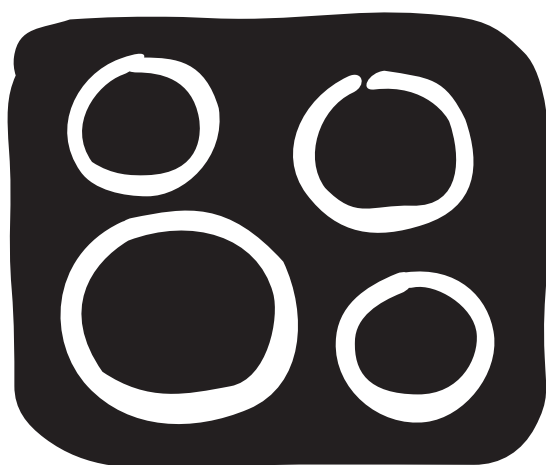


ZANUSSI

Keraaminen keittotaso
Стеклокерамическая поверхность

ZKT663



Asennus- ja käyttöohje
Инструкция по монтажу и эксплуатации



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкцию по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкцию” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкцию”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.

2....

3....

На случай возникновения неполадок данная “Инструкция по эксплуатации” содержит указания по их самостоятельному устранению, см. раздел “Что делать, если...”.

Содержание

Инструкция по эксплуатации	30
Техника безопасности	30
Утилизация отходов	31
Важнейшие особенности Вашего прибора	32
Описание прибора	33
Оборудование варочной поверхности и панели управления	33
Цифровая индикация	34
Предохранительное отключение зон нагрева	34
Перед первым использованием	35
Первая чистка от загрязнений	35
Управление варочной поверхностью	35
Сенсорные поля Touch Control	35
Включение прибора	35
Отключение прибора	36
Выбор ступени нагрева	36
Режим “остановка нагрева”	36
Включение и отключение жарочной зоны	37
Включение и отключение двойной рабочей зоны	37
Отключение зоны нагрева	38
Индикация остаточного нагрева	38
Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания	39
Приготовление пищи без применения автоматического режима быстрого закипания	40
Блокирование доступа детей	40
Таймер	41
Блокирование/разблокирование панели управления	45
Практические советы и таблицы	46
Посуда для варки	46
Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него	47
Мытье и уход	49
Варочная поверхность	49
Рама варочной поверхности	50
Что делать, если	51
Устранение неполадок	51
Инструкция по монтажу	52
Технические данные	52
Требования, стандарты, предписания	52
Указания по безопасности при установке	53
Подключение прибора к электрической сети	54
Фирменная табличка	55
Сервисная поддержка	56
Монтаж	57

Инструкция по эксплуатации

Техника безопасности

Техника безопасности в обращении с данным прибором соответствует принятым правилам техники безопасности в обращении с электроприборами. Однако мы считаем, что, будучи изготовителем данного оборудования, мы должны дополнительно ознакомить Вас со следующими указаниями по технике безопасности.

Электробезопасность

- Монтаж и подключение нового прибора могут производить только специалисты, имеющие соответствующий допуск.
- Ремонт прибора может производить только специалист. Неквалифицированный ремонт может представлять большую опасность. В случае необходимости ремонта обращайтесь в сервисную службу.

 Соблюдайте данные указания, т.к. в противном случае гарантийные обязательства по возмещению ущерба теряют силу.

- Встроенные приборы можно пускать в действие только после того, как они будут встроены в соответствующие шкафы и рабочие поверхности. Таким образом обеспечивается безопасное расстояние между электроприборами в соответствии с требованиями Союза немецких электротехников.
- В случае повреждения прибора, а также появления на нем трещин, вздутий или разрывов поверхности следует:
 - выключить все конфорки,
 - выключить, либо извлечь все предохранители варочной поверхности.

Меры безопасности для детей

Во время приготовления пищи конфорки становятся горячими. Поэтому всегда удаляйте маленьких детей от плиты.

Меры безопасности пользователя

- Этот прибор можно использовать для приготовления пищи только в домашних условиях.
- Не используйте варочную поверхность для обогрева помещений.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, находящимся вблизи прибора. Проводка не должна касаться горячих конфорок.

- Перегретые жир и масло быстро воспламеняются. Когда Вы готовите пищу на жире или на масле (напр. картофель фри), необходимо следить за процессом её приготовления.
- После каждого использования отключайте конфорки.

Техника безопасности при мытье и очистке

Перед тем, как мыть прибор, его надо выключить. По соображениям безопасности недопустима очистка прибора с помощью приспособлений для чистки паром или моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

Как избежать повреждений прибора

- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или как подставку для предметов.
- Не включайте конфорки с пустыми кастрюлями или без них.
- Стеклокерамика нечувствительна к резким перепадам температур и является очень прочным, однако всё же поддающимся разрушению материалом. В особенности, острые и твердые предметы, падающие на варочную панель, могут ее повредить.
- Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль могут возникнуть царапины.
- Не ставьте кастрюли или сковороды на раму варочной поверхности. От этого могут возникнуть царапины и повреждения лакового покрытия.
- Следите за тем, чтобы содержащие кислоту жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на раму варочной поверхности, так как эти вещества оставляют матовые следы.
- Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его, пока он горячий, чистящим скребком. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

- Все предметы и материалы, которые могут расплавиться, храните на расстоянии от стеклокерамической панели. Таковыми являются синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга. Если все же что-либо расплавилось на стеклокерамической панели, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Утилизация отходов

Утилизация упаковочных материалов

Все использованные материалы могут быть переработаны и вторично использованы. Синтетические материалы обозначены следующим образом:

- >PE< для полиэтилена, напр., для внешней пленки или пакетов внутри.
- >PS< для вспененного полистирола, напр., в частях мягкой прокладки, не содержит фторхлоруглеводородов.

Выбрасывание прибора



Предупреждение: Чтобы выброшенный отслуживший прибор не представлял никакой опасности, перед тем, как его выбросить, позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы он был приведен в состояние невозможности дальнейшего использования.

Вытащите штепсель электрического подключения прибора, отрежьте сетевой кабель.

Из экологических соображений старые отслужившие приборы следует утилизировать в соответствии с действующими правилами для такого типа приборов.

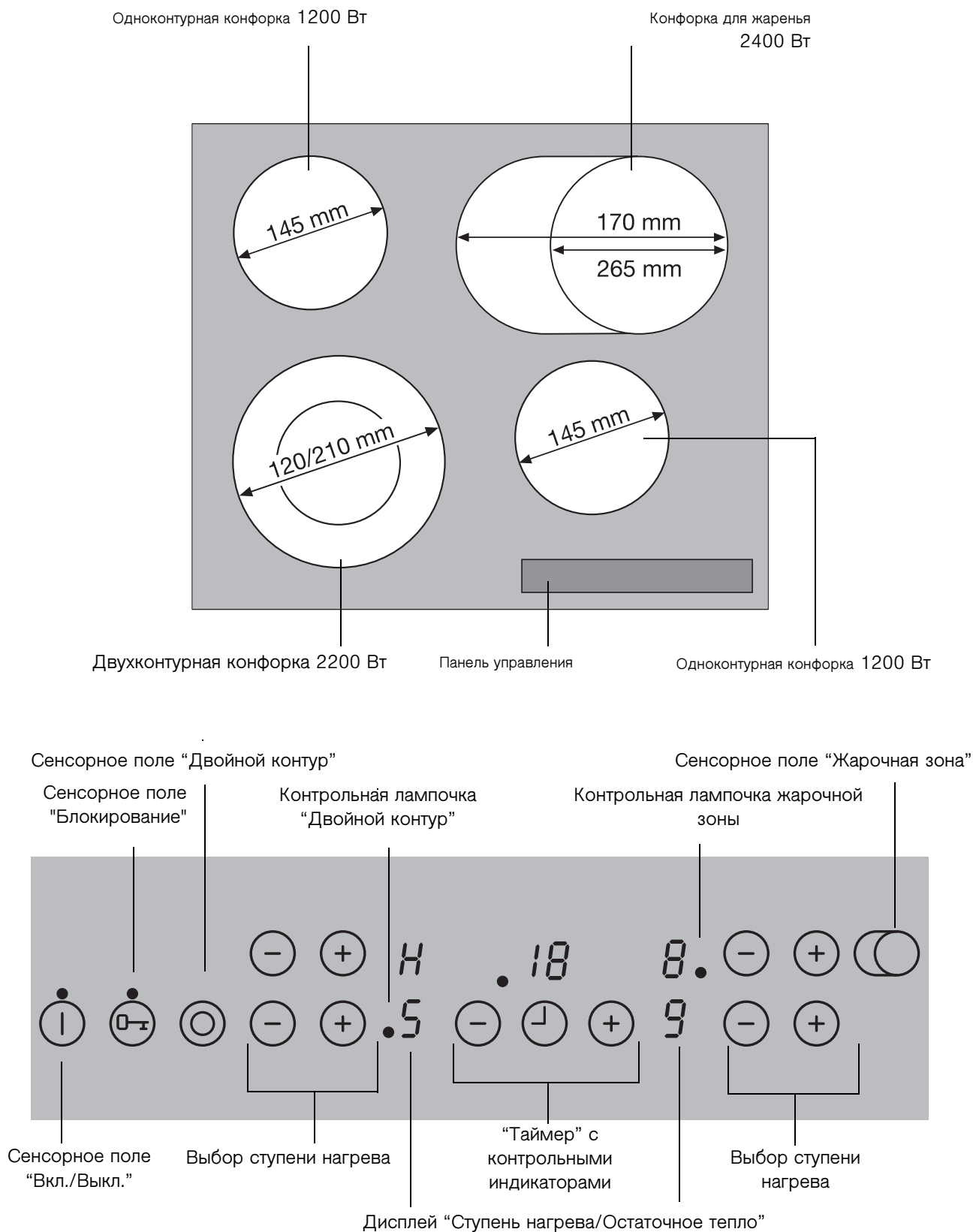
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.

Важнейшие особенности Вашего прибора

- **Стеклокерамическая варочная панель:** Прибор имеет одну стеклокерамическую варочную панель и 4 быстро нагревающиеся конфорки. Таким образом, благодаря особо мощным нагревательным элементам значительно сокращается время нагрева.
- **Сенсорные поля:** Обслуживание прибора производится при помощи Сенсорных полей Touch-Control.
- **Чистка:** Преимуществом стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных полей является легкая чистка и уход. Гладкая поверхность легко чистится.
- **Сенсорное поле Вкл./Выкл.:** Прибор имеет отдельный главный переключатель, с помощью которого можно полностью перекрыть или возобновить подачу электроэнергии простым прикосновением.
- **Индикаторы:** Цифровые индикаторы и контрольные лампы информируют о включенных степенях нагрева, активизированных функциях, а также о наличии остаточного тепла на соответствующей конфорке.
- **Предохранительное отключение:** Предохранительное отключение обеспечивает автоматическое отключение через некоторое время всех конфорок в том случае, если не произведены изменения заданных установок.
- **Режим остановка нагрева:**  предназначен для остановки нагрева кулинарных блюд.
- **Индикация остаточного нагрева:** На дисплее появляется символ остаточного нагрева , если конфорка сохраняет температуру, опасную для ожога.
- **Двухконтурная конфорка:** Поверхность плиты оборудована двухконтурной конфоркой. Это дает возможность изменять размер конфорки на поверхности плиты, напр., для небольших кастрюль. Таким образом обеспечивается экономия электроэнергии.
- **Многофункциональная конфорка:** Варочная поверхность оборудована многофункциональной/жарочной конфоркой. В зависимости от заданного режима ее можно использовать в качестве круглой или овальной конфорки, напр. для жаровен или для подогрева посуды или готовых блюд.
- **Таймер:** Все конфорки могут отключаться автоматически с помощью встроенного таймера. По окончании времени приготовления конфорка отключается автоматически.

Описание прибора

Оборудование варочной поверхности и панели управления



Цифровая индикация

Четыре индикаторных поля, соответствующие четырем варочным зонам, показывают:

-  после включения,
-  при наборе ступени сохранения тепла,
-  до , в зависимости от выбранной ступени варки,
-  при автоматическом закипании,
-  при остаточном тепле,
-  при включенной защите от детей,
-  при неправильной функции



Предохранительное отключение зон нагрева

Если через определенное время какая-либо зона нагрева не будет выключена, либо не будет изменена ступень нагрева какой-либо зоны, то в этом случае соответствующая зона нагрева отключится автоматически.

Остаточное тепло отображается на цифровых дисплеях соответствующих зон нагрева индикатором  - от немецкого слова "Heiß" (горячий).

Зоны нагрева отключаются при:

- ступени u, 1 - 2 через 6 часов нагрева
- ступени 3 - 4 через 5 часов нагрева
- ступени 5 через 4 часа нагрева
- ступени 6 - 9 через 1,5 часа нагрева



Если одна или несколько зон нагрева отключатся до истечения указанных сроков, читайте главу "Что делать если ...".

Отключение по другим причинам

Выкипевшая жидкость, попавшая на панель управления, вызывает немедленное отключение всех зон нагрева.

То же самое произойдет, если положить на панель управления мокрую ткань. В обоих случаях после удаления жидкости или ткани необходимо снова включить прибор главным переключателем .

Перед первым использованием

Первая чистка от загрязнений

Протереть стеклокерамическую варочную поверхность влажной тканью.



Внимание: Не пользуйтесь острыми и царапающими чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

Управление варочной поверхностью

Сенсорные поля Touch Control

При работе с сенсорными полями Touch Control опускайте конец пальца на нужное поле строго вертикально и касайтесь поля до тех пор, пока не загорятся/погаснут соответствующие индикаторы, или не будет выполнена соответствующая функция.



При работе с панелью управления прикасайтесь всякий раз только к одному сенсорному полю. При слишком пологом положении пальца может быть случайно задействовано и другое расположенное под ним сенсорное поле.

Включение прибора

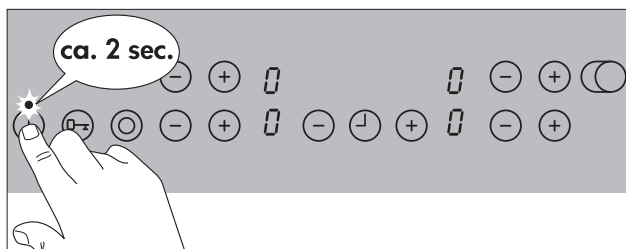
Полное включение прибора производится с помощью **сенсорного поля “Вкл./Выкл.”** ①.

Прикоснитесь к сенсорному полю “Вкл./Выкл.” прикл. на две секунды.

На цифровых дисплеях появится индикатор ②.



После включения прибора сенсорным полем “Вкл./Выкл.”, в течение прикл. 10 секунд необходимо установить соответствующую ступень нагрева для какой-нибудь зоны нагрева, либо задать нужное время приготовления пищи с помощью таймера (функция “часы для варки яиц”). В противном случае прибор снова отключится по соображениям безопасности.

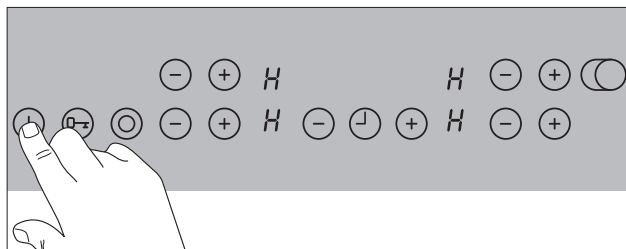


Отключение прибора

Для полного отключения прибора активизируйте сенсорное поле **“Вкл./Выкл.”** ①.

Прикоснитесь к сенсорному полю **“Вкл./Выкл.”** прикл. на одну секунду.

i После отключения отдельной зоны нагрева или всей варочной поверхности остаточное тепло отображается на цифровых дисплеях соответствующих зон нагрева индикатором **H** - от немецкого слова **“Heiß”** (горячий).

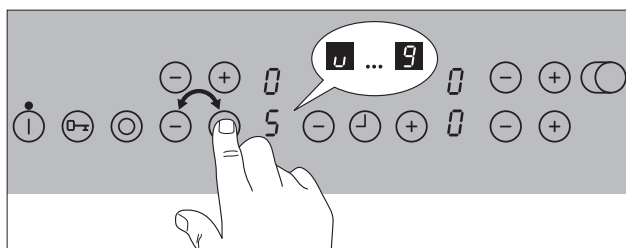


Выбор ступени нагрева

Чтобы установить или изменить степень нагрева для избранной зоны нагрева (от **1** до **9**):

увеличивайте степень нагрева сенсорным полем **“Выбор ступени нагрева”** **+**;

уменьшайте степень нагрева сенсорным полем **“Выбор ступени нагрева”** **-**.



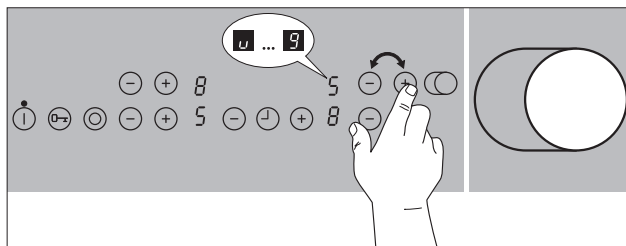
Режим “остановка нагрева”

Все четыре зоны нагрева располагают режимом **“остановка нагрева”** **0**.

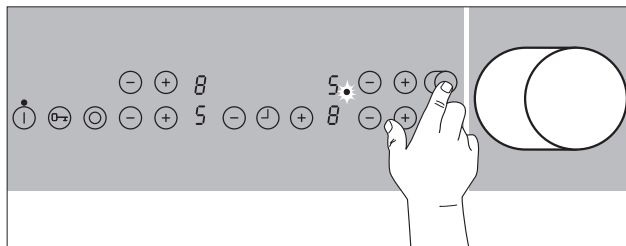
Устанавливайте режим **“остановка нагрева”** **0** сенсорным полем **“Выбор ступени нагрева”** **+**.

Включение и отключение жарочной зоны

1. Установите нужную ступень нагрева.



2. Для включения/выключения жарочной зоны приложите палец к сенсорному полю “Жарочная зона” и удерживайте его в этом положении до тех пор, пока не загорится/погаснет контрольная лампочка.

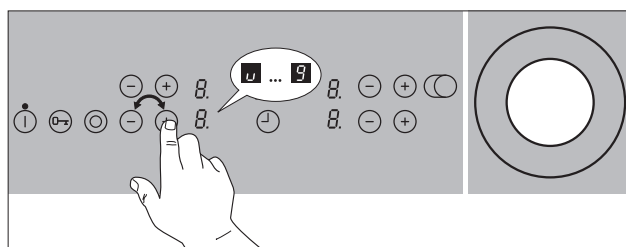


Включение и отключение двойной рабочей зоны

В зависимости от размера кастрюли или сковороды, с помощью сенсорного поля “Двойная рабочая зона” к меньшему рабочей зоне можно дополнительно подключить контур нагрева большего размера.

i Этот контур можно подключать лишь тогда, когда меньший рабочий контур уже установлен на одну из ступеней нагрева.

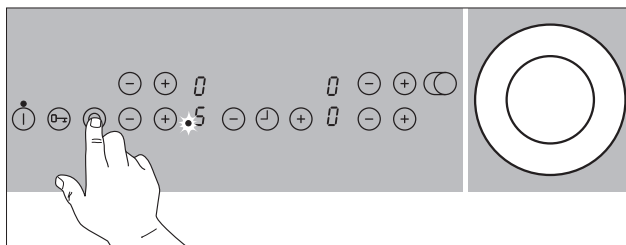
1. Установите нужную ступень нагрева.



2. Прикоснитесь к сенсорному полю «Двойная рабочая зона».

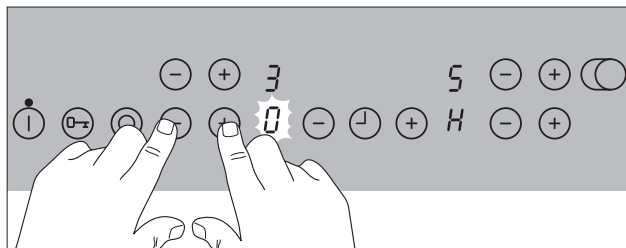
Подключается внешний контур нагрева. Горит контрольная лампочка.

3. Для отключения внешнего контура нагрева прикоснитесь к сенсорному полю «Двойная рабочая зона», внешний контур нагрева отключится.



Отключение зоны нагрева

1. Чтобы отключить зону нагрева одновременно прикоснитесь к сенсорным полям “Выбор ступени нагрева” ⊕ и ⊖, либо сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” установите ⊖ !ноль”.



Индикация остаточного нагрева

После отключения отдельной конфорки или всей варочной поверхности остаточный нагрев регистрируется в виде  (как “hot”) на цифровых дисплеях соответствующих конфорок.



После отключения конфорок индикация остаточного нагрева отключается только после того, как конфорка остыла.



Остаточный нагрев можно использовать для растапливания жиров и сохранения температуры горячих блюд.



Осторожно! Пока горит лампочка остаточного нагрева можно получить ожог.



Осторожно! Если отключилась подача электроэнергии, то символ  тоже гаснет, и, соответственно, гаснут показания имеющегося остаточного нагрева. Возможность ожога сохраняется. Ожога можно избежать, проявляя внимание и осторожность.

Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания

Все четыре зоны нагрева варочной поверхности имеют девять ступеней регулирования нагрева и оснащены автоматической системой быстрого закипания:

- [1] низшая ступень нагрева
- [9] высшая ступень нагрева
- [R] режим быстрого закипания.

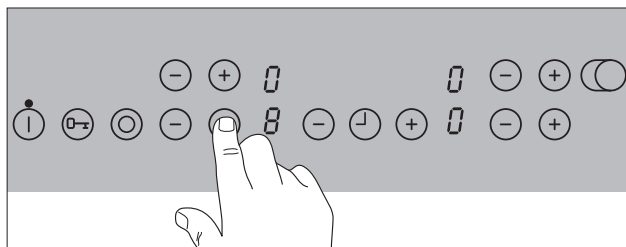
После того, как Вы выберете нужную ступень нагрева с помощью сенсорного поля “Выбор ступени нагрева” ⊕, зона нагрева некоторое время будет функционировать на полной мощности, а затем автоматически переключится на заданную Вами ступень продолженного приготовления блюда.

Длительность импульса быстрого закипания зависит от выбранной ступени продолженного приготовления.

1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Выбор ступени нагрева” ⊕, если Вы хотите установить ступень нагрева от [1] до [9]. Сначала на дисплее отобразится установленная ступень нагрева. Через пять секунд индикатор ступени нагрева сместится на дисплее индикатором [R] (= автоматический режим быстрого закипания). По истечении времени быстрого закипания на дисплее снова появится индикатор ступени нагрева.

i Если во время действия автоматического режима вы выберете более высокую ступень нагрева, например перейдете с [3] на [5], то соответственно изменится и время быстрого закипания. Если же Вы выберете более низкую ступень нагрева, режим быстрого закипания сразу перестанет действовать.

Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания возможно только с использованием холодной или умеренно горячей зоны нагрева. Если в момент включения зона нагрева уже нагрета, (индикатор [H]), то в автоматическом режиме быстрого закипания с ней работать нельзя.



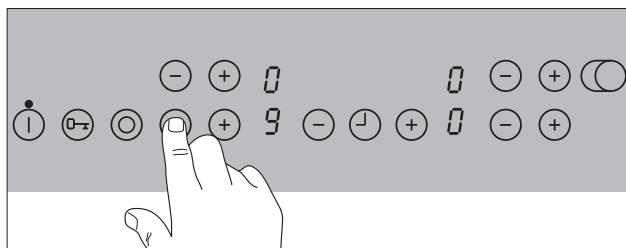
Приготовление пищи без применения автоматического режима быстрого закипания

Если Вы хотите задействовать рабочую зону без применения автоматического режима быстрого закипания, выберите нужную ступень нагрева сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” ⊖.

1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Выбор ступени нагрева” ⊖, если Вы хотите установить ступень нагрева от 9 до 1.



Сенсорными полями “Выбор ступени нагрева” ⊕ и ⊖ Вы в любое время можете сменить ступень нагрева.



Блокирование доступа детей

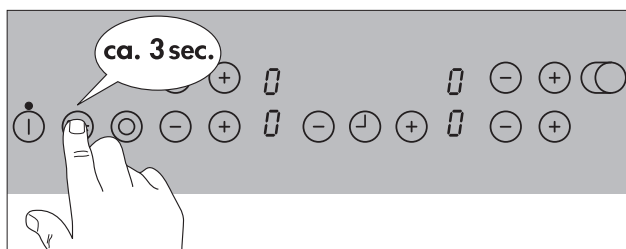
Блокирование доступа детей может обеспечить защиту варочной поверхности от нежелательного использования.

Включение блокирования доступа детей

Для включения блокирования доступа детей прибор должен быть включен, однако при этом не должна быть включена ни одна зона нагрева.

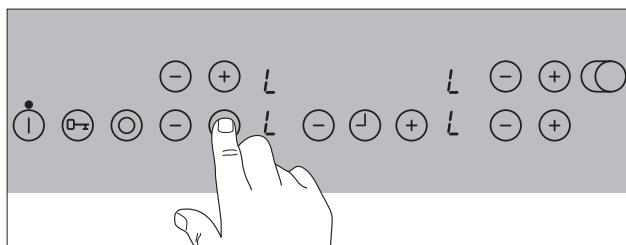
1. Прикоснитесь к сенсорному полю  прилб. на 3 секунды.

Раздастся подтверждающий звуковой сигнал.



2. Прикоснитесь к одному из сенсорных полей “Выбор ступени нагрева” ⊕.

На дисплее появится индикатор , блокирование доступа детей включено. Через несколько секунд прибор автоматически выключится.

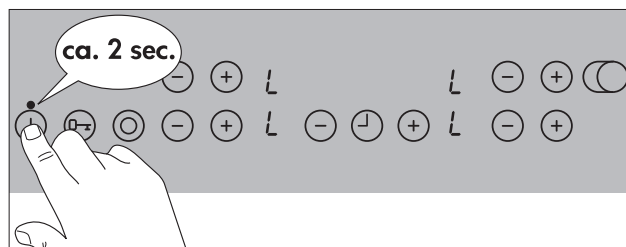


Принудительная отмена блокирования доступа детей

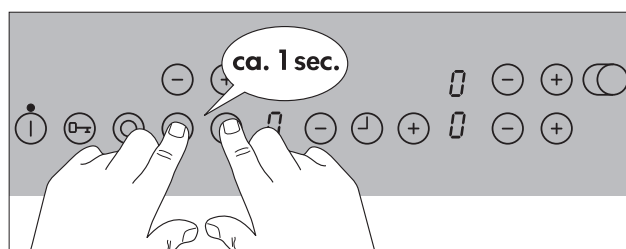
Блокирование доступа детей можно отменить принудительно в целях однократного (до ближайшего отключения прибора) использования плиты. При следующем включении блокирование доступа детей снова активизируется в автоматическом режиме.

1. Включите прибор.

Если блокирование доступа детей активизировано, на дисплее отображается индикатор .



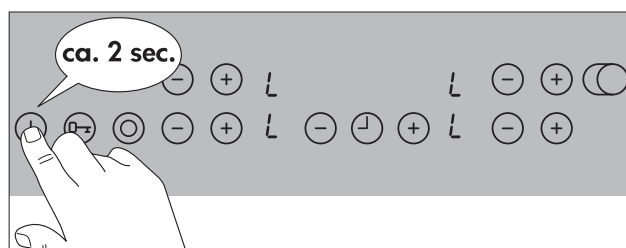
2. Одновременно прикоснитесь к любым двум сенсорным полям “Выбор степени нагрева”  и . Раздается подтверждающий звуковой сигнал. Блокирование доступа детей принудительно отменено до момента отключения прибора, варочной поверхностью можно пользоваться в обычном порядке.



Отключение блокирования доступа детей

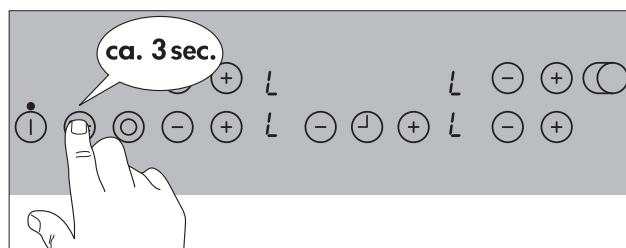
1. Включите прибор.

Если блокирование доступа детей активизировано, на дисплее отображается индикатор .



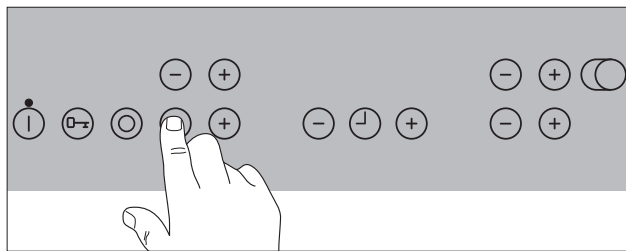
2. Прикоснитесь к сенсорному полю  и подержите на нем палец прикл. 3 секунды.

Раздастся подтверждающий звуковой сигнал.



3. Прикоснитесь к любому из сенсорных полей “Выбор ступени нагрева” ⊖.

Индикаторы гаснут, блокирование доступа детей отключено. Через несколько секунд прибор автоматически отключается.



Таймер

Таймер можно использовать двояким образом:

- в режиме **автоматического отключения**. В этом случае для соответствующей зоны нагрева следует задать время приготовления блюда, по истечении которого зона автоматически отключится. Этот режим можно применять к нескольким зонам нагрева одновременно.
- в режиме **экспресс-хронометра** без функции отключения (“часы для варки яиц”), по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.



Экспресс-хронометр принципиально не может быть задействован, если включена хотя бы одна зона нагрева.

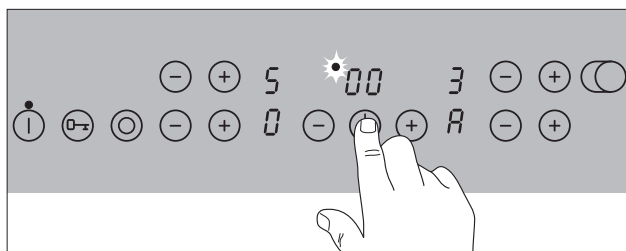
Режим автоматического отключения

Одна или несколько зон нагрева, для которых Вы хотите применить режим автоматического отключения, должны быть включены заранее.

1. Сенсорным полем “Таймер” ⊕ выберите зону нагрева, для которой должен быть задан режим автоматического отключения.

Однократным прикосновением к сенсорному полю “Таймер” ⊕ выбирается первая по ходу часовой стрелки активная зона нагрева, быстро мигает соответствующая контрольная лампочка. При этом, например, левая задняя контрольная лампочка соответствует левой задней зоне нагрева. На дисплее таймера появляется индикатор 00.

Повторным прикосновением к сенсорному полю “Таймер” ⊕ выбирается следующая активная зона нагрева.



2. Пока контрольная лампочка работает в режиме быстрого мигания, сенсорными полями “Установка таймера” ⊕ или ⊖ задайте для этой зоны нагрева нужное время до автоматического отключения (например, 15 минут).

Через несколько секунд режим автоматического отключения начинает действовать.

Теперь контрольная лампочка мигает уже не так быстро, а по мере выполнения заданной программы на дисплее отображается оставшееся время приготовления блюда. Если режим автоматического отключения установить для нескольких зон нагрева, то он будет выполнен для зоны с наименьшим оставшимся временем приготовления блюда. Контрольные лампочки остальных зон нагрева, для которых задан режим автоматического отключения, при этом светятся. Чтобы вывести на дисплей оставшееся время приготовления для одной из этих зон нагрева, необходимо выбрать ее сенсорным полем “Таймер” ⌚, после чего начинает быстро мигать соответствующая контрольная лампочка.

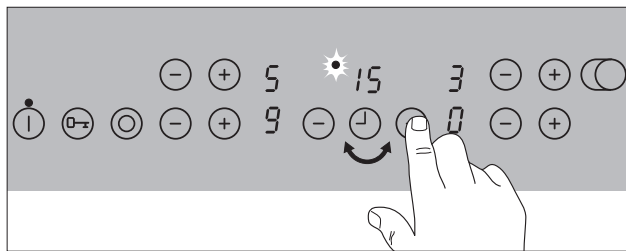
Для изменения параметра оставшегося времени приготовления блюда следует выбрать нужную зону нагрева сенсорным полем “Таймер” ⌚. После этого соответствующая контрольная лампочка начинает мигать быстрее. Изменение параметра производится сенсорными полями “Установка таймера” ⊕ или ⊖.

По истечении оставшегося времени приготовления блюда зона нагрева автоматически отключается и в течение двух минут работает звуковой сигнал, на дисплее таймера мигает индикатор 00.

3. Чтобы отключить сигнал, прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер” ⌚.

i Чтобы выполнить программирование побыстрее, прикасайтесь к одному из двух сенсорных полей “Установка таймера” ⊕ или ⊖ до тех пор, пока не выведете на дисплей нужный параметр.

Если в первую очередь активизировать сенсорное поле “Установка таймера” ⊖, то отсчет установленного времени начнется с 99 минут, если же первым задействовать сенсорное поле “Установка таймера” ⊕, то отсчет установленного времени начнется с 1 минуты.



Досрочное прекращение режима автоматического отключения

У Вас есть две возможности досрочно прекратить режим автоматического отключения.

Одновременно отключить зону нагрева и таймер

1. Сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” ⊖ сбросьте соответствующую зону нагрева на “ноль”: **зона нагрева и таймер** отключатся.

Отключить таймер – зона нагрева останется активной.

1. Сенсорным полем “Таймер” ⊕ выберите нужную зону нагрева. Соответствующая контрольная лампочка начинает после этого мигать быстрее.
2. Сенсорным полем “Установка таймера” ⊖ переведите таймер на 00:
 - Отключится только **таймер**.
 - Зона нагрева продолжит работу.

Экспресс-хронометр

Для применения экспресс-хронометра аппарат должен быть включен, однако при этом не должна быть включена ни одна зона нагрева.

1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер” ⊕.
На дисплее таймера появится индикатор 00.
2. Сенсорными полями “Установка таймера” ⊕ или ⊖ задайте нужное время.

Через несколько секунд экспресс-хронометр активизируется и на дисплее отобразится оставшееся время программы.

Чтобы изменить оставшееся время коснитесь сенсорного поля “Таймер” и с помощью сенсорных полей установки таймера ⊕ или ⊖ задайте другой параметр.

По истечении установленного времени программы раздается звуковой сигнал и на дисплее таймера мигает индикатор 00.

3. Чтобы отключить сигнал, прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер” ⊕.

Блокирование/ разблокирование панели управления

В целях предотвращения случайного сбоя параметрических установок, могущего произойти, например, при протирании аппарата тряпкой, на любом этапе приготовления пищи возможно заблокировать работу всей панели управления, кроме сенсорного поля “Вкл./Выкл.”

1. Прибл. на одну секунду прикоснитесь к сенсорному полю “Блокирование”.

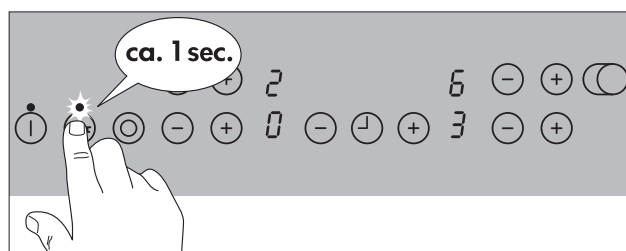
Светится контрольная лампа сенсорного поля “Блокирование”. Сенсорное поле блокируется.

2. Чтобы отменить режим блокирования, прибл. на одну секунду прикоснитесь к сенсорному полю “Блокирование”.

Контрольная лампочка сенсорного поля “Блокирование” гаснет.



Режим блокирования автоматически отключается при выключении аппарата.

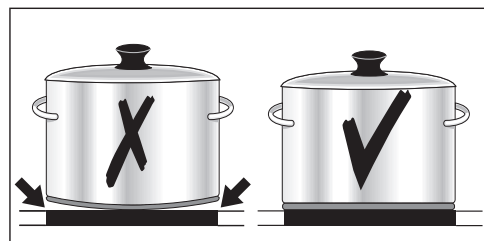


Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

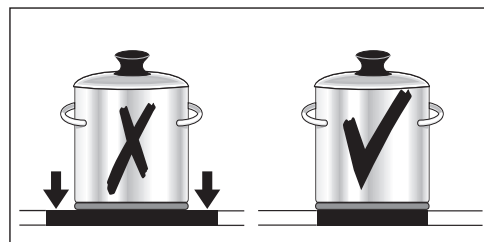
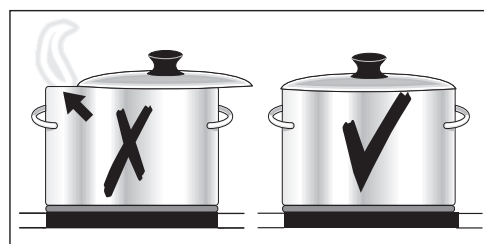
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели след с металлическим блеском, который очень трудно или вообще не поддается удалению.
- Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющим грубую поверхность или заусенцы. При передвижении они могут оставить неустраняемые царапины.
- В холодном состоянии дно кастрюль, как правило, слегка вогнуто. Оно ни в коем случае не должно быть выпуклым.
- Если Вы пользуетесь специальной посудой (напр. пароваркой, сотейником, высокой сковородой и т.д.), то соблюдайте рекомендации изготовителя.



Советы по энергосбережению

Соблюдая следующие рекомендации, Вы сэкономите ценную электроэнергию:

- Ставьте кастрюли и сковороды на плиту обязательно до включения конфорки.
- Загрязненные конфорки и посуда увеличивают расход электроэнергии.
- Кастрюли и сковороды, по возможности, всегда накрывайте крышкой.
- Отключайте конфорки до окончательной готовности пищи, чтобы использовать остаточное тепло, например для сохранения приготовленных блюд в горячем виде или для того, чтобы растопить жир.
- Дно кастрюли и конфорка должны быть одного размера.
- При использовании сковородки время приготовления пищи сокращается почти на 50%.



Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него

Автоматическая функция контроля закипания применяется, если:

- готовят блюда, разогреваемые при высокой мощности, которые впоследствии, на ступени длительного приготовления, не требуют постоянного наблюдения,
- блюда, которые выкладывают на горячую сковороду.

Автоматическая функция контроля закипания не пригодна для:

- гуляша, рулетов и аналогичных тушеных блюд, которые обжаривают при частом переворачивании до хорошей поджаристости, заливают и тушат до готовности,
- клецки, блюда из вермишели с большим количеством жидкости,
- приготовление в кастрюлях-скороварках,
- очень большие объемы супов/жаркого с количеством жидкости более 2 литров.

Общие указания:

- При готовке без автоматического режима контроля закипания рекомендуется для доведения до кипения/обжаривания блюда устанавливать высокую ступень (кнопкой $\ominus$) и затем доводить до готовности на ступени длительного приготовления.
- Следите за первыми этапами приготовления! Тем самым Вы можете определить, какая ступень приготовления является оптимальной для “Ваших блюд” в привычном для Вас количестве и в Вашей посуде. Так Вы скоро оцените преимущества автоматических приборов и приобретете уверенность в обращении с новой варочной поверхностью.

Установочные параметры для приготовления блюд

Данные ниже следующей таблицы являются ориентировочными. Выбор положения переключателя для того или иного кулинарного процесса зависит от качества кулинарной посуды, а также от вида и количества пищевых продуктов.

Положение переключателя	Время закипания в автоматическом режиме ¹⁾ (мин.)	Кулинарные процессы	Примеры применения
9		Доведение до кипения Обжаривание Жарка во фритюре	Кипячение большого количества воды, отваривание швабских “шпэцле”, обжаривание мяса, (для гуляша, припущенного жаркого)
8	4,5	Интенсивная жарка	стейки, филе из вырезки, картофельные оладьи, сырые колбасы для жарки, пышки/лепешки
7	3,5		
6	2,0	Жарка	шницели/отбивные котлеты, печень, рыба, фрикадели, яичница
5	10,2	Варка	варка в макс. 1,5 л жидкости, картофель, овощи
4	6,5		
3	4,8	Запаривание Припускание Томление	запаривание и припускание небольшого количества овощей, томление риса и молочных блюд
2	1,7		
1	1,0	Растапливание	растапливание сливочного масла, растворение желатина, растапливание шоколада
и	0,5	Остановка нагрева	Поддержание температуры горячих блюд

¹⁾ При приготовлении блюд без использования автоматического режима время закипания можно подбирать индивидуально.

i При пользовании режимами “доведение до кипения” и “обжаривание” рекомендуется устанавливать степень закипания “9”; блюда же, требующие более длительной кулинарной обработки, желательно доводить до готовности при соответствующей степени “продолженного приготовления”.

Мытье и уход

Варочная поверхность



Внимание: Моющие средства не должны попадать на горячую стеклокерамическую панель! Все моющие средства должны быть удалены после чистки достаточным количеством чистой воды, т.к. при последующем нагревании они могут оказать разъедающее действие!

Не пользуйтесь агрессивными чистящими средствами, такими как аэрозоли для грилей и духовок, грубые абразивные и другие царапающие средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическую панель от загрязнений после каждого её использования, после того как она остынет до нормальной на ощупь теплой или холодной температуры. Это поможет избежать пригорания загрязнений.

Следы накипи и водяные круги, брызги жира и следы с металлическим блеском удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.

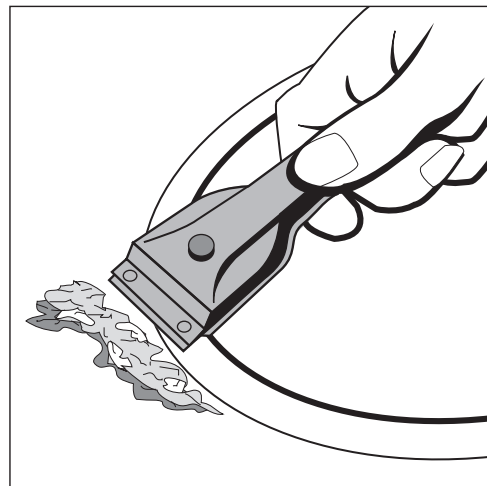
Небольшие загрязнения

1. Протереть стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды.
2. В конце протереть досуха чистой тканью. **На поверхности не должны оставаться следы моющего средства.**
3. Раз в неделю всю стеклокерамическую панель тщательно вымыть обычным моющим средством для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. **Затем промыть стеклокерамическую панель достаточным количеством чистой воды** и вытереть досуха чистой тканью без ворса.

Трудно удаляемые загрязнения

1. Для удаления выкипевших остатков пищи или трудно удаляемых брызг используйте специальный скребок.
2. Чистящий скребок установить наклонно к стеклокерамической панели.
3. Удалить загрязнения скользящим лезвием.

i Скребок и средство для чистки стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



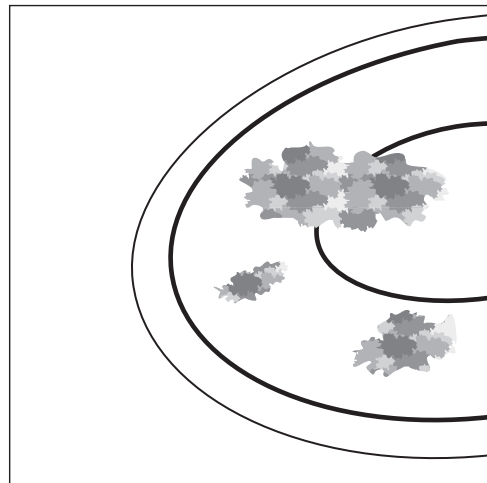
⚠ Особые загрязнения

1. Пригоревший сахар, расплавившиеся синтетические продукты, алюминиевую фольгу или другие плавящиеся **материалы удалять немедленно, пока они находятся в горячем виде**, при помощи скребка.

⚠ Внимание: Действуя скребком в области горячей конфорки, можно получить ожог!

2. После этого вымыть остывшую варочную поверхность обычным способом.

i В случае, если конфорка с расплавившимися продуктами успела остыть, нагрейте ее перед чисткой еще раз. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, появившиеся, к примеру, из-за острых краев на дне кастрюли, удалению не поддаются. Однако, они не влияют на функциональные возможности варочной поверхности.



Рама варочной поверхности

⚠ Внимание! Не допускать попадания на раму варочной панели уксуса, лимона или средств для растворения известкового налета, иначе эти места побледнеют.

1. Протереть раму влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для рук.
2. Засохшие загрязнения размочить мокрой тканью. Затем удалить их и протереть досуха.

Что делать, если ...

Устранение неполадок

Возможно, что возникающая неполадка является незначительной и Вы можете устранить ее самостоятельно с помощью следующих указаний. Не производите никаких дальнейших попыток отремонтировать прибор, если не удастся устранить неполадку с помощью нижеследующей информации.



Предупреждение! Ремонт прибора может производиться только специалистами. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть владельца прибора существенной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

В случае обнаружения скола стекла на стеклокерамической панели, просим сообщить в сервисный центр **трёхзначный код**, который находится на стеклянной плите.

Что делать, если ...

... не работают зоны нагрева?

Проверьте,

- исправны ли предохранители домашней электропроводки (электрошкафа). Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
- правильно ли включен аппарат.
- светятся ли контрольные лампочки панели управления,
- включена ли соответствующая зона нагрева,
- установлены ли зоны нагрева на нужную ступень нагрева.
- не сработала ли система предохранительного отключения зон нагрева (см. главу “Техника безопасности”).

... не включаются зоны нагрева?

Проверьте,

- не проходит ли между активизацией кнопки Вкл./Выкл. и включением соответствующей зоны нагрева более 10 секунд времени (см. главу “Включение аппарата”).
- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью или жидкостью.

... произошел неожиданный вывод на дисплей символа остаточного тепла .

Проверьте,

- не была ли ошибочно активизирована кнопка Вкл./Выкл.
- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью, жидкостью и т.п.
- задействована ли система предохранительного отключения зон нагрева.

... после отключения зон нагрева на дисплее не появляется индикатор остаточного тепла .

Проверьте,

- не было ли время работы зоны нагрева слишком коротким для набора достаточной температуры.

Если зона нагрева горячая, обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр.

... не выключается зона нагрева?

Проверьте,

- не покрыты ли отдельные участки сенсорных зон влажной тканью или жидкостью.
- включена ли система блокирования.

... не включается зона нагрева?

Проверьте,

- включено ли блокирование доступа детей.
- задействовано ли блокирование.

... горит индикатор .

Проверьте, не перегрета ли рабочая зона.

Этот индикатор светится при перегреве, сбоях в электронике или по причинам технической безопасности.

... аппарат не реагирует на активизацию сенсорного поля?

Аппарат не реагирует на активизацию сенсорного поля, если одновременно Вы касаетесь другого сенсорного поля, не предназначенного для комбинированного использования.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра без достаточных оснований, то за визит техника сервисного центра может быть взята оплата даже во время гарантийного срока.

Инструкция по монтажу



Внимание! Монтаж и подключение нового прибора должны производиться только **уполномоченным на это специалистом**.

Пожалуйста, соблюдайте это правило, так как в противном случае Вы теряете право на гарантийное обслуживание.

Технические данные

Размеры прибора

Ширина	572 мм
Глубина	502 мм
Высота	47 мм

Размеры выреза

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R5

Конфорки

Положение	Диаметр	Мощность
спереди слева	120/210мм	750/2200Вт
сзади слева	145мм	1200Вт
сзади справа	170/265мм	1500/2400Вт
спереди справа	145мм	1200Вт

Потребляемое напряжение 230 В ~ 50Гц

Общая потребляемая мощность макс. 7,0 кВт

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548 по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3 по основным требованиям электро магнитной совместимости.



Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.2.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG).



Указания по безопасности при установке

- При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам. Пригодными для этой цели устройствами размыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.
- Пожаробезопасность данного прибора соответствует классу Y (EN 60 335-2-6). Приборы только этого класса можно устанавливать рядом с примыкающими высокими шкафами или стенами.
- Нельзя устанавливать выдвижные ящики под варочной поверхностью.
- Возможность соприкосновения с варочной поверхностью снизу необходимо исключить, применив встроенную конструкцию.
- Степень устойчивости встроенного шкафа должна отвечать требованиям DIN 68930.
- Для защиты от влаги все выпиленные поверхности должны быть уплотнены соответствующим уплотняющим материалом.
- На покрытых кафельной плиткой поверхностях все зазоры на площади установки варочной части плиты должны быть полностью заполнены материалом-наполнителем.
- Соединения плит из натурального, искусственного или керамического материалов должны быть проклеены подходящей искусственной смолой или двухкомпонентным клеем.
- Проверить уплотнительную массу на безупречность посадки и отсутствие полостей. Нельзя наносить дополнительное количество уплотнительной силиконовой массы, т.к. это может затруднить демонтаж при сервисном обслуживании.
- При демонтаже варочную поверхность необходимо выдавливать снизу.

Подключение прибора к электрической сети

Перед включением в электросеть следует проверить, соответствует ли номинальное напряжение прибора, которое указано на его фирменной табличке, фактическому напряжению электрической сети. Фирменная табличка находится на нижней обшивке варочного блока.

Напряжение нагревательных элементов составляет 230В~ переменного тока. Однако прибор отлично работает и при подключении к сетям напряжением в 220В~ переменного тока.

Подключение варочного блока к электросети следует производить таким образом, чтобы существовала возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3мм, например с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, либо предохранителя.

Для подключения к электрической сети необходимо использовать провод типа H05VV-F или более высокого номинала.

Подключение следует производить по схеме. В зависимости от применяемой схемы подключения, следует использовать соответствующие перемычки. Защитный провод присоединяется с помощью клемм. Жилы защитного провода должны быть длиннее токопроводящих жил.

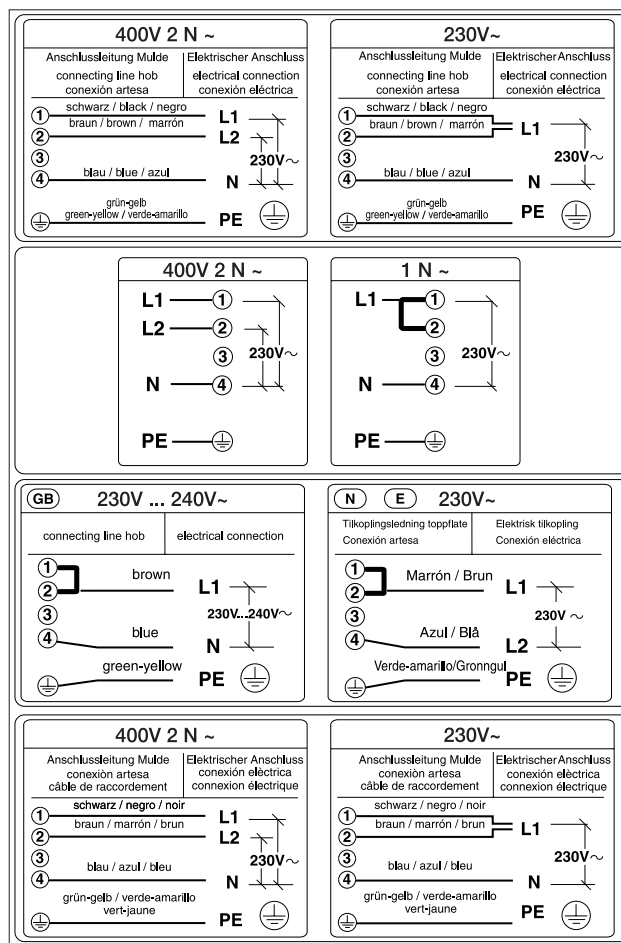
Подключения шнуров необходимо производить согласно техническим предписаниям, винты клемм должны быть крепко завёрнуты.

По завершении указанных операций следует зафиксировать соединительный провод с помощью зажима, предотвращающего избыточное натяжение провода, и защёлкнуть крышку.

Перед первым включением необходимо снять защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической поверхности или рамы, если таковые на них имеются.



После подсоединения прибора к источнику питания все конфорки с целью проверки готовности их к работе следует по очереди на короткое время включить на максимальную мощность.



Фирменная табличка

Modell	ZKT 663 LN	Prod.Nr.	949591236
Typ	55 HAD47AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,0 kW
ZANUSSI		CE  	

Modell	ZKT 663 LX	Prod.Nr.	949591237
Typ	55 HAD47AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,0 kW
ZANUSSI		CE  	

Modell	ZKT 663 LALU	Prod.Nr.	949591238
Typ	55 HAD47AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,0 kW
ZANUSSI		CE  	

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно.

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

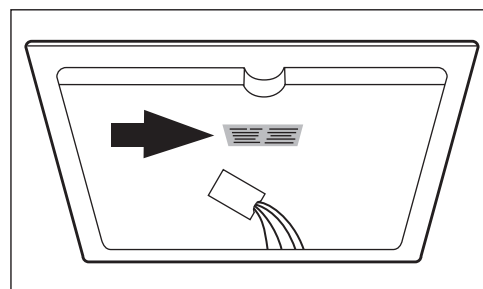
Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (8 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:

PNC

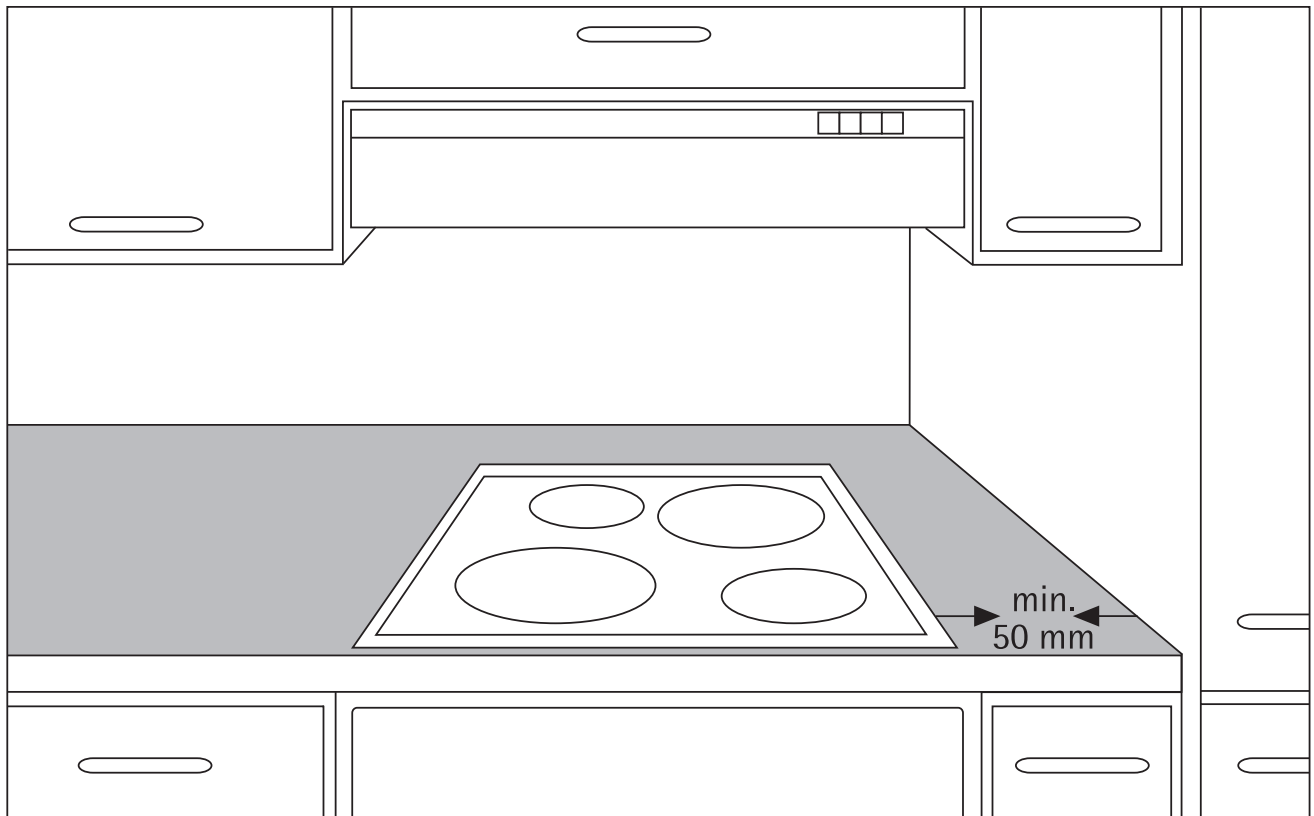
S-No

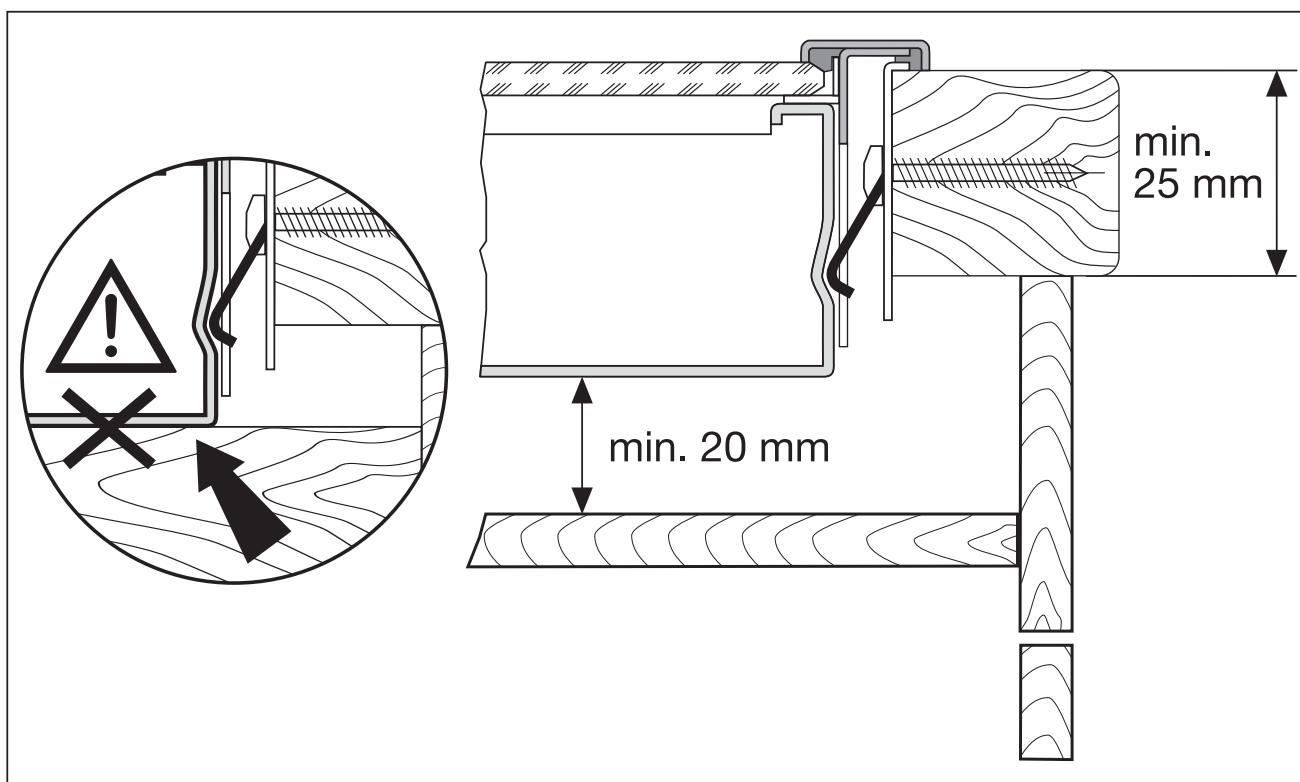
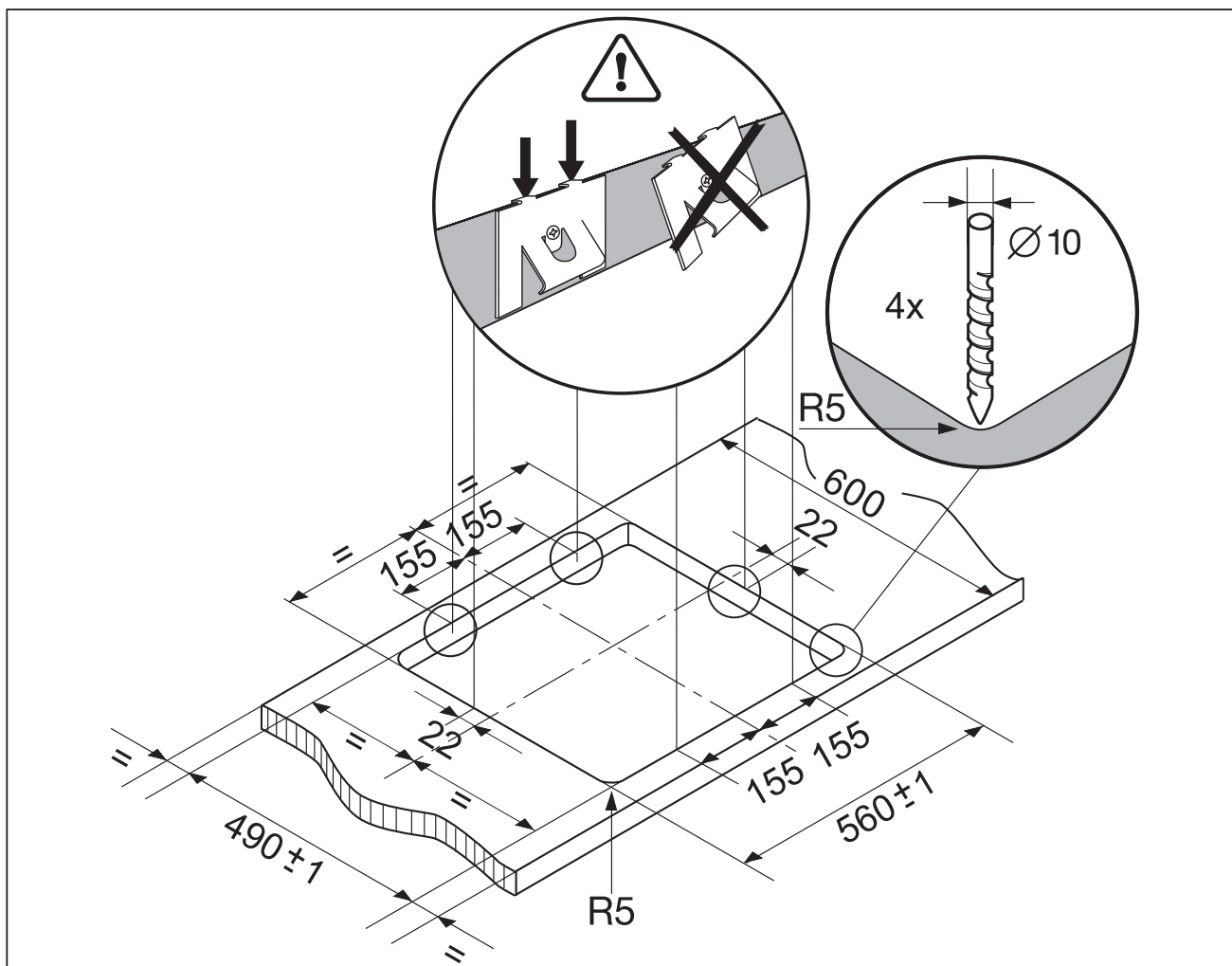


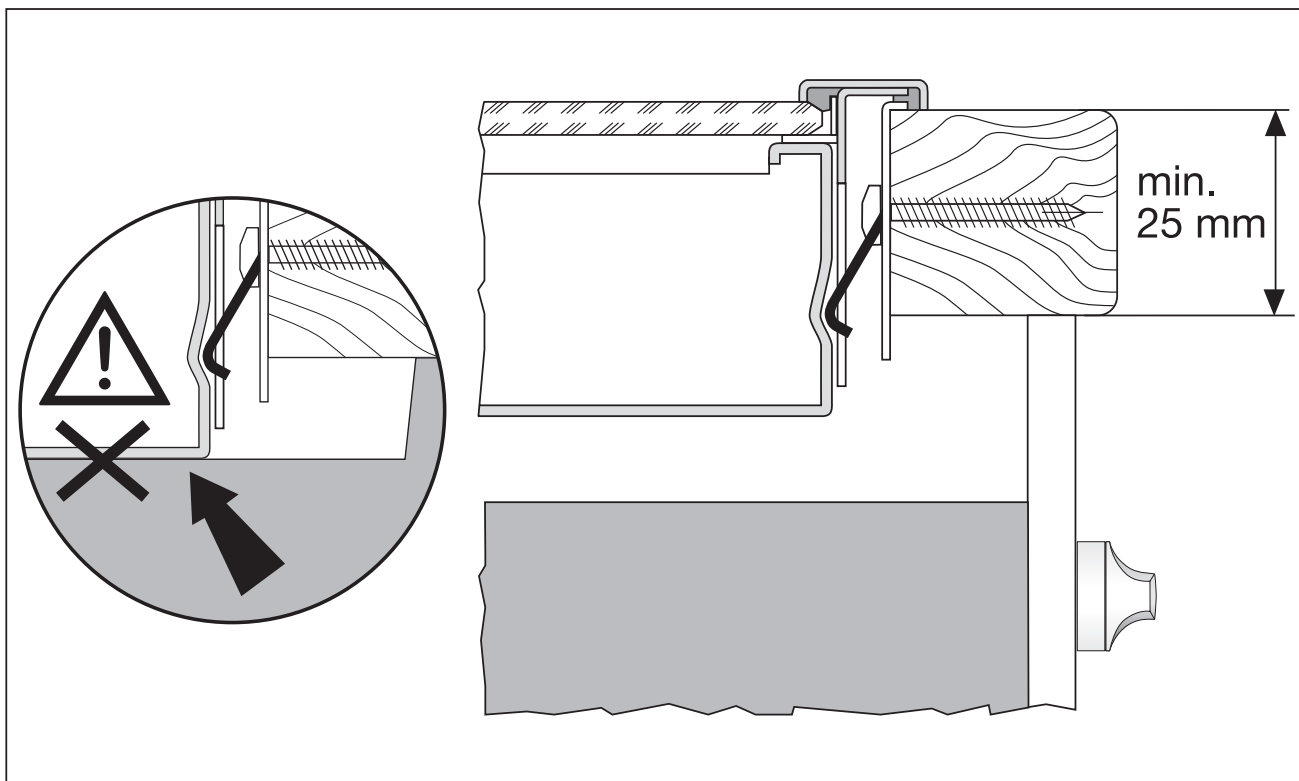
В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому, напр. съездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

Laitteen asentaminen / Монтаж







822 924 087-A-060303-01

Oikeus muutokseen pidätetään
Право на изменения сохраняется



The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.