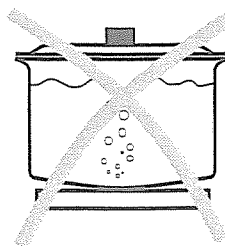
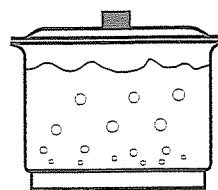
Советы и рекомендации по использованию зон нагрева

Правильно регулируйте температуру зон нагрева.

- Выбирайте максимальное значение температуры и сохраняйте его до тех пор, пока жидкость в кастрюле не закипит. Затем выставьте как можно более низкое значение температуры, достаточное для поддержания кипения.
- Используйте кастрюли с ровным дном. Использование кастрюль с неровным дном может привести к 50 % увеличению потребления электроэнергии. Проверьте, насколько ровное дно в Вашей посуде, установив соответствующую кастрюлю или сковороду в перевернутом положении на стол и приложив к ее дну линейку.
- Неровное, как выпуклое, так и вогнутое дно посуды способствует увеличению времени приготовления и потребления энергии.
- Диаметр посуды должен быть равен диаметру зоны нагрева или несколько превышать его.

Зона нагрева	Диаметр используемых кастрюль
Задняя зона нагрева	180 мм
Передняя зона нагрева	145 мм

- Помните, что в больших кастрюлях может находиться небольшое количество приготавливаемых продуктов. Если диаметр посуды слишком мал, потребление энергии увеличится, в пролившиеся на панель продукты будут пригорать к поверхности зон нагрева.
- Посуда с очень ярким/блестящим дном способствует некоторому увеличению времени приготовления по сравнению с посудой с матовым/темным дном.
- Используйте посуду с плотно закрывающимися крышками. При приготовлении без крышки потребление электроэнергии увеличивается более, чем в три раза.
- Не сдвигайте кастрюли или сковороды по поверхности варочной панели - всегда приподнимайте их при установке на панель или снятии с нее.
- Перед тем, как ставить кастрюли и сковороды на стеклокерамическую поверхность, протирайте их дно чистой сухой тряпкой. Это помогает предотвратить образование царапин на панели и уменьшает объем работы по ее последующей чистке.
- Удаляйте брызги, попавшие на варочную панель, пока она еще не остыла.



Чистка и уход



Перед выполнением каких-либо операций по чистке или техническому обслуживанию варочной панели Вы должны **ОТСОЕДИНИТЬ** ее от электропитания.



В целях гигиены и безопасности необходимо всегда содержать зоны нагрева в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к образованию дыма при нагреве и даже к возгоранию.



Никогда не используйте металлические губки или другие абразивные чистящие средства.



Для чистки варочной панели нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Стеклокерамическая варочная панель

- Декоративный узор на стеклокерамической поверхности со временем может оказаться поцарапанным и нарушенным, в особенности при неподобающем уходе, но это не оказывает никакого отрицательного воздействия на работу варочной панели.

Такие дефекты не сказываются на работе варочной панели и не покрываются гарантией.

- С помощью специального скребка для чистки стеклокерамических панелей немедленно, пока панель еще не остыла, удаляйте с нее попавший на нее сахар или содержащие сахар продукты (варенье, сок и т.д.), расплавленные частицы пластика или алюминиевой фольги. Если Вы дадите им остыть и затвердеть на варочной панели, возможно повреждение ее поверхности.
- Посуду, контактировавшую с вышеуказанными расплавленными продуктами, следует тщательно очистить перед тем, как снова использовать для приготовления пищи на стеклокерамической варочной панели.



На дефекты стеклокерамической поверхности, вызванные вышеуказанными причинами, гарантия не распространяется.

- При загрязненной стеклокерамической варочной панели уменьшается эффективность передачи тепла от зон нагрева к посуде.

- После приготовления пищи зоны нагрева следует протирать тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве.
- При наличии сильных загрязнений Вы можете последовательно выполнить следующие операции:
 1. Удалите пятна и другие загрязнения с помощью специального скребка для чистки стеклокерамических панелей.
 2. Убедитесь, что стеклокерамическая панель остыла. Используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических панелей.
 3. Протрите варочную панель влажной тряпкой или кухонной салфеткой. Трудноудаляемые пятна можно устранить, с силой протирая их кухонной салфеткой.
 4. Удалите влажной тряпкой остатки моющего средства.
 5. При необходимости вытрите варочную панель сухой тряпкой.
- Перед тем, как снова включать варочную панель, убедитесь, что на ней не осталось влаги. При нагреве влажных стеклокерамических панелей на них могут образоваться радужные полосы.

Поверхности из нержавеющей стали

- После приготовления пищи протирайте поверхность варочной панели мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую для устранения трудноудаляемых пятен добавлено немного жидкого моющего средства.
- Детали из нержавеющей стали со временем могут пожелтеть и приобрести соломенный оттенок; для устранения этой желтизны используйте специальное чистящее средство для нержавеющей стали.

Технические характеристики

Мощность зон нагрева

Задняя зона нагрева, диам. 180 мм	1,7 кВт
Передняя зона нагрева, диам. 145 мм	1,2 кВт
Полная мощность	2,9 кВт
Электропитание	230 В 50 Гц

Размеры выемки под варочную панель

Длина	270 мм.
Ширина	490 мм.



Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- **73/23 - 90/683** (Директива по низкому напряжению);
- **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
- **93/68** (Директивы общего характера) с последующими изменениями.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298 I-47100 FORLÌ (Italy)

Указания для установщика



Следующие указания по установке и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Перед выполнением любых работ с прибором его следует отсоединить от сети электропитания. Если для выполнения той или иной операции необходимо наличие электропитания, удостоверьтесь в том, что приняты все необходимые на этот случай меры предосторожности.

Высота боковых стенок кухонной мебели, на которой устанавливается варочная панель, не должна превышать высоту рабочего стола.

Не устанавливайте варочную панель вблизи от легковоспламеняющихся материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.).

Электрическое подключение

Прибор рассчитан на подключение к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед подключением прибора:

1. удостоверьтесь, что предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку (см. паспортную табличку);
2. удостоверьтесь, что электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
3. удостоверьтесь, что при установленной на место варочной панели обеспечивается легкий доступ к розетке сети и вилке сетевого шнура.

Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. При установке вилки на сетевой шнур придерживайтесь рекомендаций, приведенных на Рис. 1. Вилку следует вставлять в соответствующую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними двухполюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. тип которого соответствует требуемой нагрузке в соответствии с действующими нормами и правилами.

Сетевой провод должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 90 °С превышающей комнатную температуру.

Коричневый провод (подключенный к контакту клеммной колодки, помеченному буквой "L") всегда должен соединяться с фазой сети.

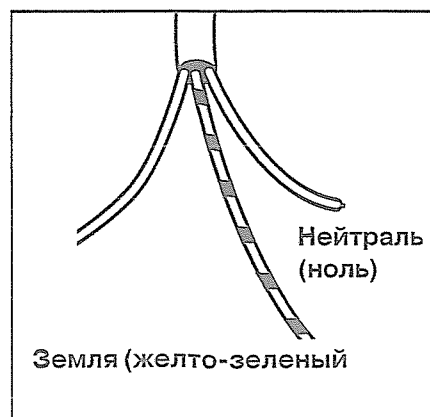


Рис. 1

Замена сетевого шнура

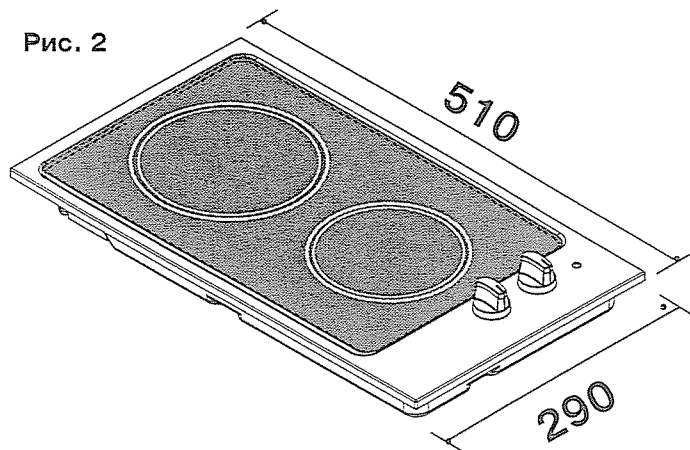
Замена сетевого шнура требует специального инструмента, имеющегося только у уполномоченных специалистов.

В этом случае должен использоваться только специальный сетевой шнур. Сечение проводов должно соответствовать напряжению и рабочей температуре.

Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее фазовых проводов (Рис. 1).

Встраивание

Рис. 2



Размеры указаны в мм.

Данная варочная панель может быть встроена в кухонную мебель с глубиной от 550 до 600 мм. Размеры варочной панели показаны на Рис. 2.

Установка и сборка

Данная варочная панель может быть встроена в кухонную мебель с выемкой, размеры которой приведены на Рис. 3.

Край выемки должен располагаться от задней стены на расстояние не менее 55 мм.

В случае, если варочная панель устанавливается рядом со стенами кухни или боковыми стенками кухонной мебели, края выемки должны располагаться от них на расстояние не менее 100 мм.

Расстояние от подвесных шкафов или вытяжки до варочной панели должно составлять не менее 650 мм.

✎ Выполните встраивание варочной панели следующим образом:

1. Проложите уплотняющую прокладку (Рис. 4 - "А") вдоль всего края выемки.
2. Установите варочную панель в выемку и надавите на нее сверху вниз так, чтобы она дошла до столешницы. Затем удалите выступившие наружу избытки уплотнительной прокладки.
3. Чтобы снять варочную панель из выемки, приподнимите ее, поддев за край отверткой.

i В случае, если несколько 30-см варочных панелей устанавливаются в одну и ту же выемку одна к другой, Вы можете приобрести специальный комплект для сборки, включая боковой кронштейн и дополнительные уплотнения, в наших сервисных центрах. Соответствующие инструкции поставляются вместе с комплектом для сборки.

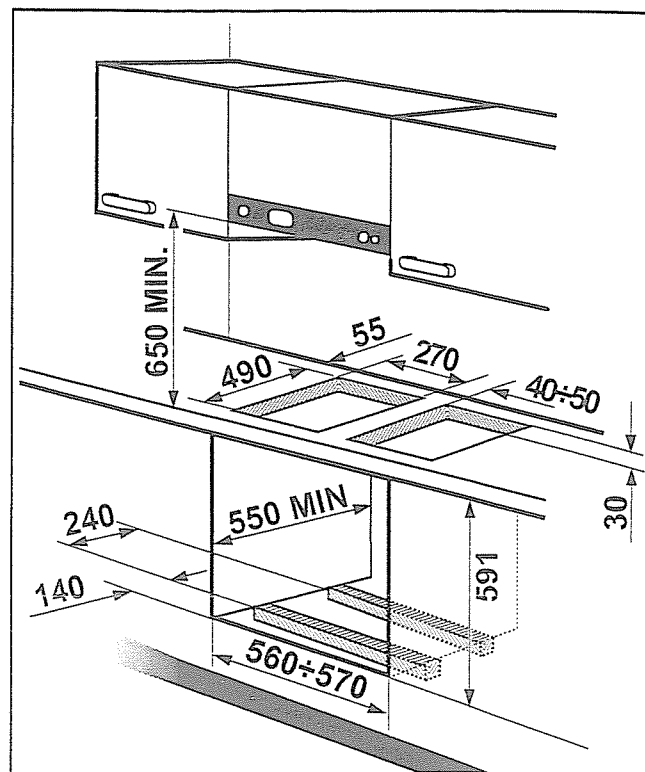
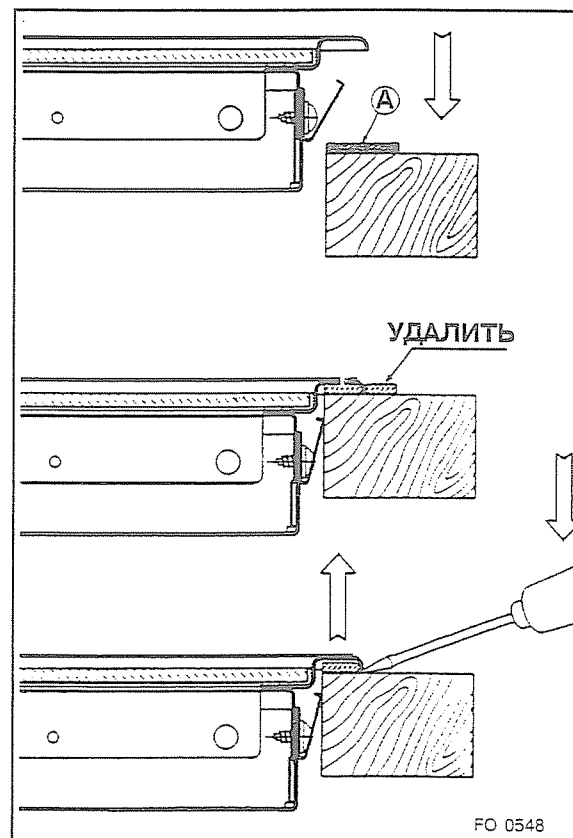


Рис. 3



FO 0548

Рис. 4

Варианты установки

Установка на кухонный шкаф с дверцей

Шкаф должен иметь специальную конструкцию, обеспечивающую отсутствие какого-либо контакта с дном варочной панели, которое может нагреваться при ее использовании. Рекомендуемое решение показано на рисунке 5.

Панель, устанавливаемая под варочной панелью ("a"), должна быть съемной для обеспечения легкого доступа на случай выполнения ремонтных работ. Пространство сзади кухонной мебели ("b") может использоваться для выполнения подключений.

Кухонная мебель с духовым шкафом

Размеры выемки под варочную панель должны соответствовать приведенным на Рис. 3; в шкафу должны иметься отверстия для обеспечения непрерывного притока воздуха. Рекомендуемые варианты обеспечения необходимой вентиляции показаны на Рис. 6 и 7.

Электрические подключения духового шкафа и варочной панели должны быть выполнены по отдельности для обеспечения безопасности и простоты вынимания духового шкафа в случае необходимости.

Рис. 5

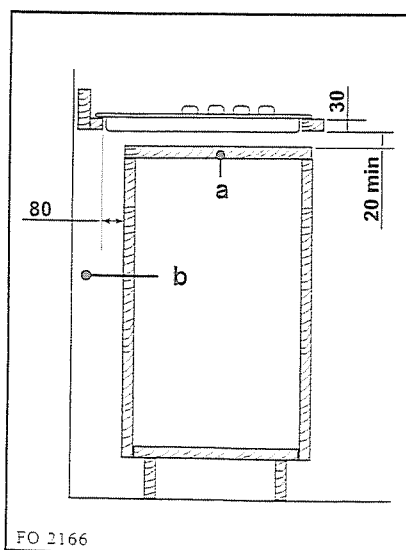


Рис. 6

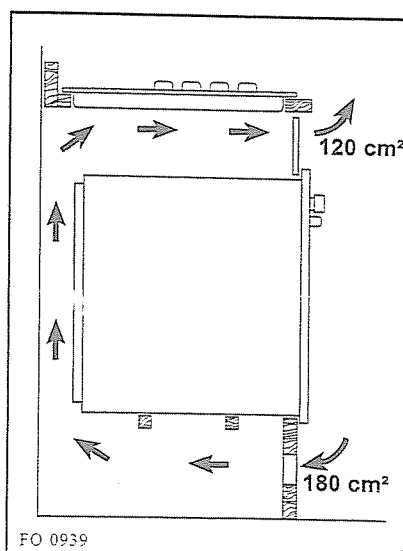
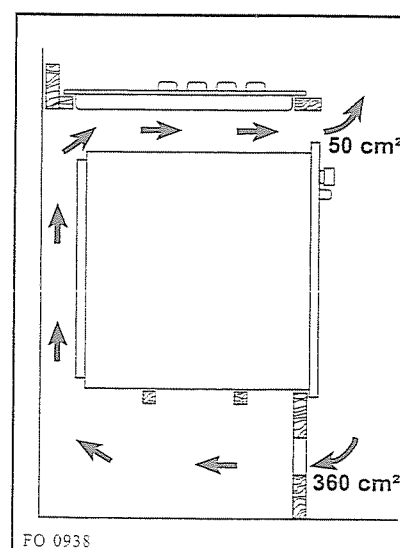


Рис. 7



- а) Съемная панель
- б) Пространство для выполнения подключений