

HR	Upute za uporabu	2
HU	Használati útmutató	17
RO	Manual de utilizare	32
UK	Інструкція	47

Ploča za kuhanje
Főzőlap
Plită
Варильна поверхня

USER MANUAL

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	2	Čišćenje i održavanje	10
Sigurnosne upute	3	Rješavanje problema	11
Opis proizvoda	5	Postavljanje	12
Svakodnevna uporaba	6	Tehnički podaci	15
Korisni savjeti i preporuke	8	Briga za okoliš	15

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

Sigurnost djece i slabijih osoba

 **Upozorenje** Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Opća sigurnost

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijače.

- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru nikada ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.



Sigurnosne upute

Postavljanje



Upozorenje Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučених s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava

pad vrućeg posuđa kad se vrata ili prozor otvore.

- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor, između dna uređaja i gornje ladice, dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Uvjerite se da je prostor za provjetravanje veličine 2 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.
- Dno uređaja može postati vruće. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup donjoj strani.

Spajanje na električnu mrežu



Upozorenje Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu mora izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli zapletu.
- Provjerite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj na utičnicu u blizini
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanje priključka.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Koristite spojnice na kabelu.
- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

Upotreba

 **Upozorenje** Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Ovaj uređaj upotrebljavajte u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uređajem ne upravljajte pomoću vanjskog tajmera ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.

- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se zagrijati.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe. Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina napukla, iskopčajte napajanje kako biste spriječili strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od indukcijskih zona kuhanja kad uređaj radi.

 **Upozorenje** Opasnost od požara ili eksplozije.

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.
- Vatru ne pokušavajte ugasiti vodom. Uređaj isključite i plamen pokrijte poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.

 **Upozorenje** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuda.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat i staklokeramiku. Te predmete uvijek podig-

nite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

Čišćenje i održavanje

⚠ Upozorenje Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje.

Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.

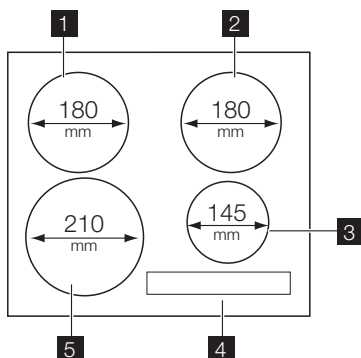
Odlaganje

⚠ Upozorenje Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.

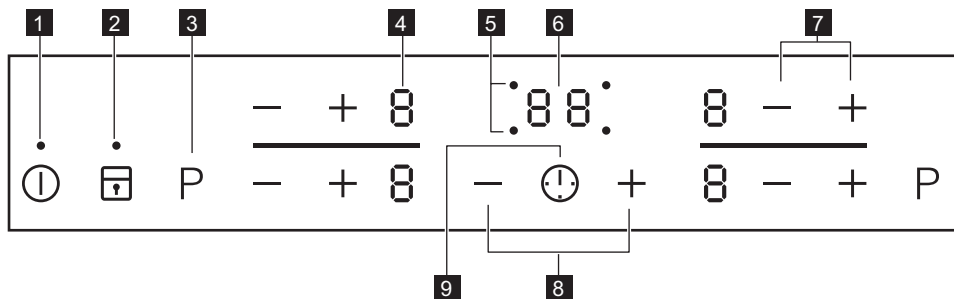
Opis proizvoda

Opći pregled



- 1** Indukcijska zona kuhanja
- 2** Indukcijska zona kuhanja
- 3** Indukcijska zona kuhanja
- 4** Upravljačka ploča
- 5** Indukcijska zona kuhanja

Izgled upravljačke ploče



Za rad uređaja koristite polja senzora. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

	Polje senzora	Funkcija
1		Za uključivanje i isključivanje uređaja.
2		Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	P	Za uključivanje funkcije električne snage.
4	Prikaz stupnja kuhanja.	Za prikaz stupnja kuhanja.
5	Indikatori tajmera zone kuhanja.	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
6	Zaslon tajmera.	Za prikaz vremena u minutama.
7	+ / -	Za povećanje ili smanjenje stupnja kuhanja.
8	+ / -	Za povećanje ili smanjenje vremena.
9		Za odabir zone kuhanja.

Prikazi postavki zagrijavanja

Zaslon	Opis
	Zona kuhanja je isključena.
	Uključena je funkcija održavanje topline.
	Zona kuhanja je uključena.
	Uključena je funkcija automatskog zagrijavanja.
	Posuđe je neispravno ili premalo ili na zoni kuhanja nema posude.
	Došlo je do kvara.
	Zona kuhanja još je uvijek vruća (preostala toplina).
	Uključena je funkcija Zaključavanje/Sigurnosne blokada za djecu.
	Uključena je funkcija električne snage.
	Uključena je funkcija Automatsko isključivanje.

Indikator preostale topline

Upozorenje Opasnost od opekлина uslijed preostale topline!

Indukcijska polja za kuhanje stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grije uslijed topline posuđa.

Svakodnevna uporaba

Uključivanje i isključivanje

Dodirnite u trajanju od 1 sekunde za uključivanje ili isključivanje uređaja.

Automatsko isključivanje

Ova funkcija automatski isključuje uređaj ako:

- Sve zone kuhanja su isključene ().

- Niste postavili stupanj topline nakon uključivanja uređaja.
- Prolijete nešto po upravljačkoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Zvučni signali se čuju neko vrijeme i uređaj se isključi. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

- Uređaj se previše zagrije (npr. kad lonac presuši). Zona kuhanja mora se ohladiti prije ponovnog korištenja uređaja.
- Koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol  i nakon 2 minute zona kuhanja se automatski isključuje.
- Ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj topline. Nakon nekog vremena uključuje se  i uređaj se isključuje. Pogledajte u nastavku.
- Odnos između stupnja topline i vremena funkcije automatskog isključivanja:
 -  ,  -  — 6 sati
 -  -  — 5 sati
 -  — 4 sata
 -  -  — 1,5 sat

Podешavanje zagrijavanja

Dodirnite **+** kako biste pojačali stupanj zagrijavanja. Dodirnite **—** kako biste smanjili stupanj zagrijavanja. Zaslom prikazuje stupanj zagrijavanja. Za isključivanje zone za kuhanje istovremeno dodirnite **+** i **—**.

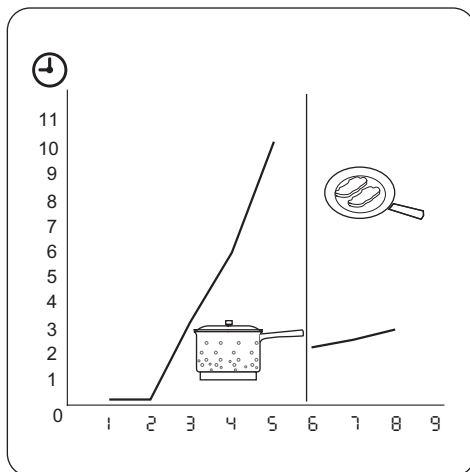
Automatsko zagrijavanje

Ako aktivirate funkciju automatskog zagrijavanja možete brže doći do potrebnog stupnja kuhanja. Ova funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj topline (pogledajte dijagram) i zatim smanjuje na potrebni stupanj kuhanja.

Za pokretanje funkcije Automatskog zagrijavanja za zonu kuhanja:

1. Dodirnite **P**. Na zaslonu se prikazuje simbol .
2. Odmah dodirnite **+**. Na zaslonu se prikazuje simbol .
3. Odmah nastavite dodirivati **—** sve dok se ne prikaže potrebni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde na zaslonu se pojavljuje .

Za isključivanje funkcije dodirnite **+**.

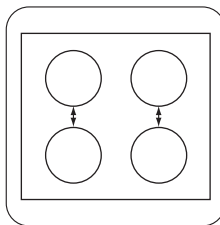


Funkcija električne snage

Funkcija električne snage indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija električne snage može se uključiti na određeno vrijeme (pogledajte poglavlje Tehnički podaci). Nakon toga, indukcijsko polje kuhanja automatski se vraća na najviši stupanj kuhanja. Za uključivanje dotaknite **P**. Uključuje se . Za isključivanje, dodirnite **P** ili **—**.

Upravljanje snagom

Upravljanje snagom dijeli snagu između dvije zone kuhanja koje tvore par (vidi sliku). Funkcija električne snage pojačava snagu na maksimalnu razinu za jednu zonu kuhanja u paru. Snaga zone kuhanja se u sekundi smanjuje. Prikaz stupnja kuhanja za smanjenu zonu mijenja se između dvije razine.



Tajmer

Tajmer za odbrojavanje

Tajmerom za odbrojavanje postavljate koliko dugo će polje za kuhanje raditi u jednom ciklusu kuhanja.

Postavite tajmer nakon odabira polja za kuhanje.

Stupanj zagrijavanja možete postaviti prije ili nakon postavljanja tajmera.

- **Za postavljanje zone kuhanja:** dodirnite  dok se indikator potrebne zone kuhanja ne uključi.
- **Za aktiviranje ili izmjenu tajmera:** dodirnite $+$ ili $-$ tajmera za podešavanje vremena (00 - 99 minuta). Kad pokazivač polja za kuhanje počne sporo treperiti, vrijeme se odbrojava.
- **Za isključivanje tajmera:** odaberite polje za kuhanje pomoću  i dodirnite $-$ za isključivanje tajmera. Preostalo vrijeme se odbrojava unazad do 00. Pokazivač polja za kuhanje se gasi.
- **Za prikaz preostalog vremena:** odaberite polje za kuhanje pomoću . Pokazivač polja kuhanja počinje brže treperiti. Zaslom prikazuje preostalo trajanje.

Kada odbrojavanje tajmera završi, čuje se zvučni signal i treperi 00. Polje za kuhanje se isključuje.

- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

Nadglednik minuta

Tajmer možete koristiti kao **nadglednik minuta** kad polja za kuhanje ne rade. Dotaknite . Dodirnite $+$ ili $-$ za podešavanje vremena. Kada odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i treperi 00.

- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

Zaključavanje

Kada polja za kuhanje rade, možete zaključati upravljačku ploču, ali ne i . To sprečava nehotičnu promjenu stupnja zagrijavanja.

Korisni savjeti i preporuke

Najprije podesite stupanj zagrijavanja.

Za pokretanje ove funkcije dodirnite . Na 4 se sekunde uključuje simbol .

Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje ove funkcije dodirnite . Uključuje se stupanj zagrijavanja kojeg ste prije postavili.

Kada isključite uređaj, također isključujete i ovu funkciju.

Sigurnosna blokada za djecu

Ova funkcija sprečava slučajno uključivanje uređaja.

Za uključivanje sigurnosne blokade za djecu

- Uređaj uključite pomoću . **Nemojte postaviti stupanj zagrijavanja.**
- Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. Uključuje se simbol .
- Uređaj isključite pomoću .

Za isključivanje sigurnosne blokade za djecu

- Uređaj uključite s . **Nemojte postaviti stupanj zagrijavanja.** Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. Uključuje se simbol .
- Uređaj isključite pomoću .

Za premošćenje sigurnosne blokade za djecu za samo jedan ciklus kuhanja

- Uređaj uključite s . Uključuje se simbol .
- Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Pod-esite stupanj zagrijavanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje.
- Kada uređaj isključite pomoću , sigurnosne blokade za djecu opet radi.

Kod indukcijskih zona kuhanja snažno elektromagnetsko polje vrlo brzo proizvodi toplinu u posuđu.

Posuđe za indukcijske zone kuhanja

Važno Na indukcijskim zonama kuhanja koristite samo prikladno posuđe.

Materijal posuđa

- **prikladni:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (kojeg je proizvođač označio kao prikladno).
- **neprikladni:** aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je odgovarajuće za indukcijsku ploču za kuhanje ako...

- ... malo vode vrlo brzo zakuha na zoni postavljenoj na najveći stupanj kuhanja.
- ... dno posuđa privlači magnet.

i **Dno posuđa za kuhanje** treba biti što je moguće deblje i ravnije.

Dimenzije posuđa: indukcijske zone kuhanja automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa do određene granice.

Buka tijekom rada

Ako čujete

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite jedno ili više polja kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").

- brujanje: koristite visoke razine električne snage.
- škljocanje: rade električni prekidači.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.

Ušteda energije

🌿 Kako uštedjeti energiju

- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Posuđe postavite na zonu kuhanja prije uključivanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

i Učinkovitost zone kuhanja

Učinkovitost zone kuhanja je povezana s promjerom posuđa. Posuđe manjeg promjera dobiva samo dio snage koju stvara zona kuhanja. Minimalne promjere pogledajte u poglavlju Tehnički podaci.

Primjeri primjene za kuhanje

Odnos između stupnja topline i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan. Kada povećate stupanj topline, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije zone kuhanja.

To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem topline troši manje od pola njene energije.

i Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

Stupanj topline	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nominalna potrošnja energije
1	Održavanje kuhane hrane toplom	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem	3 %
1 - 2	Holandski umak, otopiti: maslac, čokoladu, želatinu	5 - 25 min	Povremeno promiješajte	3 – 5 %
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani omleti, pečena jaja	10 - 40 min	Kuhati poklopljeno	3 – 5 %

Stupanj topli ne	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nominalna potrošnja energije
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka	25 - 50 min	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte	5 – 10 %
3 - 4	Kuhanje povrća, ribe, mesa na pari	20 - 45 min	Dodajte nekoliko žica tekućine	10 – 15 %
4 - 5	Krumpir kuhan na pari	20 - 60 min	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira	15 – 21 %
4 - 5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha	60 - 150 min	Do 3 l tekućine plus sastojci	15 – 21 %
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci	po potrebi	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	31 – 45 %
7 - 8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci	5 - 15 min	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	45 – 64 %
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, za zapeći meso (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju			100 %
P	Ključanje velikih količina vode. Uključeno je upravljanje snagom.			

Čišćenje i održavanje

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
Uvijek koristite posuđe za kuhanje čistog dna.

 Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

Za uklanjanje prljavštine:

1. – **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje uređaja. Koristite poseban strugač za staklo. Strugač stavite na staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

– **Skinite nakon što se uređaj dovoljno ohladi:** krugove od kamenca i vode, mrlje od masnoće i metalnosajne promjene boje. Za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika koristite posebno sredstvo za čišćenje.

2. Očistite uređaj vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje.
3. Na kraju **prebrišite uređaj čistom krpom.**

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.		Ponovno uključite uređaj i unutar 10 sekundi postavite stupanj kuhanja.
	Istovremeno ste dotaknuli 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja.	Očistite upravljačku ploču.
Oglasit će se zvučni signal i uređaj će se isključiti. Oglašava se zvučni signal kad je uređaj isključen.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora.	Uklonite predmet s polja senzora.
Uređaj se isključuje.	Nečim ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet s polja senzora.
Ne uključuje se prikaz ostatka topline.	Zona kuhanja nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona kuhanja radila dovoljno dugo da bi bila vruća, obratite se servisnoj službi.
Stupanj kuhanja se mijenja između dvije razine.	Funkcija upravljanja snagom je uključena.	Pogledajte "Upravljanje snagom".
Polja senzora se zagrijavaju.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Ako je potrebno, veliko posuđe stavite na stražnje zona kuhanja.
Uključuje se  .	Uključilo se Automatsko isključivanje.	Isključite i ponovno uključite uređaj.
Uključuje se  .	Uključena je sigurnosna blokada za djecu ili funkcija blokade.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se  .	Na zoni kuhanja nema posuđa.	Posuđe stavite na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe.
	Promjer dna posuđa premalen je za zonu kuhanja.	Posuđe premjestite na manju zonu kuhanja.
Uključuju se  i broj.	Došlo je do pogreške na uređaju.	Uređaj isključite iz električne mreže na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno ukopčajte. Ako se ponovno uključi  , obratite se servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uključuje se E4 .	Došlo je do greške u uređaju zato što je posuđe u kojem se kuhalo presušilo. Uključuje se zaštita od pregrijavanja zona kuhanja i automatsko isključivanje.	Isključite uređaj. Uklonite vruću posudu. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite zonu kuhanja. Ako je problem bilo posuđe, poruka greške na zaslonu nestaje, ali može ostati prikaz ostatka topline. Pustite da se posuđe dovoljno ohladi i pogledajte "Posuđe za indukcijsko polje kuhanja" kako biste vidjeli je li vaše posuđe kompatibilno s uređajem.

Ako primjenom gore navedenih rješenja ne možete ukloniti problem, obratite se svom dobavljaču ili službi za kupce. Navedite podatke s nazivne pločice: troznamenkastu slovno-broječanu šifru za staklokeramiku (nalazi se u uglu staklene površine) i poruku pogreške koja se prikazuje.

Provjerite da ste ispravno rukovali uređajem. Ako ste nepravilno rukovali uređajem, rad servisa službe za kupce ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u u jamstvenoj knjižici.

Postavljanje

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

 Prije postavljanja

Prije postavljanja uređaja, zabilježite sve informacije s nazivne pločice. Nazivna pločica nalazi se na dnu kućišta uređaja.

- Model
- Broj proizvoda (PNC)
- Serijski broj

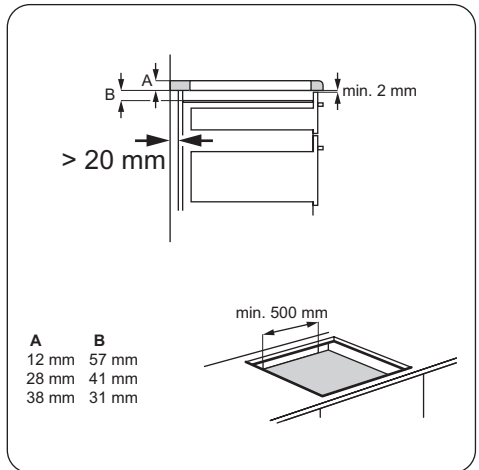
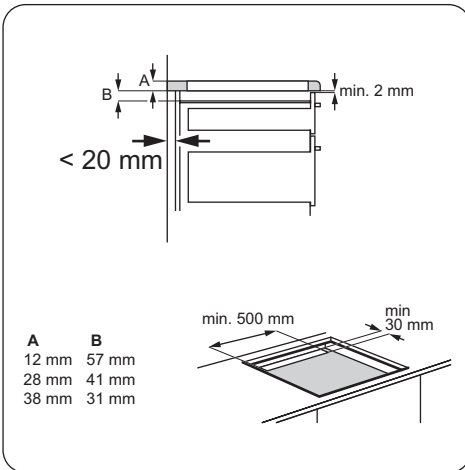
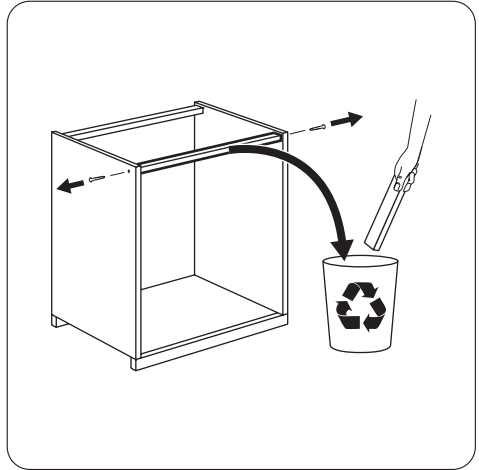
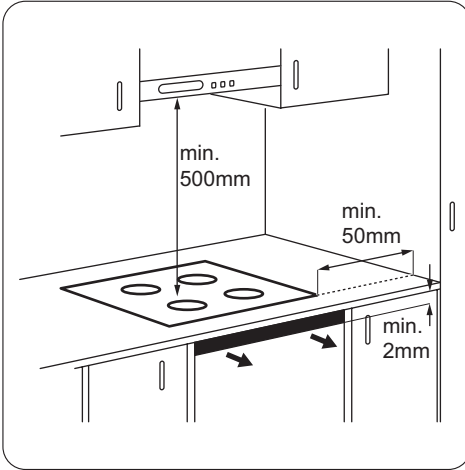
Ugradbeni uređaji

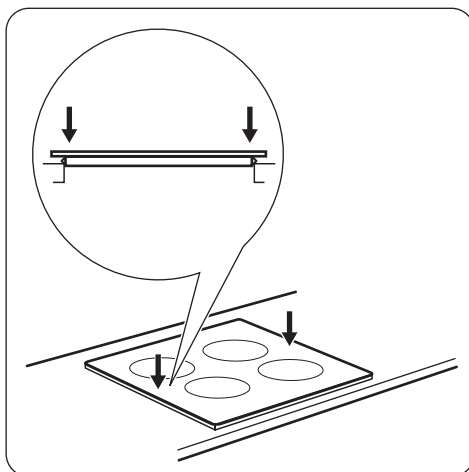
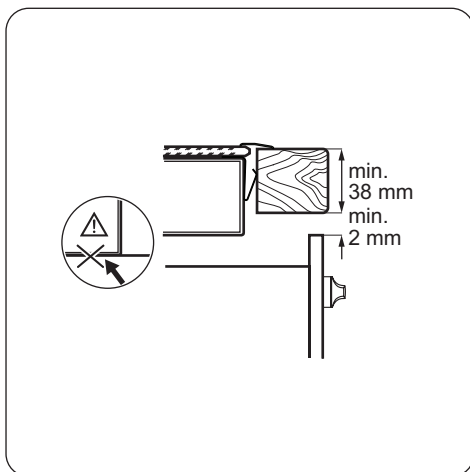
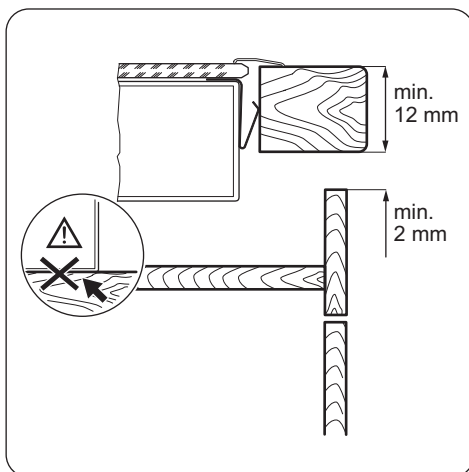
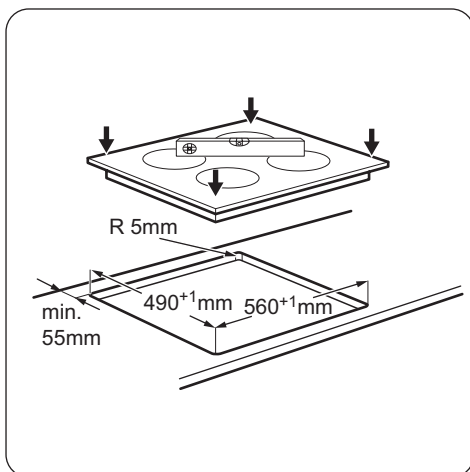
- Ugradbene uređaje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

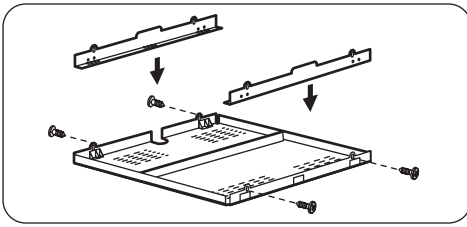
Spojni kabel

- Uređaj je opremljen spojnim kablom.
- Oštećeni električni kabel zamijenite specijalnim kablom (tipa H05BB-F Tmax 90°C; ili više). Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

Sklop







Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatni pribor¹⁾), prednji prostor za protok zraka od 2 mm i zaštitni pod direktno ispod uređaja nisu neophodni.

Zaštitnu kutiju ne možete koristiti ako uređaj postavite iznad pećnice.

1) Zaštitna kutija je dodatna oprema i možda nije dostupna u nekim zemljama. Molimo kontaktirajte lokalnog dobavljača.

Tehnički podaci

Modell ZE16640XBA

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 500 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



Snaga zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (Maks. stupanj kuhanja) [W]	Aktivirana funkcija električ- ne snage [W]	Maksimalno trajanje funkcije električne snage [min]	Minimalni promjer posuđa [mm]
Stražnja desna — 180 mm	1800 W			145
Prednja desna — 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Stražnja lijeva — 180 mm	1800 W			145
Prednja lijeva — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u malom rasponu od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Briga za okoliš

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen

prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i

zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Ambalaža



Materijali za ambalažu ekološki su prihvatljivi i mogu se reciklirati. Plastični dijelovi prepoznaju se po oznakama: >PE<, >PS<, itd. Ambalažu zbrinite kao kućni otpad na za to predviđenim mjestima.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	17	Ápolás és tisztítás	26
Biztonsági előírások	18	Hibaelhárítás	26
Termékleírás	20	Üzembe helyezés	27
Napi használat	22	Műszaki információk	30
Hasznos javaslatok és tanácsok	24	Környezetvédelmi tudnivalók	30

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

 **Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felmelegedhetnek. Ne érintse meg a fűtőelemeket.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

Biztonsági előírások

Üzembe helyezés

-  **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
 - Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
 - Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
 - Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
 - Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
 - Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
 - Védje a készülék alját a gőztől és nedvségtől.
 - Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó

vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- A készülék alja forróvá válhat. Javasoljuk, hogy építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.

Elektromos csatlakoztatás

 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakértett villanyszerelőnek kell elvégeznie.

- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

Használat

 **Vigyázat** Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat. Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelét a csatlakozóaljzathoz, nehogy áramütés érje.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

 **Vigyázat** Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tejetjére.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.

 **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.

- A készülék tisztításához ne használjon víz-sugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

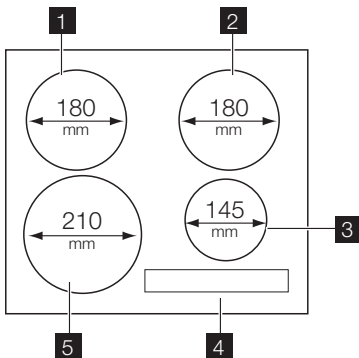
Ártalmatlanítás

⚠ Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

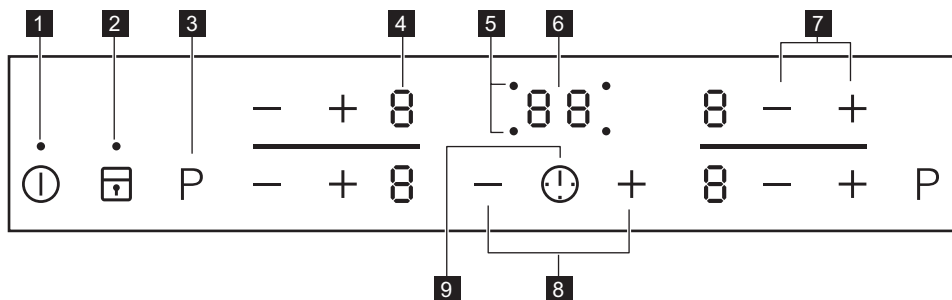
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Indukciós főzőzóna
- 3** Indukciós főzőzóna
- 4** Kezelőpanel
- 5** Indukciós főzőzóna

Kezelőpanel elrendezés



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

	Érzékelőmező	Funkció
1	ⓘ	A készülék be- és kikapcsolása.
2	🔒	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	P	A Rásegítés funkció bekapcsolása.
4	Hőbeállítás kijelzése.	Jelzi a hőfokbeállítást.
5	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz.	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6	Az időzítő kijelzés.	Percben mutatja az időt.
7	+ / -	A hőbeállítások növelése, illetve csökkentése.
8	+ / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
9	ⓘ	A főzőzóna kiválasztása.

Hőbeállítás kijelzések

Kijelző	leírása
0	A főzőzóna ki van kapcsolva.
U	A Melegen tartás funkció működik.
I - 9	A főzőzóna működik.
R	Az Automatikus felfűtés funkció működik.
F	A főzőedény nem megfelelő, túl kicsi, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
E	Üzemzavar lépett fel.
H	Egy főzőzóna még mindig forró (maradék hő).
L	Aktív a Zár/Gyerekszár funkció.
P	A Rásegítés funkció működik.

Kijelző	leírása
	Működik az Automatikus kikapcsolás.

Maradékhő visszajelző

Vigyázat Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

Napi használat

Bekapcsolás és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva ().
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható egy ideig, és a készülék kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrta a folyadék). Mielőtt ismét használni tudná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A(z) szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd alább.
- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolat:
 - , - — 6 óra
 - - — 5 óra
 - — 4 óra
 - - — 1,5 óra

A hőfokbeállítás

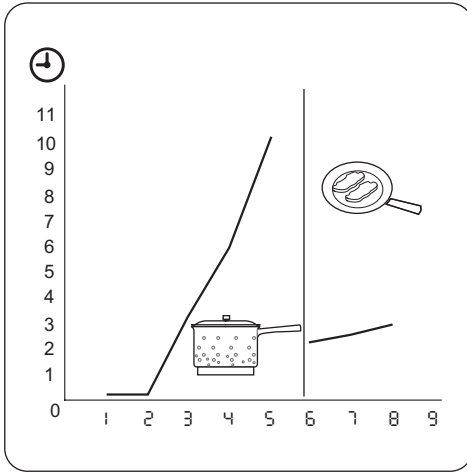
Érintse meg a gombot a hőfok növeléséhez. Érintse meg a gombot a hőfok csökkentéséhez. A kijelzőn a hőfokbeállítás látható. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a és gombot.

Automatikus felmelegítés

A szükséges hőfokot hamarabb éri el, ha aktiválja az Automatikus felmelegítés funkciót. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol (lásd az ábrát), majd a szükséges értékre csökkenti a hőmérsékletet. Az Automatikus felmelegítési funkció indítása egy főzőzónán:

1. Érintse meg a **P** mezőt. A szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Azonnal érintse meg a szimbólumot. A szimbólum megjelenik a kijelzőn.
3. Azonnal érintse meg a gombot ismételtén mindaddig, míg a kívánt hőfok nem világít. 3 másodperc múlva a(z) szimbólum megjelenik a kijelzőn.

A funkció leállításához érintse meg a gombot.

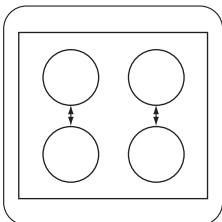


Rásegítés funkció

A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció csak bizonyos ideig működtethető (lásd a Műszaki információk című fejezetet). Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra. A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** kezelógombot, ekkor a **P** visszajelző világít. A kikapcsoláshoz érintse meg a **P** vagy — gombot.

Teljesítménykezelés

A Teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Teljesítménykezelés funkció a párt alkotó két főzőzóna egyikének teljesítményét a maximális szintre állítja. A másik főzőzóna teljesítményét a rendszer automatikusan csökkenti. A csökkentett teljesítményű zóna hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



Időzítő

Visszaszámlálós időzítő

Használja a visszaszámlálós időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt.

A főzőzóna kiválasztása után állítsa be az időzítőt.

A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti az időzítő beállítása előtt vagy után.

- **A főzőzóna kiválasztásához:** érintse meg a **⌚** kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.
 - **Az időzítő bekapcsolása vagy módosítása:** érintse meg az időzítő **+** vagy **—** kezelógombját az idő beállításához (**00** - **99** perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.
 - **Az időzítő kikapcsolása:** állítsa be a főzőzónát a **⌚** gombbal, és érintse meg **—** gombot az időzítő kikapcsolásához. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna jelzése kialszik.
 - **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a **⌚** kezelógombbal. A főzőzóna jelzése gyorsabban villog. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** szimbólum villog. A főzőzóna kikapcsol.
- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: **⌚**

Percszámlálóként

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a **⌚** kezelógombot. Érintse meg a **+** vagy **—** gombot az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** szimbólum villog.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: **⌚**

Zár

A **⌚** gomb kivételével zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a  gombot. A  jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
Ne módosítsa a hőfokbeállítást.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig.
A kijelzőn megjelenik a  jel.

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
Ne módosítsa a hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig.
Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül Működtetheti a főzőlapot.
- Amikor a készüléket a  kapcsolóval állítja le, ismételtlen üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

Hasznos javaslatok és tanácsok

INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁK

Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező az edényben nagyon gyorsan termel hőt.

Edények indukciós főzőzónákhoz

Fontos Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többretegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

Az edény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha...

- ... egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- ... a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.

-  **A főzőedény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja

- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.

Energiatakarékosság

 Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

 A főzőzóna hatásfoka

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a

főzőzóna által leadott energiának. Az ajánlott legkisebb átmérőket lásd a „Műszaki információk” c. fejezetben.

Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik.

Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

 A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő	Tanácsok	Névleges energiafogyasztás
 1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre	3 %
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5 - 25 min	Időnként keverje meg	3 – 5 %
1 - 2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás	10 - 40 min	Fedővel lefedve készítse	3 – 5 %
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25 - 50 min	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben	5 – 10 %
3 - 4	Zöldség, hal, hús párolása	20 - 45 min	Adjon hozzá néhány evőkanál folyadékot	10 – 15 %
4 - 5	Burgonya párolása	20 - 60 min	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon	15 – 21 %
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60 - 150 min	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók	15 – 21 %
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjú cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg	31 – 45 %
7 - 8	Erős sütés, fasírozott, béisztín, marhaszeletek	5 - 15 min	Féldőben fordítsa meg	45 – 64 %
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése			100 %
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Teljesítménykezelés funkció aktív.			

Ápolás és tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.

i Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelütekhez tervezett speciális kaparóesz-

kőzt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámia vagy rozsdamentes acél felületre való tisztítószert.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.		Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Amikor a készülék kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a(z) ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A maradékhő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A(z)  visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  visszajelző világítani kezd.	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A(z) [F] visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A(z) [E] visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z) [E] szimbólum újra világít, hívja a márkaszervizt.
A(z) [E4] visszajelző világítani kezd.	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az automatikus ki-kapcsolás működésben van.	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a maradékhő visszajelző ott maradhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” c. résznek megfelelően, hogy a főzőedény megfelelő-e a készülékhez.

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, keresse fel a vásárlás helyét vagy a vevőszolgálatot. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a készüléket szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelő-

en üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálatlaltal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Lásd a „Biztonság” című részt.

 A szerelést megelőző teendők

A készülék beszerelése előtt az adattáblán található alábbi adatokat jegyezze fel. Az adattábla a készülékház alsó részén található.

- Típus
- PNC (Termékszám)
- Sorozatszám

Beépített készülékek

- Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a

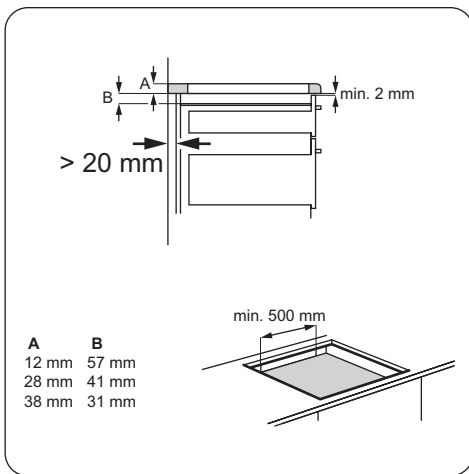
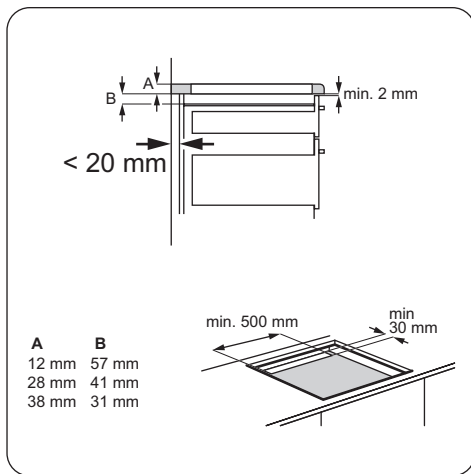
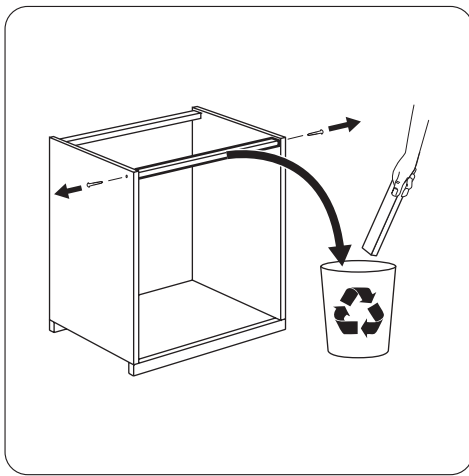
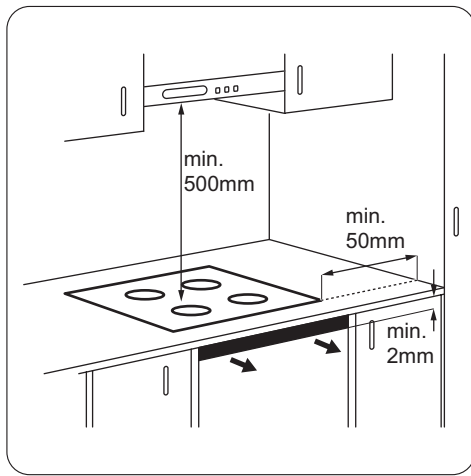
szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

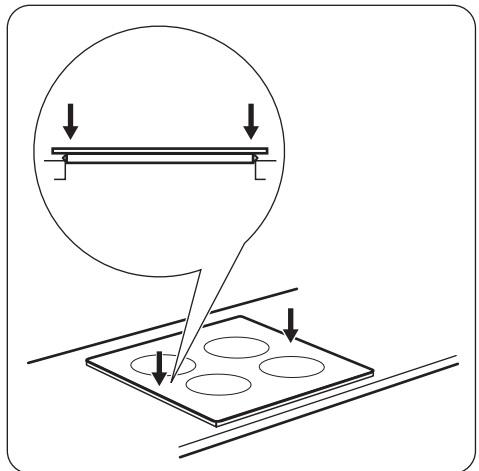
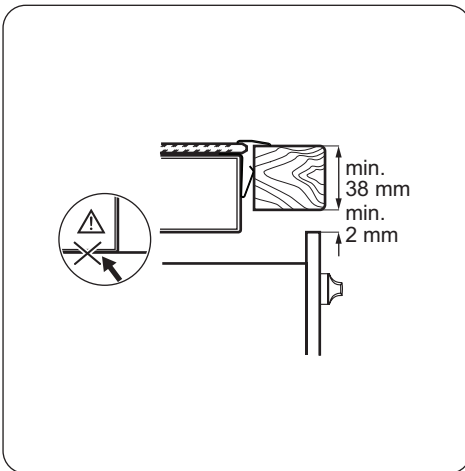
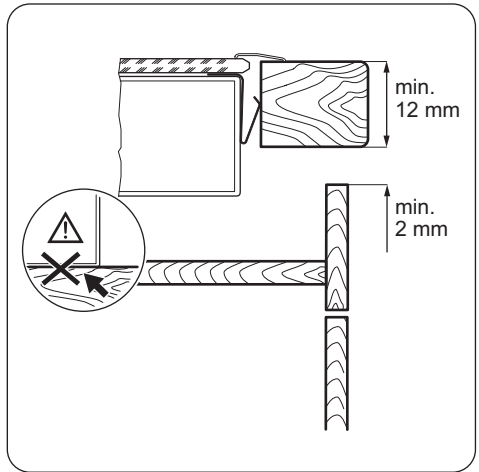
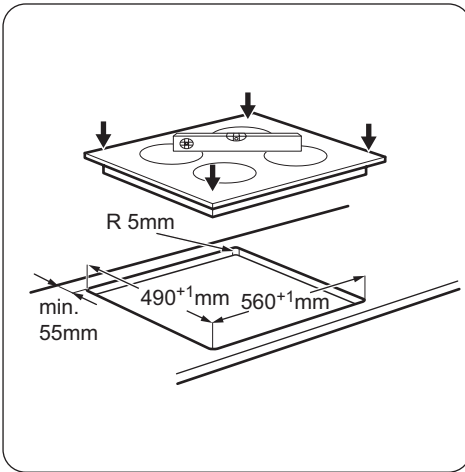
Csatlakozó kábel

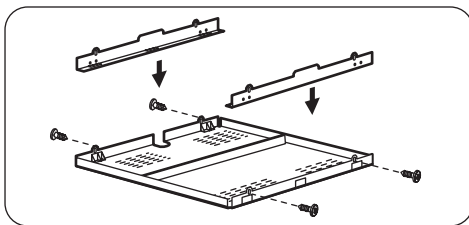
- A készüléket csatlakozó vezetékkel együtt szállítják.

Összeszerelés

- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, legalább Tmax.= 90 °C-ot elviselő) vezetékre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.







Ha védődobozt használ (kiegészítő tartozék¹⁾), az elől lévő 2 mm-es légáramlási hely és a készülék alatti védőpadló nem szükségesek.

A védődoboz nem használható, ha a készüléket egy sütő fölött helyezi el.

1) Lehetséges, hogy a védődoboz bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.

Műszaki információk

Modell ZEI6640XBA

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 500 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



Főzőzónák teljesítménye

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció bekapcsolva [W]	Rásegítés funkció max. időtartama [perc]	Főzőedény min. átmérője [mm]
Jobb hátsó — 180 mm	1800 W			145
Jobb első — 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Bal hátsó — 180 mm	1800 W			145
Bal első — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a

főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő

hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag



A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölés biztosítja: >>PE<,>PS<, stb. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként a területi hulladékkezelő létesítménybe juttassa el.

Cuprins

Informații privind siguranța	32	Îngrijirea și curățarea	41
Instrucțiuni privind siguranța	33	Depanare	41
Descrierea produsului	35	Instalarea	42
Utilizarea zilnică	37	Informații tehnice	45
Sfaturi utile	39	Protejarea mediului înconjurător	45

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

 **Avertizare** Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opritiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.



Instrucțiuni privind siguranța

Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Verificați dacă spațiul de ventilare de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu

acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.

- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherurile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, si-

guranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

Utilizarea

 **Avertizare** Pericol de vătămare, arsuri sau electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit. Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă există o fisură a suprafeței, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.

 **Avertizare** Pericol de explozie sau incendiu.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici față de uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie intro-

duse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.

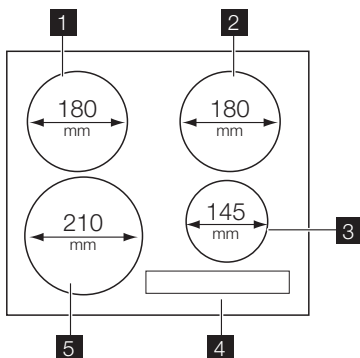
! Avertizare Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.

Îngrijirea și curățarea

Descrierea produsului

Prezentare generală



! Avertizare Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

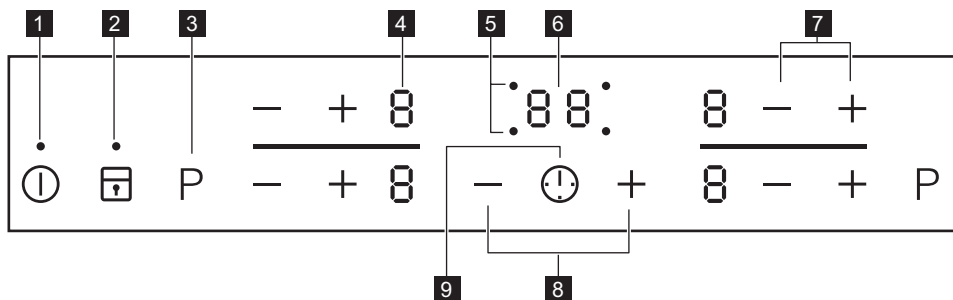
Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

! Avertizare Pericol de rănire sau de sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

- 1** Zonă de gătit prin inducție
- 2** Zonă de gătit prin inducție
- 3** Zonă de gătit prin inducție
- 4** Panou de comandă
- 5** Zonă de gătit prin inducție

Configurația panoului de comandă



Pentru a utiliza aparatul folosiți câmpurile cu senzori. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

	Câmp senzor	Funcție
1	ⓘ	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	🔒	Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
3	P	Pentru a activa funcția Putere.
4	Afișaj nivel de căldură.	Pentru a afișa nivelul de căldură.
5	Indicatoarele cronometrului pentru zona de gătit.	Indică zona pentru care setați timpul.
6	Afișajul cronometrului.	Pentru a arăta timpul în minute.
7	+ / -	Pentru a crește sau descrește nivelul de căldură.
8	+ / -	Pentru a crește sau descrește durata.
9	ⓘ	Pentru a alege zona de gătit.

Afișajele nivelurilor de gătit

Afișaj	Descriere
0	Zona de gătit este dezactivată.
U	Funcția de menținere a căldurii este activă.
1 - 9	Zona de gătit funcționează.
R	Funcția de încălzire automată este activă.
F	Vasul este incorect sau prea mic sau pe zona de gătit nu se află niciun vas.
E	Există o defecțiune.
H	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
L	Dispozitivul de blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii este activ.
P	Funcția Putere este în desfășurare.

Afișaj	Descriere
	Oprirea automată este activă.

Indicatorul de căldură reziduală

 **Avertizare**  Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

Utilizarea zilnică

Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul.

Oprirea automată

Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate ().
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.
- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza aparatul din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul  , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit și nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde  , iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
 -  ,  -  — 6 ore
 -  -  — 5 ore
 -  — 4 ore
 -  -  — 1,5 ore

Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică este fierbinte de la căldura a vaselor.

Nivelul de gătit

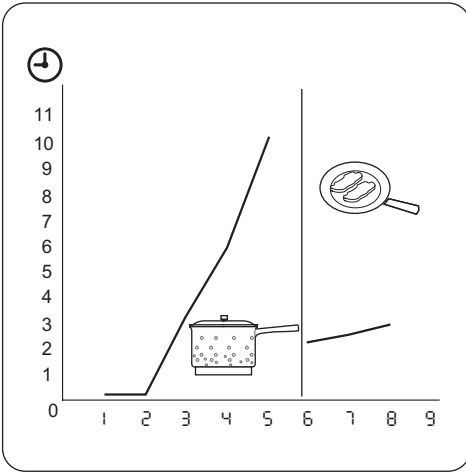
Atingeți  pentru a crește nivelul de gătit. Atingeți  pentru a reduce nivelul de gătit. Nivelul de gătit apare pe afișaj. Atingeți  și  în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.

Încălzirea automată

Puteți obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt, dacă activați funcția Încălzire automată. Această funcție activează încălzirea pe nivelul maxim de căldură pentru un anumit timp (vezi diagrama) și apoi scade la nivelul de căldură necesar. Pentru pornirea funcției de Încălzire automată pentru o zonă de gătit:

1. Atingeți  . Simbolul  se aprinde pe afișaj.
2. Atingeți imediat  . Simbolul  se aprinde pe afișaj.
3. Atingeți imediat  , în mod repetat, până când este activată tipul de căldură necesară. După 3 secunde, pe afișaj se aprinde  .

Pentru a dezactiva funcția, atingeți  .

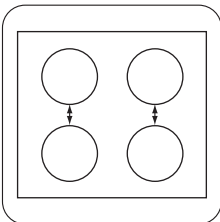


Funcția Putere

Funcția Putere oferă mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Funcția Putere poate fi activată pentru o perioadă de timp limitată (consultați capitolul Informații tehnice). Ulterior, zona de gătit prin inducție trece automat înapoi la nivelul maxim de căldură. Pentru activare, atingeți **P** , **P** se aprinde. Pentru dezactivare, atingeți **P** sau **—** .

Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche. Nivelul puterii celei de-a doua zone este redus automat. Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



Cronometru

Cronometrul cu numărătoare inversă

Utilizați Cronometrul pentru a seta durata unei funcționări a zonei de gătit.

Setați Cronometrul după selectarea zonei de gătit.

Puteți seta nivelul de gătit înainte sau după setarea cronometrului.

- **Pentru a seta zona de gătit:** atingeți **⌚** în mod repetat, până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru a activa sau modifica Cronometrul:** atingeți **+** sau **—** de la cronometru pentru a seta timpul (**00** - **99** minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.
- **Pentru dezactivarea Cronometrului:** setați zona de gătit cu **⌚** și atingeți **—** pentru a dezactiva Cronometrul. Intervalul de timp rămas descresște până la **00** . Indicatorul zonei de gătit se stinge.
- **Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu **⌚** . Indicatorul zonei de gătit începe să clipească repede. Afișajul indică timpul rămas.

Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul **00** se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți **⌚**

Ceas avertizor

Puteți utiliza Cronometrul ca un **ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonelor de gătit. Atingeți **⌚** . Atingeți **+** sau **—** pentru a seta ora. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul **00** se aprinde intermitent

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți **⌚**

Blocare

Puteți bloca panoul de comandă, dar nu **⌚** . Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Mai întâi setați nivelul de gătit.

Pentru a porni această funcție atingeți  .
 Simbolul  se aprinde pentru 4 secunde.
 Cronometrul rămâne pornit.
 Pentru a opri această funcție atingeți  . Nivelul setat anterior se aprinde.
 Când opriți aparatul, opriți și această funcție.

Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Pentru a activa Dispozitivul de siguranță pentru copii

- Activați aparatul cu  . **Nu setați nivelurile de căldură.**
- Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu  .

Pentru a dezactiva Dispozitivul de siguranță pentru copii

- Activați aparatul cu  . **Nu setați nivelurile de căldură.** Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.

- Dezactivați aparatul cu  .

Pentru a trece peste Dispozitivul de siguranță pentru copii doar pentru o singură dată

- Activați aparatul cu  . Simbolul  se aprinde.
- Atingeți  timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de gătit în 10 secunde.** Puteți utiliza aparatul.
- Când dezactivați aparatul cu  , Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează din nou.

Sfaturi utile

ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.

Vasele adecvate pentru zonele de gătit prin inducție

Important Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **inadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă...

- ... o cantitatea redusă de apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.

- ... un magnet este atras de baza vasului.

 **Baza vasului** trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.

Dimensiunile vaselor: zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").
 - sunet ca un fluierat: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
 - zumzet: folosiți niveluri ridicate de putere.
 - pocnituri: procese de comutare electrică.
 - șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.
- Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a aparatului.**

Economisirea energiei

Cum se economisește energia

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

Eficiența zonei de gătit

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai

parțial puterea generată de zona de gătit. Pentru diametrele minime consultați capitolul Informații tehnice.

Exemple de gătit

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu consumul electric al zonei de gătit.

Aceasta înseamnă că zona de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.

 Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum nominal de energie
 1	Mențineți caldă mâncarea gătită	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 – 5 %
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 – 5 %
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25 - 50 min	Adăugați minimum de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte	5 – 10 %
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	10 – 15 %
4 - 5	Cartofi gătiți la abur	20 - 60 min	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi	15 – 21 %
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocană și supe	60 - 150 min	Până la 3 l lichid plus ingrediente	15 – 21 %
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiflele, cârnați, ficat, rândaș, ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	31 – 45 %
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute	5 - 15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	45 – 64 %
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai			100 %
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Este activ sistemul de control al nivelului puterii.			

Îngrijirea și curățarea

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.

i Zgârieturile sau petele închise la culoare pe suprafața de vitroceramică nu cauzează niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

Pentru a curăța murdăria:

1. – **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe

suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
 3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de servicii.
Căldura comută între două niveluri.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii.	Consultați capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Se aprinde  .	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde L .	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Se aprinde F .	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Este afișat E și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul E se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde E4 .	Aparatul prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Au fost activate sistemele de protecție la supraîncălzire a zonelor de gătit și de Oprere automată.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare dispare de pe ecran, dar indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și consultați capitolul "Vase pentru zona de gătit prin inducție" pentru a verifica dacă vasul este compatibil cu aparatul.

Dacă ați încercat soluțiile de mai sus și nu ați putut rezolva problema, contactați distribuitorul dumneavoastră sau serviciul de relații cu clienții. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care urmează.

Asigurați-vă că ați utilizat corect aparatul. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

 Înaintea instalării

Anterior instalării aparatului, notați informațiile de mai jos de pe plăcuța cu datele tehnice. Aceasta este amplasată pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Model
- Numărul produsului (PNC)
- Numărul de serie

Aparatele încastrate

- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și

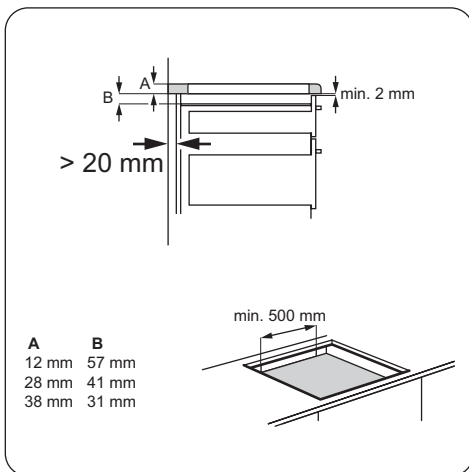
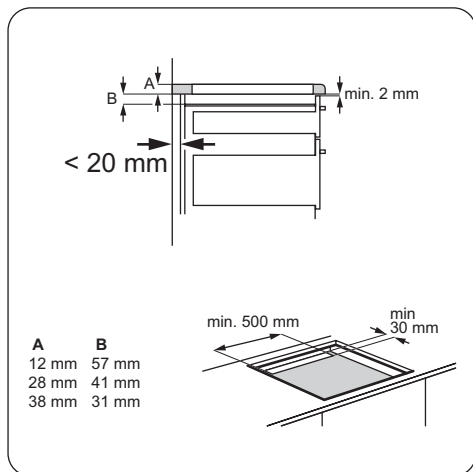
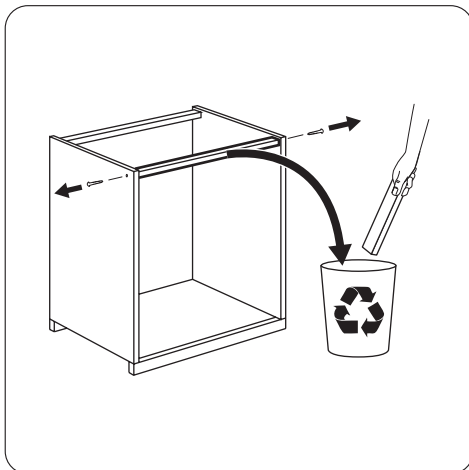
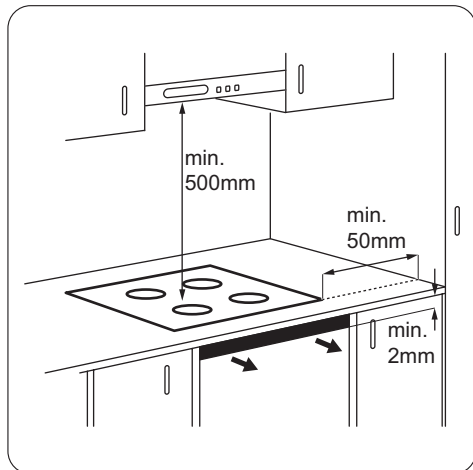
suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

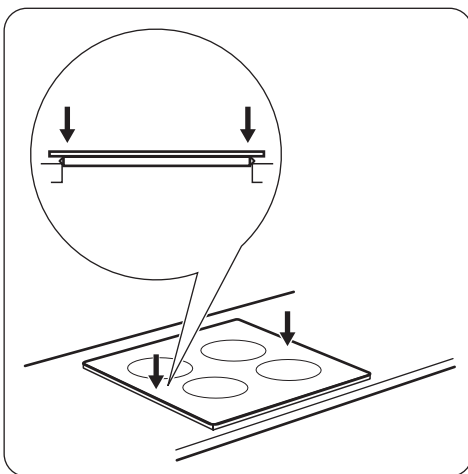
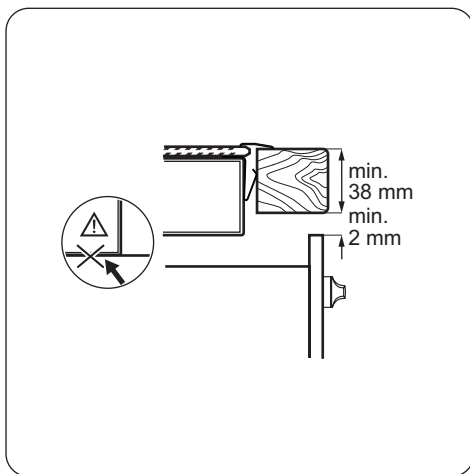
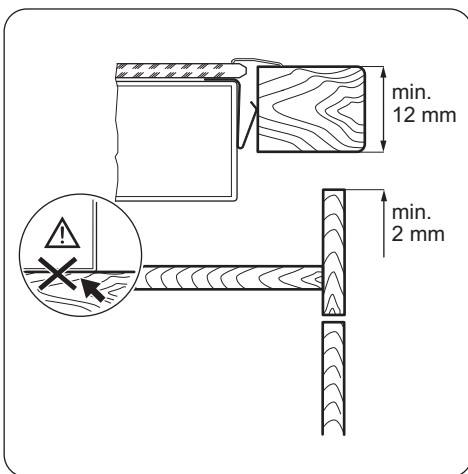
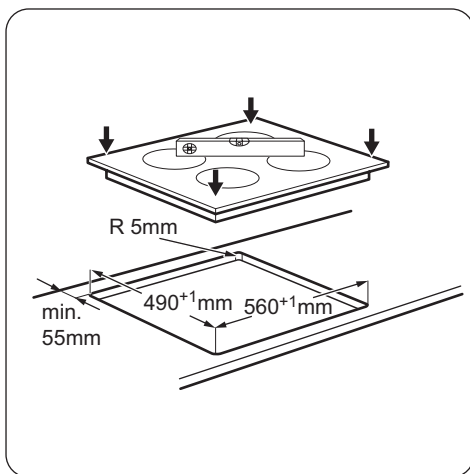
Cablul conector

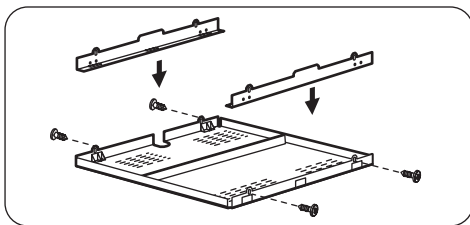
- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.

Asamblarea

- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.







Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar¹⁾), spațiul de ventilare din față, de 2 mm, precum și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare. Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați aparatul deasupra unui cuptor.

1) Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

Informații tehnice

Modell ZE16640XBA

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 500 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului [mm]
Dreapta-spate: 180 mm	1800 W			145
Dreapta-față: 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Stânga-spate: 180 mm	1800 W			145
Stânga-față: 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta

se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în

mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm

să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialele de ambalare



Materialele de ambalare sunt prietenoase cu mediul și pot fi reciclate. Compo-

nentele din plastic sunt identificate prin marcate: >PE<, >PS<, etc. Aruncați materialele de ambalare în recipientele adecvate din instalațiile pentru gunoi comunitare.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	47	Догляд та чистка	56
Інструкції з техніки безпеки	48	Усунення проблем	57
Опис виробу	51	Установка	58
Щоденне користування	52	Технічна інформація	61
Корисні поради	55	Охорона довкілля	61

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ Попередження! Існує ризик задусення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.



Інструкції з техніки безпеки

Установка



Попередження! Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та волги.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відкриванні дверей чи вікна.

- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтесь, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтесь, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Переконайтесь, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і

штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.

- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки кастрюль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання. Не покладайтесь на детектор посуду.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися міні-

мальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.

 **Попередження!** Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнитися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Не намагайтеся загасити полум'я водою. Відключіть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Пильнуйте, щоб сторонні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.

- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

Догляд і чищення

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад для попередження погіршення матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники та металеві предмети.

Утилізація

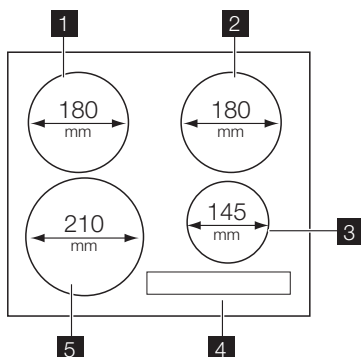
 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

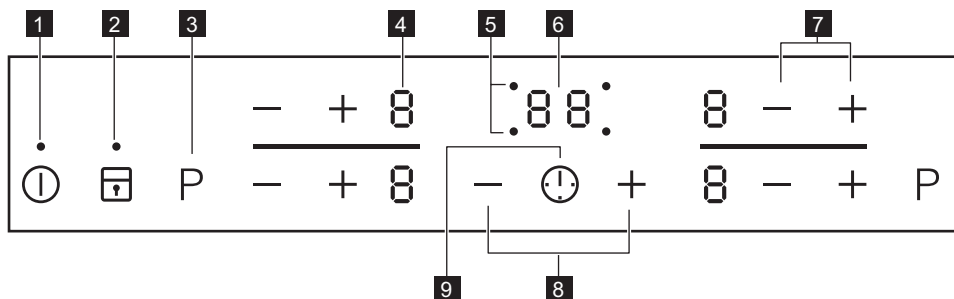
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Індукційна зона нагрівання
- 3 Індукційна зона нагрівання
- 4 Панель керування
- 5 Індукційна зона нагрівання

Структура панелі керування



Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують, яка функція працює.

	Сенсорна кнопка	Функція
1	ⓘ	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	🔒	Блокування та розблокування панелі керування.
3	P	Увімкнення функції додаткової потужності.
4	Дисплей ступеня нагріву.	Відображення ступеня нагріву.
5	Індикатори таймера для зон нагрівання.	Показують, для якої зони встановлюється час.
6	Дисплей таймера.	Показує час у хвилинах.
7	+ / -	Збільшення або зменшення ступеня нагріву.

	Сенсорна кнопка	Функція
8	+ / —	Збільшення або зменшення часу.
9	ⓘ	Вибір зони нагрівання.

Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
U	Працює функція підтримання страви теплою.
1 - 9	Зону нагрівання увімкнено.
A	Працює функція автоматичного нагрівання.
F	Невідповідний чи занадто малий посуд, або на зоні нагрівання немає посуду.
E	Виникла несправність.
H	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло).
L	Блокування / Працює пристрій захисту від доступу дітей.
P	Працює функція додаткової потужності.
-	Спрацювало автоматичне вимкнення.

Індикатор залишкового тепла

 **Попередження!** ⓘ Небезпека опіку залишковим теплом!

Тепло для готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

Щоденне користування

Увімкнення і вимкнення

Торкніться ⓘ і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути прилад.

Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає прилад у таких випадках.

- Всі зони нагрівання вимкнено (0).
- Після увімкнення приладу не виконувалось налаштування ступеня нагріву.
- Ви щось налили або поклали на панель керування (каструлю, ганчірку тощо) більш ніж на 10 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і прилад вимкнеться. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.

- Прилад занадто нагрівається (це може статися, наприклад, після википання у-її води в каструлі). Перш ніж знову користуватися приладом, зачекайте, поки зона нагрівання охолоне.
- Використовується невідповідний посуд. Загорається символ F , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимкнеться.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву. Через певний час загорається символ U , і прилад вимикається. Див. нижче.
- Зв'язок між ступенем нагріву і часом автоматичного вимкнення приладу:
 - U , 1 - 2 — 6 годин

- [3] - [4] — 5 годин
- [5] — 4 години
- [6] - [9] — 1,5 години

Встановлення ступеня нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, торкніться сенсорної кнопки **+**. Щоб зменшити ступінь нагріву, торкніться сенсорної кнопки **—**. Ступінь нагріву відображається на дисплеї. Торкніться одночасно **+** і **—**, щоб вимкнути зону нагрівання.

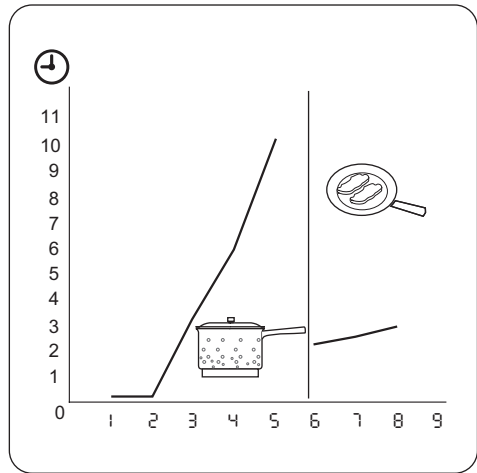
Автоматичне нагрівання

Якщо активувати функцію автоматичного нагрівання, прилад швидше досягне необхідного ступеня нагріву. Ця функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву (див. графік), а потім знижує його до необхідного рівня.

Щоб увімкнути функцію «Автоматичне нагрівання» для зони нагрівання, виконайте такі дії:

1. Торкніться **P**. На дисплеї з'являється символ **[P]**.
2. Одразу торкніться **+**. На дисплеї з'являється символ **[R]**.
3. Одразу торкніться **—** декілька разів, доки не відобразиться потрібний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться символ **[R]**.

Щоб вимкнути функцію, торкніться **+**.

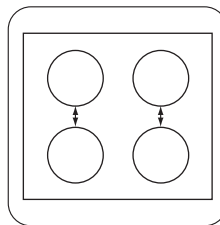


Функція «Додаткова потужність»

Функція додаткової потужності забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію додаткової потужності можна увімкнути на обмежений період часу (див. розділ «Технічні дані»). Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться кнопки **P**, після чого засвітиться індикатор **[P]**. Щоб вимкнути цю функцію, торкніться **P** або **—**.

Керування потужністю

Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома парними зонами нагрівання (див. малюнок). Функція додаткової потужності збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних зон нагрівання. Потужність другої зони нагрівання автоматично знижується. Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



Таймер

Таймер зворотного відліку часу

Користуйтесь таймером зворотного відліку часу, щоб встановити час, упродовж якого працюватимуть зони нагрівання, для одного сеансу роботи.

Встановлюйте таймер після того, як виберете зону нагрівання.

Ступінь нагріву можна встановити до або після налаштування таймера.

- **Вибір зони нагрівання:** торкніться кнопки  декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.
 - **Щоб увімкнути таймер або змінити його налаштування, виконайте такі дії.** Торкніться на таймері  або  , щоб встановити час ( -  хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.
 - **Щоб вимкнути таймер, виконайте такі дії.** Виберіть зону нагрівання за допомогою  і торкніться  , щоб вимкнути таймер. Час, що залишився, відраховується назад до значення  . Індикатор зони нагрівання згасне.
 - **Щоб дізнатися, скільки часу залишиться,** виберіть зону нагрівання за допомогою  . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне мигітати  . Зона нагрівання вимкнеться.
- **Щоб вимкнути звуковий сигнал:** торкніться .

Таймер зворотного відліку

Коли зони нагрівання не працюють, таймер можна використовувати у якості **таймера зворотного відліку**. Торкніться  . Торкніться  або  , щоб встановити час. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати .

- **Щоб вимкнути звуковий сигнал:** торкніться .

Блокування

Під час роботи зони нагрівання можна заблокувати панель управління, але не  . Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться  . Символ  світитиметься протягом 4 секунд.

Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться  . Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

При вимиканні приладу, ця функція також вимикається.

Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

Увімкнення захисту від доступу дітей

- Увімкніть прилад за допомогою  . **Не встановлюйте ступінь нагріву.**
- Торкніться  на 4 секунди. Засвітиться символ .
- Вимкніть прилад за допомогою .

Вимкнення захисту від доступу дітей

- Увімкніть прилад за допомогою  . **Не встановлюйте ступінь нагріву.** Торкніться  на 4 секунди. Засвітиться символ .
- Вимкніть прилад за допомогою .

Скасування захисту від доступу дітей на один сеанс готування

- Увімкніть прилад за допомогою  . Засвітиться символ .
- Торкніться  на 4 секунди. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Прилад працюватиме.
- Коли прилад буде вимкнено за допомогою  , блокування від доступу дітей діятиме знову.

Корисні поради

ІНДУКЦІЙНІ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.

Посуд для індукційних зон нагрівання

Важливо! Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо...

- ... невелика кількість води швидко закипає в посуді на зоні нагрівання, для якої встановлено найвищий ступінь нагріву.
- ... до дна посуду притягується магніт.

Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.

Розміри посуду: індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Шуми під час роботи

Якщо чути

- **потріскування:** посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- **посвистування:** увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

- **гудіння:** встановлено високий рівень потужності.
- **клацання:** виконується вмикання або вимикання функцій.
- **шипіння, шум** працює вентилятор.

Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.

Енергозбереження

Як заощаджувати електроенергію

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою або для її розтоплення.

Ефективність зони нагрівання

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання. Мінімальні діаметри див. у розділі «Технічні дані».

Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним.

Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії зоною нагрівання.

Це означає, що зона нагрівання із середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради	Номінальне споживання електроенергії
□ 1	Підтримання приготовленої страви теплою	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою	3 %
1 - 2	Приготування голландського соусу, розтоплення: масла, шоколаду, желатину	5 - 25 хв	Помішуйте час від часу	3 – 5 %
1 - 2	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10 - 40 хв	Готуйте з накритою кришкою	3 – 5 %
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25 - 50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте	5 – 10 %
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20 - 45 хв	Додайте кілька столових ложок рідини	10 – 15 %
4 - 5	Готування картоплі на парі	20 - 60 хв	Додайте максимально ¼ л води на 750 г картоплі	15 – 21 %
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60 - 150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти	15 – 21 %
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть	31 – 45 %
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5 - 15 хв	Через половину заданого часу переверніть	45 – 64 %
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри			100 %
Р	Кип'ятіння великої кількості води. Увімкнено керування потужністю.			

Догляд та чистка

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно гриля має бути завжди чистим.

i Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

1. – **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Поставте шкребок під гострим

кутом до скляної поверхні і пересу-
вайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього спеціальний

очищувач для склокераміки або ір-жостійкої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

Усунення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не вмикається або не працює.		Увімкніть прилад знову і встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	На панелі керування є вода або бризки жиру.	Витріть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і прилад вимикається. Вимкнений прилад подає звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Усуньте сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Прилад вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Усуньте сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала протягом короткого відрізка часу.	Якщо зона нагрівання працювала впродовж часу, достатнього для нагрівання, зверніться до сервісного центру.
Ступінь нагріву змінюється між двома значеннями.	Увімкнено керування потужністю.	Див. розділ «Керування потужністю».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За потреби посуд великого розміру можна ставити на задні зони нагрівання.
На дисплеї відображається  .	Спрацювало автоматичне вимикання.	Вимкніть прилад і увімкніть його знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	На зоні нагрівання немає посуду.	Поставте посуд на зону нагрівання.
	Використовується невідповідний посуд.	Користуйтеся придатним посудом.
	Діаметр дна посуду замалий для цієї зони нагрівання.	Переставте посуд на меншу зону нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається  і число.	У роботі приладу сталася помилка.	На деякий час відключіть прилад від джерела живлення. Від'єднайте запобіжник від електричної мережі в оселі. Підключіть його знову. Якщо символ  засвітиться знову, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається  .	У роботі приладу сталася помилка, оскільки рідина в посуді для готування повністю випарувалася. Спрацював захист від перегрівання зон нагрівання та автоматичне вимикання.	Вимкніть прилад. Зніміть гарячий посуд. Знову увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо причиною проблеми був посуд, повідомлення про помилку має зникнути з дисплея, проте індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Дайте посуду достатньо охолонути і перевірте його на відповідність вимогам, викладеним у розділі «Посуд для індукційних зон нагрівання», щоб переконатися, що ваш посуд сумісний із цим приладом.

Якщо виконання описаних вище дій не усунуло проблему, зверніться в магазин або до сервісного центру. Повідомте інформацію, наведену на табличці з технічними даними приладу, тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї.

Переконайтеся, що ви правильно користувались приладом. Якщо ви неправильно користувались приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умов гарантії описані в гарантійному буклеті.

Установка



Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Перед встановленням

Перш ніж встановлювати прилад, запишіть нижче відомості, які містяться на табличці з технічними характеристиками. Ця табличка розташована внизу корпусу приладу.

- Модель
- Номер виробу (PNC)

- Серійний номер (S.N.)

Вбудовані пристрої

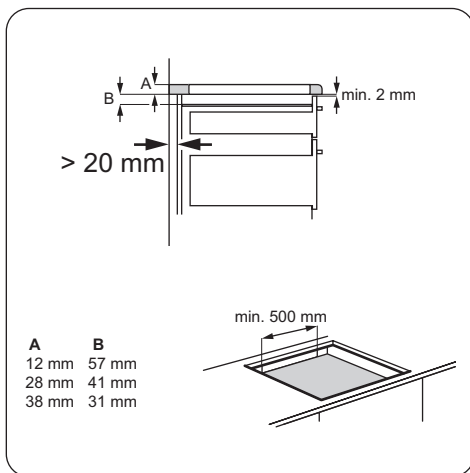
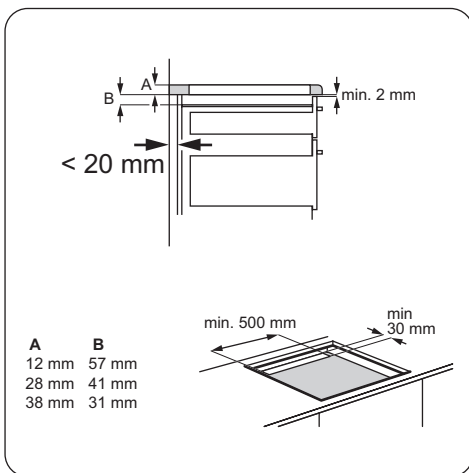
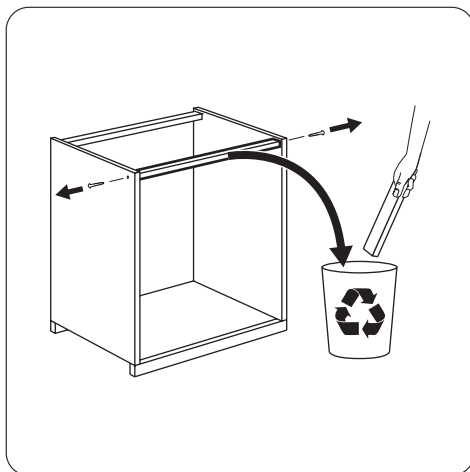
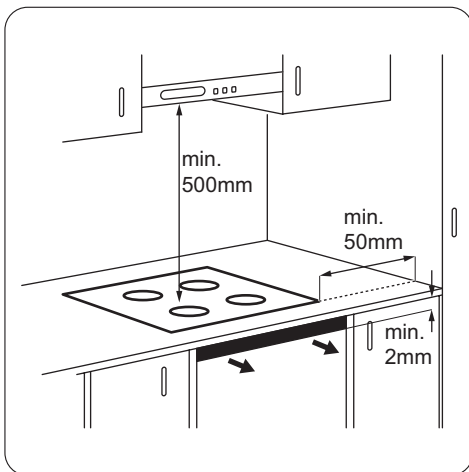
- Експлуатувати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

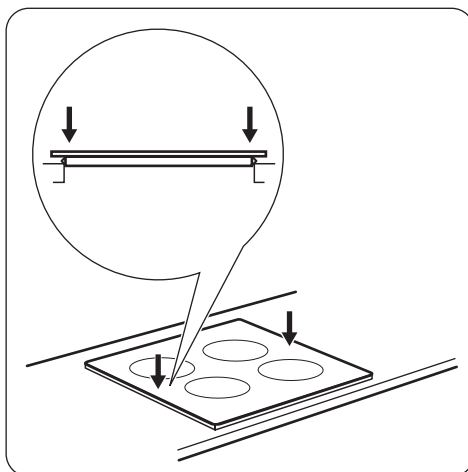
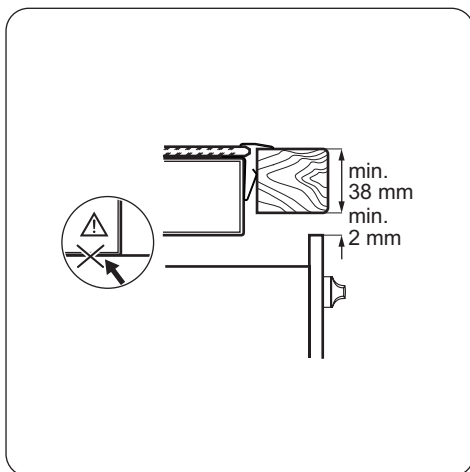
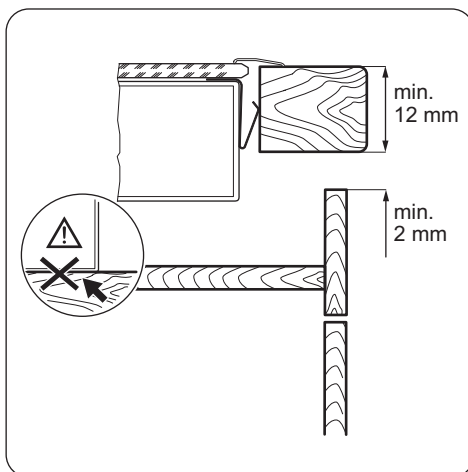
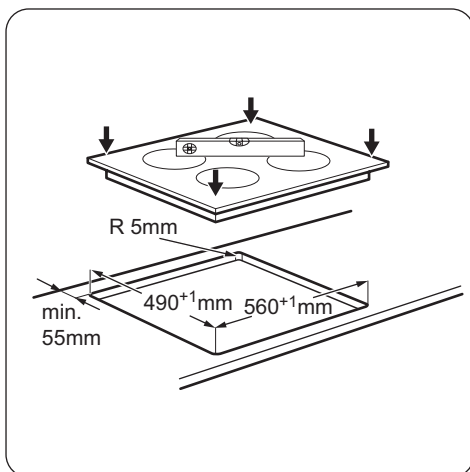
Електричний кабель

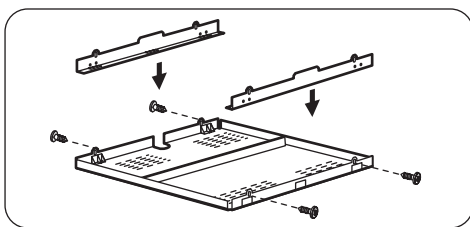
- Прилад оснащений електричним кабелем.
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте спеціальний ка-

бель (тип H05BB-F, макс. температура 90°C; або вище). Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

Монтаж







Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя¹⁾), вентиляційний простір спереду (2 мм), а також захисне перекриття безпосередньо під приладом не потрібні.

Не слід використовувати захисний короб при встановленні приладу над духовою шафою.

1) Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.

Технічна інформація

Modell ZE16640XBA

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7,4 кВт

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 500 01

220 - 240 В, 50 - 60 Гц

Made in Germany

7,4 кВт



Потужність зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Увімкнено функцію додаткової потужності [Вт]	Максимальна тривалість роботи функції додаткової потужності [хв]	Мінімальний діаметр посуду [мм]
Права задня — 180 мм	1800 Вт			145
Права передня — 145 мм	1400 Вт	2500W	4	125
Ліва задня — 180 мм	1800 Вт			145
Ліва передня — 210 мм	2300 Вт	3700W	10	180

Потужність зони нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці.

Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки

електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я

людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

Пакувальні матеріали



Пакувальні матеріали екологічно безпечні і придатні для повторного використання. На пластмасових компонентах вказано маркування для їх ідентифікації: >PE<, >PS<, тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери комунальної служби з видалення відходів.



www.zanussi.com/shop

