

ET	Kasutusjuhend	2
LV	Lietošanas instrukcija	15
PT	Manual de instruções	29
ES	Manual de instrucciones	43

Pliidiplaat

Plīts

Placa

Placa de cocción

USER MANUAL

ZEI6840FBA
ZEI5680FB
ZEI76840FB

ZANUSSI

Sisukord

Ohutusinfo	2	Puhastus ja hooldus	9
Ohutusjuhised	3	Veaotsing	9
Seadme kirjeldus	5	Paigaldamine	10
Igapäevane kasutamine	6	Tehnilised andmed	13
Vihjeid ja näpunäiteid	7	Jäätmekäitus	14

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

 **Hoiautus** Lämpumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.



Ohutusjuhised

Paigaldamine



Hoiatus Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.

- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

Elektriühendus



Hoiatus Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pisti-

kute kasutamisel võib kontakt minna tulesseks.

- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalek-kevoolu kaitsmeid ja kontakteid.

Kasutamine

 **Hoiatus** Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui pinnale on tekkinud mõra, eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida elektrilööki.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

 **Hoiatus** Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.

- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.

 **Hoiatus** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.

Hooldus ja puhastus

 **Hoiatus** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidi pinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küüri-misšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

Jäätmekäitlus

 **Hoiatus** Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

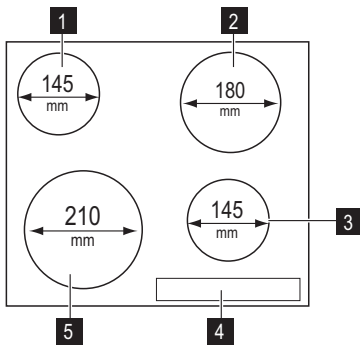
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

Hooldus

- Seadme remontimiseks võtke ühendust hooldusega. Soovitame alati kasutada ainult originaalvaruosi.

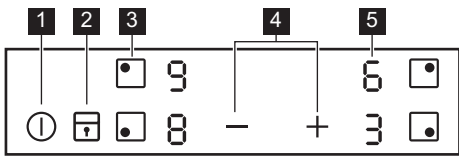
Seadme kirjeldus

Ülevaade



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Induktsioonkeeduväli
- 3 Induktsioonkeeduväli
- 4 Juhtpaneel
- 5 Induktsioonkeeduväli

Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Näidikud ja indikaatorid näitavad, millised funktsioonid on sees.

	Sensorväli	Funktsioon
1	I	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Padlock	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks
3	Start	Keeduvälja sisselülitamiseks.
4	+ / -	Soojusastme suurendamiseks või vähendamiseks.
5	Soojusastme ekraan	Soojusastme näitamiseks.

Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
[0]	Keeduväli on välja lülitatud.
[1] - [9]	Keeduväli on sisse lülitatud.
[L]	Lukk / lapselukuseade on sisse lülitatud.
[P]	Võimsusfunktsioon töötab.
[F]	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
[E]	Tegemist on rikkega.
[H]	Keeduväli on ikka veel tuline (jääkkuumus).
[-]	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

Jääkkuumuse indikaator

⚠ **Hoiatus** [H] Põletusohk jääkkuumuse tõttu!

Induktsiooniga keeduväljad toodavad vajaliku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

Igapäevane kasutamine

Sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel [1] .

Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud [0] .
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutada tuleb sobivaid nõusid. Sümbol [F] süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib [-] ja pliit lülitub välja. Vt allpool.
- Soojusastmete ja automaatse väljalülituse aegade vahel on järgmised seosed:

- [1] - [2] – 6 tundi
- [3] - [4] – 5 tundi
- [5] – 4 tundi
- [6] - [9] – 1,5 tundi

Keeduvälja valimine

Keeduvälja valimiseks puudutage keeduväljale vastavat sensorvälja [■] . Ekraanil süttib soojusastme tähis ([0]).

Soojusaste

Valige keeduväli. Soojusastme suurendamiseks puudutage + . Soojusastme vähendamiseks puudutage – . Ekraanil kuvatakse soojusaste. Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt + ja – .

Võimsusfunktsioon

Võimsusfunktsiooni kasutades saab induktsioonkeeduväljadel rakendada suuremat võimsust (vt jaotises "Tehnilised andmed" olevat tabelit "Keeduväljade võimsus"). Võimsusfunktsiooni saab sisse lülitada kuni 10 minutiks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

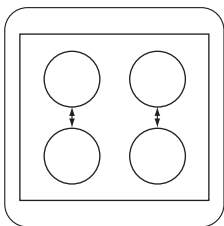
1. Valige keeduväli.
2. Valige keeduvälja maksimaalne soojusaste.

3. Puudutage **+**, süttib **P**

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage **—**.

Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe paari kuuluva keeduvälja võimsuse maksimumtasemele. Teise keeduvälja võimsus väheneb automaatselt. Vähendatud võimsusega keeduvälja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte **ⓘ**. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage **⏏**. Sümbol **L** süttib 4 sekundiks.

Selle funktsiooni peatamiseks puudutage **⏏**. Süttib soojusaste, mille varem valisite. Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

Lapselukk

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku sisselülitamine

- Käivitage seade **ⓘ** abil. **Ärge määrake soojusastet.**
- Puudutage **⏏** 4 sekundi vältel. Süttib sümbol **L**.
- Lülitage seade välja **ⓘ** abil.

Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage seade **ⓘ** abil. **Ärge määrake soojusastet.** Puudutage **⏏** 4 sekundi vältel. Süttib sümbol **L**.
- Lülitage seade välja **ⓘ** abil.

Lapselukuseadme tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

- Käivitage seade **ⓘ** abil. Süttib sümbol **L**.
- Puudutage **⏏** 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Seadet saab kasutada.
- Kui lülitate pliidi välja **ⓘ** abil, töötab lapselukuseade uuesti.

Vihjeid ja näpunäiteid

i INDUKTSIOONKEEDUVÄLJAD

Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud

Tähtis Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Keedunõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, rooste-vaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keeraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui ...

- ... väike kogus vett hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- ... magnet tõmbab nõu enda külge kinni.

i **Nõu põhi** peab olema võimalikult paks ja sile.

Nõude mõõtmed: induktsioonkeeduvälja kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Kasutamiseega kaasnevad helid

Kui kuulete

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: te kasutate ühte või mitut keedutsooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumist: toimub elektriline lülitumine.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldataud helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.

Energia kokkuhoid

 Kuidas energiat kokku hoida

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.

- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

 Keeduvälja efektiivsus

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt. Minimaalsete läbimõõtu-de kohta leiate teavet tehniliste andmete jaotisest.

Küpsetusrakenduste näiteid

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel otsest seost ei ole.

Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet.

See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.

 Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatarve
 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks	vastavalt vajadusele	Pange keedunõule kaas peale	3 %
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: (või, šokolaad, želatiin)	5–25 min	Aeg-ajalt segage	3 – 5 %
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad	10–40 min	Valmistage kaane all	3 – 5 %
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmiseks vaikselt tulel, valmistoidu soojendamiseks	25–50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada	5 – 10 %
3 - 4	Köögilvija, kala, liha aurutamine	20–45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku	10 – 15 %
4 - 5	Kartulite aurutamine	20–60 min	Kasutage maks. 1/4 l vett 750 g kartulite kohta	15 – 21 %
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine	60–150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid	15 – 21 %
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes	31 – 45 %

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatarve
7 - 8	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud	5–15 min	Pöörake poole aja möödudes	45 – 64 %
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine			100 %
	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.			

Puhastus ja hooldus

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.

Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

 Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikale ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

– **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metallsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.

- Puhastage seadet niiske lapi ja vähesese koguse pesuainega.
- Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.		Käivitage seade uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraka 2 või enam sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Seade lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.
 süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
[L] süttib	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
[F] süttib	Keeduväljal pole keedunõud.	Pange keedunõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedunõud.
	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Valige väiksem keeduväli.
Süttivad [E] ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui [E] süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
[E4] süttib	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduvälja liigse kuumuse vastane kaitsemehhanism töötab. Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast 30 sekundi möödumist lülitage keeduväli uuesti sisse. [E4] peaks kustuma, jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Jahutage keedunõu piisavalt maha ja kontrollige seda, lähtudes jaotisest Induktsioonkeeduväljale sobivad nõud.

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei ole võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müüja või klienditeeninduse poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade.

Veenduge, et kasutasite seadet õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

Paigaldamine

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

 Enne paigaldamist

Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

- Mudel
- Tootenumber (PNC)
- Seerianumber

Integreeritud seadmed

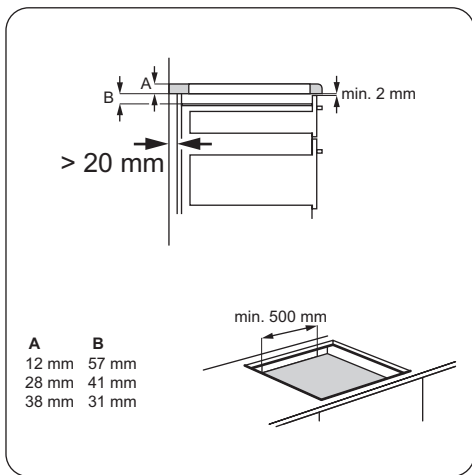
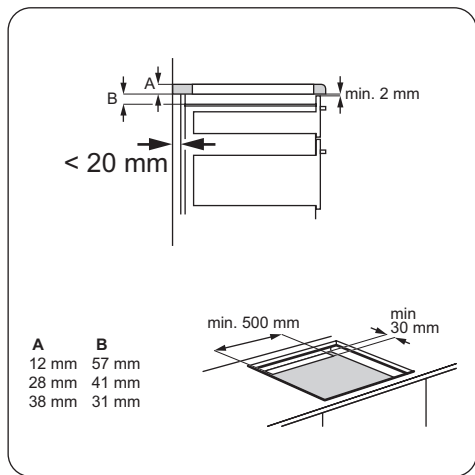
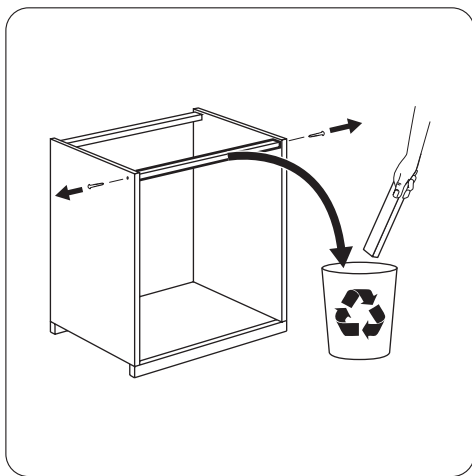
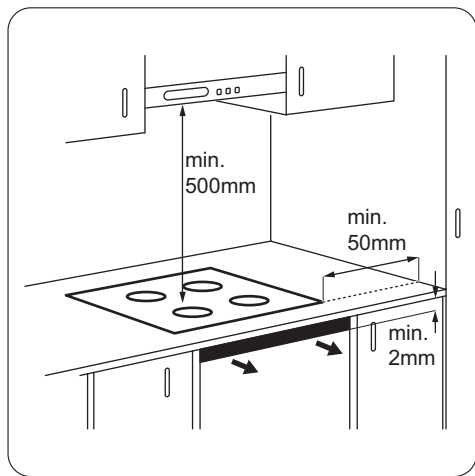
- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobiva-

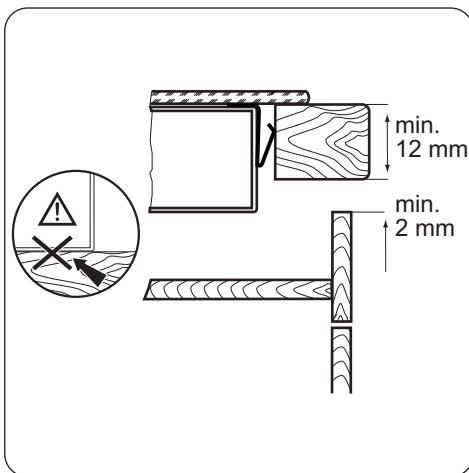
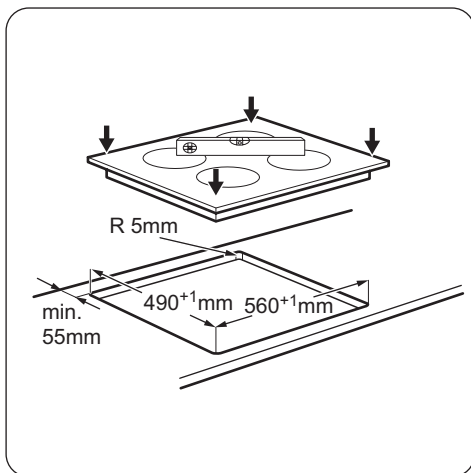
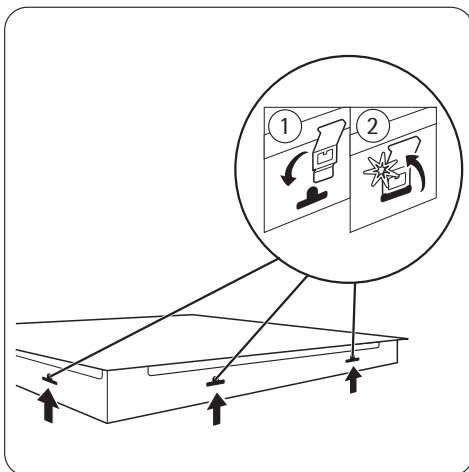
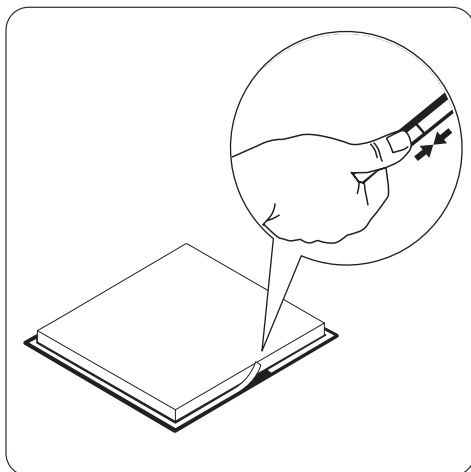
tesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

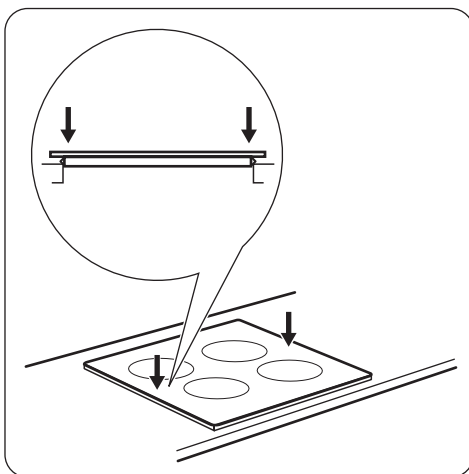
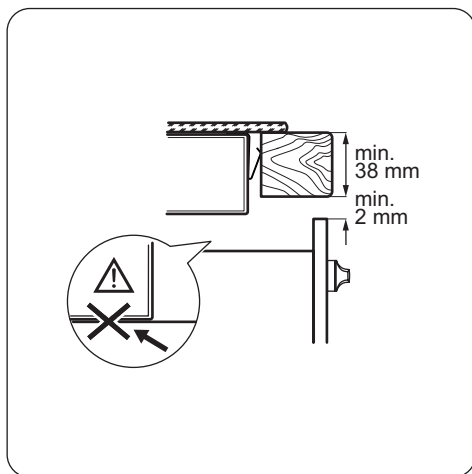
Toitejuhe

- Selle seadme juurde kuulub ka toitejuhe.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

Paigaldamine







Tehnilised andmed

Mudel ZE16840FBA

Tüüp 55 GAD L2 AU

Induktsioon 6.6 kW

Seeria nr

ZANUSSI

Toote nr 942 116 619 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Mudel ZE15680FB

Tüüp 55 GAD L2 AU

Induktsioon 6.6 kW

Seeria nr

ZANUSSI

Toote nr 942 116 622 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Mudel ZE176840FB

Tüüp 55 GAD L2 AU

Induktsioon 6.6 kW

Seeria nr

ZANUSSI

Toote nr 942 116 623 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Valmistatud China

6.6 kW



Keeduväljade võimsus

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Toite funktsioonis sisse lülitatud [W]	Toite funktsiooni maksimaalne kestus [min]	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine –180 mm	1800 W			145
Parempoolne eesmine –145 mm	1200 W	1800W	4	125
Vasakpoolne tagumine – 145 mm	1200 W			90
Vasakpoolne eesmine – 210 mm	2300 W	2800W	10	180

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb

kasutatavate keedunõude materjalist ja suuruselt.

Jäätmekäitlus

Tootel või selle pakendil asuv sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastöötlamiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine.

Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlamise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

Pakkematerjalid

 Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja need saab suunata korduvkasutusse. Plastikust komponendid tunnete ära markeringu järgi: >PE<, >PS< jne. Viige pakkematerjalid kohalikku jäätmejaama majapidamisjäätmetena.

Saturs

Drošības informācija	15	Kopšana un tīrīšana	22
Drošības norādījumi	16	Problēmrisināšana	23
Izstrādājuma apraksts	18	Uzstādīšana	24
Izmantošana ikdienā	19	Tehniskā informācija	27
Noderīgi ieteikumi un padomi	20	Apsvērumi par vides aizsardzību	28

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

 **Brīdinājums** Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.



Drošības norādījumi

Uzstādīšana



Brīdinājums Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojā-

jumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.

- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Iesakām uzstādīt nedegošu atdalītāj paneli zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

Elektriskais savienojums



Brīdinājums Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visus elektriskos savienojumus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.

- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktakšus (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai noņemtu bojātu strāvas vadu.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: līnijas drošības aizsargslēdži, drošinātāji (ieskrūvējamais drošinātājs ir jāizskrūvē no to turētājiem), elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un savienotāji.

Pielietojums



Brīdinājums Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sarkt.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt". Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja virsmā rodas plaisas, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.



Brīdinājums Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.

- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nedzēsiet ar ūdeni. Atvienojiet ierīci un pārklājiet liesmu ar vāku vai ugunsdzēsības segu.



Brīdinājums Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietoti tukši ēdiena gatavošanas trauki, vai bez ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

Apkope un tīrīšana



Brīdinājums Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar samitrinātu mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

Ierīces utilizācija

-  **Brīdinājums** Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
 - Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

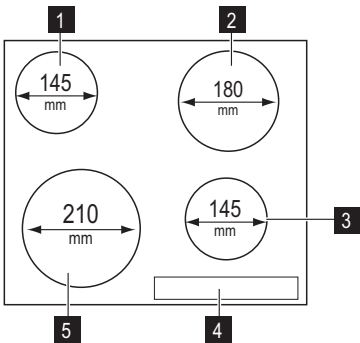
- Nogrieziet elektrisko kabeli un izmetiet to.

Serviss

- Lai veiktu ierīces remontu, sazinieties ar servisu. Iesakām izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.

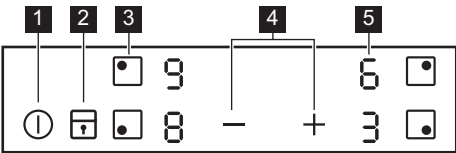
Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskaits



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Indukcijas gatavošanas zona
- 3 Indukcijas gatavošanas zona
- 4 Vadības panelis
- 5 Indukcijas gatavošanas zona

Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji un indikatori norāda uz aktivizētām funkcijām.

	Sensora lauks	Funkcija
1		Lai ieslēgtu vai atslēgtu ierīci.
2		Vadības paneļa bloķēšanas/atbloķēšanai
3		Lai aktivizētu gatavošanas zonu.
4		Lai palielinātu vai samazinātu sildīšanas pakāpi.
5	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.

Sildīšanas pakāpes displeji

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona izslēgta.
-	Gatavošanas zona ir ieslēgta.
	Aktivizēta bērnu drošības ierīce.
	Darbojas jaudas funkcija.
	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs vai uz gatavošanas zonas nav uzlikts ēdiena gatavošanas trauks.
	Radusies kļūda.
	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.

Atlikušā siltuma indikators

Brīdinājums Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

Indukcijas gatavošanas zonas rada nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

Izmantošana ikdienā

Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie 1 sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.

Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- Visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas .
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc ierīces aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- Ierīce kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārtījies sauss). Pirms atkārtotas ierīces lietošanas gatavošanas zonai jāatdziest.
- Tiek izmantots neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauks. Iedegas simbols un pēc 2 minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.
- Gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda lai-

ka izgaismojas un ierīce izslēdzas. Skatīt zemāk.

- Sildīšanas pakāpes un automātiskās izslēgšanās funkcijas saistība:

- - — 6 stundas
- - — 5 stundas
- — 4 stundas
- - — 1,5 stundas

Gatavošanas zonas izvēle

Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties tam sensora laukam , kurš atbilst gatavošanas zonai. Displejā tiek parādīts sildīšanas pakāpes indikators ().

Sildīšanas pakāpe

Gatavošanas zonas iestatīšana. Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Displejs rāda sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties un .

Jaudas funkcija

Jaudas funkcija ļauj piegādāt lielāku jaudu indukcijas virtuves zonām (skat. "Tehniskā informācija" sadaļā tabulu "Virtuves zonu jauda"). Jaudas funkciju var aktivizēt maksimāli uz 10 minūtēm. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.

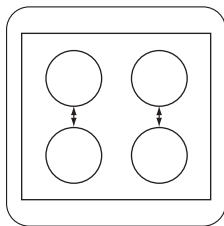
Lai aktivizētu funkciju:

1. Gatavošanas zonas iestatīšana.
2. Iestatiet maksimālo sildīšanas pakāpi gatavošanas zonai.
3. Pieskarities **+**, iedegas **P**

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarities **—**.

Jaudas pārvaldība

Jaudas pārvaldība sadala jaudu starp divām gatavošanas zonām pārī (skatiet attēlu). Jaudas funkcija palielina jaudas padēvi līdz maksimālam līmenim vienai no divām gatavošanas zonām. Otrās gatavošanas zonas jauda automātiski samazinās. Samazinātās zonas sildīšanas pakāpes displejs mainās starp diviem līmeņiem.



Bloķēšana

Kad darbojas gatavošanas zona, ir iespējams nobloķēt vadības paneli, taču **1** nobloķēt ne-

Noderīgi ieteikumi un padomi

i INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS

Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku.

var. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Šīs funkcijas aktivizēšanai pieskarities **+**.

Uz 4 sekundēm iedegsies simbols **L**.

Šīs funkcijas apturēšanai pieskarities **+**.

Tiks aktivizēta iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.

Apturot ierīci tiek apturēta arī šī funkcija.

Bērnu drošības funkcija.

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu bērnu drošības ierīci:

- Aktivizējiet ierīci ar **1**. **Neiestatiet sildīšanas pakāpi.**
- Pieskarities **+** 4 sekundes. Iedegsies simbols **L**.
- Deaktivizējiet ierīci ar **1**.

Lai deaktivizētu bērnu drošības ierīci

- Aktivizējiet ierīci ar **1**. **Neiestatiet sildīšanas pakāpi.** Pieskarities **+** 4 sekundes. Iedegsies simbols **0**.
- Deaktivizējiet ierīci ar **1**.

Lai atceltu bērnu drošības ierīci piespiedu kārtā tikai vienai gatavošanas reizei

- Aktivizējiet ierīci ar **1**. Iedegsies simbols **L**.
- Pieskarities **+** 4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Ierīci var lietot.
- Ja deaktivizējat ierīci, izmantojot **1**, bērnu drošības ierīce sāks atkal darboties.

Indukcijas gatavošanas zonām piemēroti ēdiena gatavošanas trauki

Svarīgi Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ...ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīts augstākais sakarsēšanas līmenis.
- ... magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.

i **Ēdiena gatavošanas trauku apakšējām daļām** jābūt pēc iespējas biezākām un plakanākām.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri: indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšpusēs izmēram.

Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: izmantota viena vai vairākas gatavošanas zonas ar augstu jaudas līmeni un trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķēšana: notiek elektrības pārslēgšana.

- sūkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

Enerģijas taupīšana

🔥 Kā taupīt enerģiju

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

i Gatavošanas zonas efektivitāte

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas. Informāciju par minimālajiem diametriem skatiet tehnisko datu sadaļā.

Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp sildīšanas pakāpi un gatavošanas zonas jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls gatavošanas zonas jaudas patēriņa palielinājumam.

Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar vidēju sildīšanas pakāpi izmanto mazāk par pusi no tās jaudas.

i Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais jaudas patēriņš
u 1	Lai pagatavotu ēdienu uzturētu siltu	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka	3 %
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi un želatīnu	5 - 25 min.	Laiku pa laikam samaisīt	3 – 5 %

Sil- dīša- nas ies- tatī- jum s	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais jaudas patē- riņš
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omeletes, ceptas olas	10 - 40 min.	Gatavošanas laikā uzlikt vāku	3 – 5 %
2 - 3	Uz mazas uguns vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus, uz- sildīt pagatavoto ēdienu	25 - 50 min.	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gata- vošanas laikā maisīt piena ēdienus	5 – 10 %
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis un ga- ļu	20 - 45 min.	Pievienot dažas ēdamkaro- tes šķidruma	10 – 15 %
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus	20 - 60 min.	Lietot ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu	15 – 21 %
4 - 5	Gatavot lielu ēdienu daudz- umu, sautējumus un zupas	60 - 150 min.	Līdz 3 l šķidruma un sastā- vdaļas	15 – 21 %
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desas, aknas, mērces, olas, pankūkas un virtuļus	pēc vajadzības	Cepšanas laikā apgriezt	31 – 45 %
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, cept fi- lejas steikus un steikus	5 - 15 min.	Cepšanas laikā apgriezt	45 – 64 %
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kar- tupeļus frī eļļā			100 %
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Ieslēgta jaudas funkcija.			

Kopšana un tīrīšana

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām
apakšpusēm.

 Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla
keramikas neietekmē ierīces darbību.

Netīrumu noņemšana:

1. – **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu
plastmasu, plastmasas foliju un pro-
duktus, kas satur cukuru. Pretējā gadī-
jumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai
izmantojiet speciālu skrāpi. Novietojiet
skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī
un virziet tā asmeni pāri virsmai.

– **Noņemiet pēc iekārtas atdzišanas:**
kalķakmens, ūdens un taukvielu trai-
pus, kā arī spīdīgas metāliskas krāsu
izmaiņas. Lietojiet tīrīšanas līdzekļus,
kas paredzēti stikla keramikas vai nerū-
sējošā tērauda virsmām.

2. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un mazgāša-
nas līdzekli.
3. Tīrīšanas beigās **nosusiniet ierīci, iz-
mantojot tīru, sausu drāniņu.**

Problēmrisināšana

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Nevar aktivizēt vai lietot ierīci.		Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Ierīce atslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz sensora lauka  .	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja gatavošanas zona darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar servisa centru.
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lieli vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Iedegas  indikators.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet to.
 iedegas	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Lietošanas norādes".
 iedegas	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku.
	Gatavošanas zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas.
Parādās  un skaitlis	Ierīces darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
 iedegas	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks ir izvārtījies sauss. Sāk darboties aizsardzība pret gatavošanas zonas pārkaršanu. Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Deaktivizējiet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Pēc aptuveni 30 sekundēm atkal aktivizējiet gatavošanas zonu.  displejā jānodziest, kamēr atlikušā siltuma indikators var palikt ieslēgts. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukam atdzist un pārbaudiet sadaļā "Indukcijas gatavošanas zonām paredzētie ēdiena gatavošanas trauki" minēto informāciju.

Ja, izmēģinot iepriekš minētos risinājumus, problēmas neizdodas novērst, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai klientu apkalpošanas centru. Sniedziet tehnisko datu plāksnītes informāciju, nosauciet stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas pazīņojumu.

Uzstādīšana

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu par drošības norādījumiem.

 **Pirms uzstādīšanas**

Pirms ierīces uzstādīšanas pierakstiet zemāk norādīto informāciju no tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces korpusa apakšā.

- Modelis
- Izstrādājuma nr.
- Sērijas numurs

Pārliecinieties, ka darbinājāt ierīci pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic klientu apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par klientu apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas bukletā.

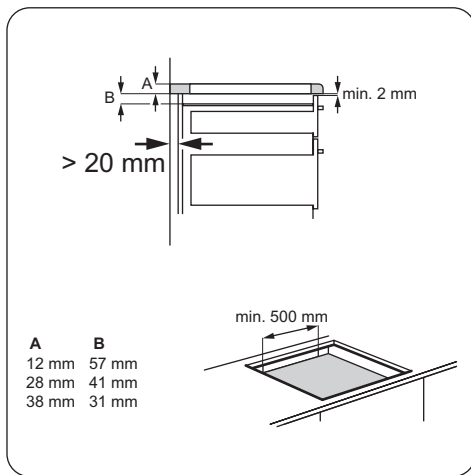
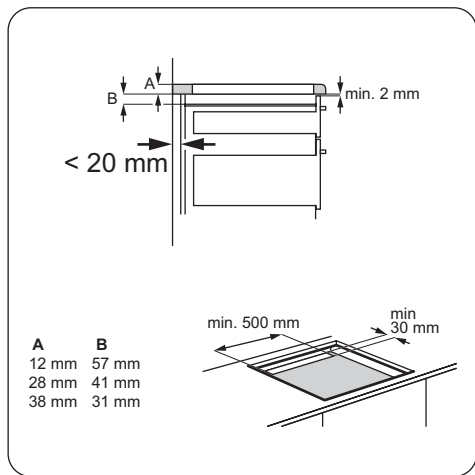
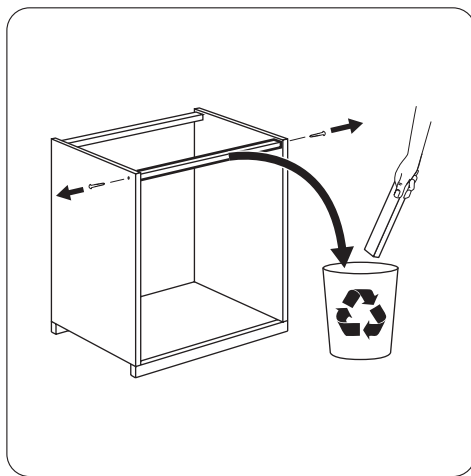
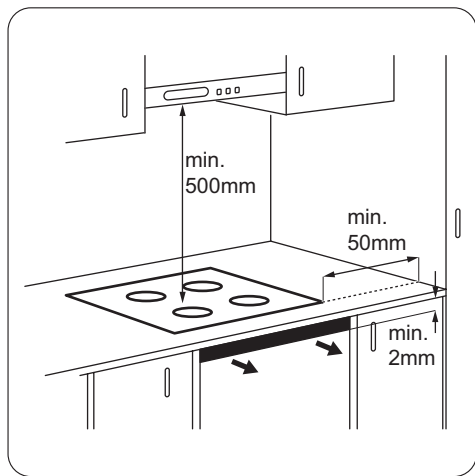
Iebūvējamās ierīces

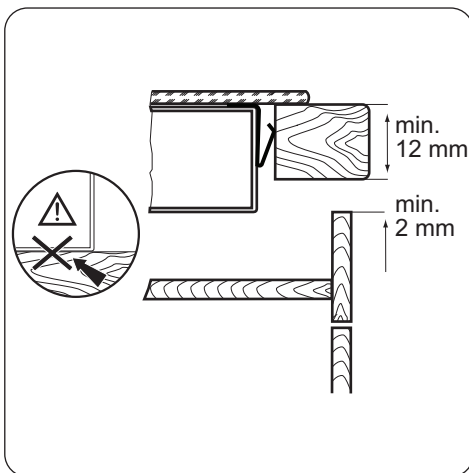
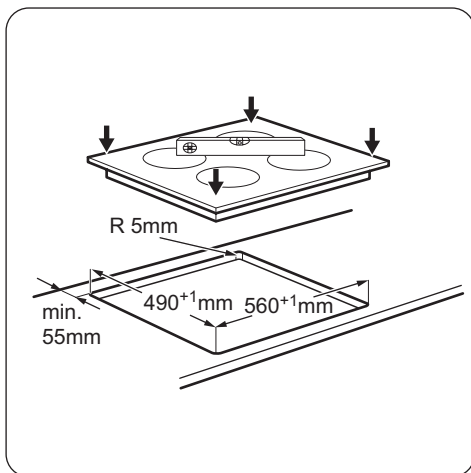
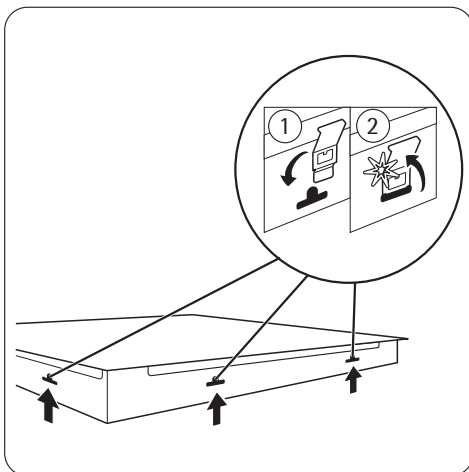
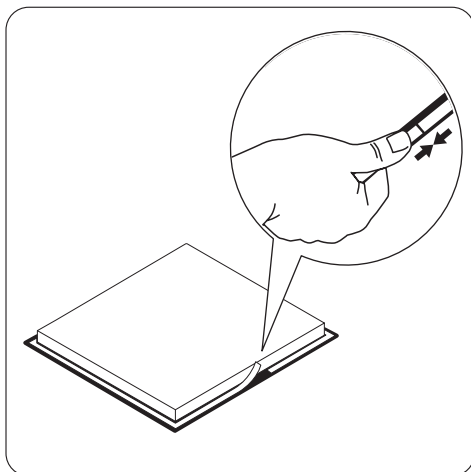
- Lietojiet iebūvējamās ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbeļēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

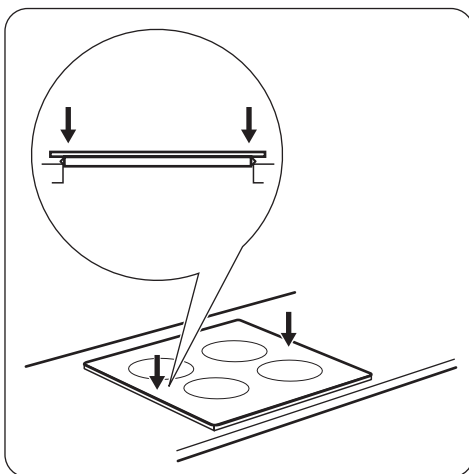
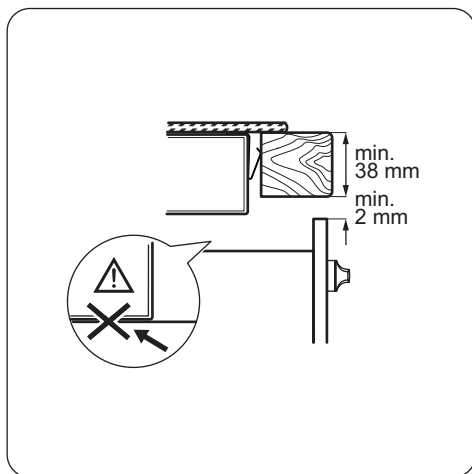
Savienojuma kabelis

- Ierīce ir aprīkota ar savienojuma kabeli.
- Nomainiet bojātu strāvas kabeli pret strāvas kabeli, kura tips ir H05BB-F T ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku). Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

Montáža







Tehniskā informācija

Modelis ZEI6840FBA

Veids 55 GAD L2 AU

Indukcija 6.6 kW

Sēr.Nr.

ZANUSSI

Izstrādājuma Nr. 942 116 619 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Modelis ZEI5680FB

Veids 55 GAD L2 AU

Indukcija 6.6 kW

Sēr.Nr.

ZANUSSI

Izstrādājuma Nr. 942 116 622 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Modelis ZEI76840FB

Veids 55 GAD L2 AU

Indukcija 6.6 kW

Sēr.Nr.

ZANUSSI

Izstrādājuma Nr. 942 116 623 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Ražots China

6.6 kW



Gatavošanas zonu jauda

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Ar aktivizētu jaudas funkciju [W]	Jaudas funkcijas maksimālais darbības ilgums [min.]	Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Aizmugurējā labā — 180 mm	1800 W			145
Priekšējā labā — 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Aizmugurējā kreisā — 145 mm	1200 W			90
Priekšējā kreisā — 210 mm	2300 W	2800W	10	180

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās

atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Apsvērumi par vides aizsardzību

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktus pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju

par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

Iepakojuma materiāli

 Iepakojuma materiāls ir dabai nekaitīgs un izmantojams atkārtoti. Plastmasas sastāvdaļas tiek apzīmētas ar attiecīgu marķējumu: >PE<, >PS<, u.c. Lūdzu, atbrīvojieties no iesaiņojuma materiāliem atbilstošās vietējās atkritumu savākšanas vietās.

Índice

Informações de segurança	29	Manutenção e limpeza	36
Instruções de segurança	30	Resolução de problemas	37
Descrição do produto	32	Instalação	38
Utilização diária	33	Informação técnica	41
Sugestões e conselhos úteis	35	Preocupações ambientais	42

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

 **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.



Instruções de segurança

Instalação



Advertência A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.

- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não

abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica

 **Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Utilização

 **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se este estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Caso exista uma fenda na superfície, desligue a fonte de alimentação para evitar choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

 **Advertência** Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.

- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

⚠ Advertência Risco de danos no aparelho.

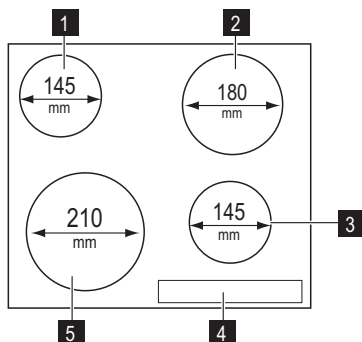
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

Manutenção e limpeza

⚠ Advertência Risco de danos no aparelho.

Descrição do produto

Descrição geral



- 1** Zona de cozedura de indução
- 2** Zona de cozedura de indução
- 3** Zona de cozedura de indução
- 4** Painel de comandos
- 5** Zona de cozedura de indução

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

Eliminação

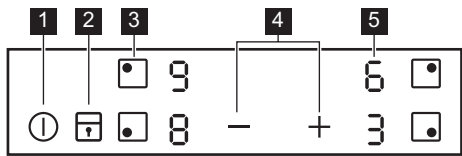
⚠ Advertência Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

Assistência Técnica

- Contacte a Assistência Técnica se for necessário reparar o aparelho. Recomendamos que utilize apenas peças originais.

Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores e indicadores mostram as funções que estão activadas.

	Campo do sensor	Função
1		Para activar e desactivar o aparelho.
2		Para bloquear/desbloquear o painel de comandos
3		Para activar a zona de cozedura.
4		Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
5	Visor do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.

Visores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está activada.
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.
	A função Power está activa.
	O tacho não é adequado ou é demasiado pequeno, ou não existe tacho na zona de cozedura.
	Existe uma anomalia.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
	A Desactivação Automática foi activada.

Indicador de calor residual

Advertência Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

Utilização diária

Activação e desactivação

Toque em durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estão desactivadas .

- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- A placa ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Para poder utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Não está a utilizar tachos adequados. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo,  acende-se e o aparelho desactiva-se. Veja em baixo.
- Relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 -  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

Seleccção da zona de cozedura

Para seleccionar uma zona de cozedura, toque no campo do sensor  correspondente à zona que pretender. O visor apresenta a indicação do grau de cozedura ().

Grau de cozedura

Selecione a zona de cozedura. Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. O display apresenta o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução (consulte a tabela “Potências das zonas de cozedura” no capítulo “Informação técnica”). Pode activar a função Power durante o máximo de 10 minutos. Depois disso, a zona de cozedura de indução

passa automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.

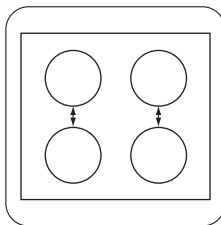
Para activar a função:

1. Selecione a zona de cozedura.
2. Regule a zona para o grau de cozedura máximo.
3. Toque em  .  acende-se.

Para desactivar a função, toque em  .

Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O display do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



Bloqueio de funções

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos, mas não o campo  . Isso impede uma alteração acidental do grau de cozedura. Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para iniciar esta função, toque em  . O símbolo  acende-se durante 4 segundos.

Para parar esta função, toque em  . O grau de cozedura definido anteriormente acende-se. Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com  . **Não defina os graus de cozedura.**

- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para ignorar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.

Sugestões e conselhos úteis

ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.

Tachos para a zona de cozedura de indução

Importante Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.

 **O fundo dos tachos** tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

www.zanussi.com

- Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

Poupança de energia

 Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

 Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos

que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo “Informações técnicas”.

Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.

Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional. Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.

i Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
 1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 5 %
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 5 %
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura	5 – 10 %
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	10 – 15 %
4 - 5	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	15 – 21 %
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire a meio do tempo	31 – 45 %
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire a meio do tempo	45 – 64 %
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.

i Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
– **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário,

água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas em um campo do sensor.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
 acende-se.	A Desactivação Automática foi activada.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 acende-se	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.

Problema	Causa possível	Solução
 e um número acendem-se.	O aparelho mostra um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação  aparecer novamente, contacte a assistência técnica.
 acende-se	O aparelho apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A Desactivação Automática foi activada.	Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura.  deve desaparecer do visor; o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e verifique se ele cumpre os requisitos indicados na secção "Tachos para a zona de cozedura de indução".

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

Instalação

 **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

 Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC
- Número de série

Aparelhos de encastrar

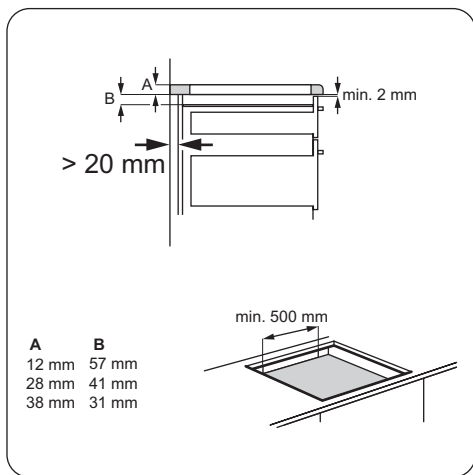
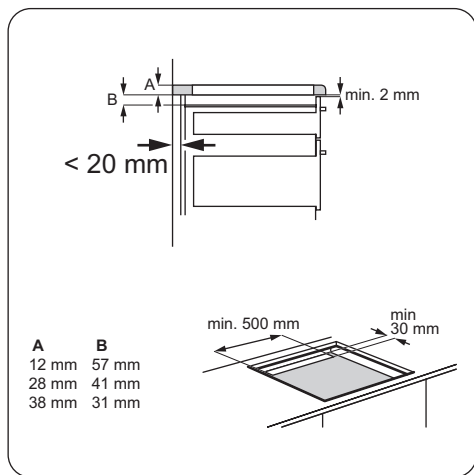
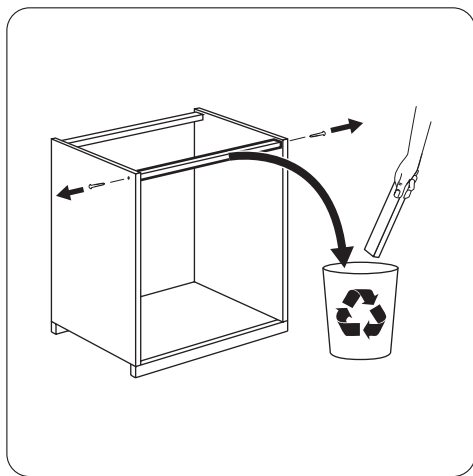
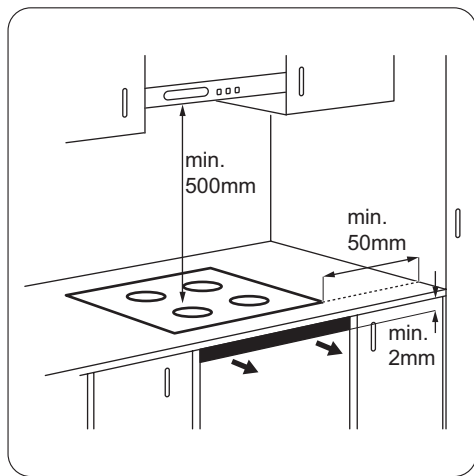
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encas-

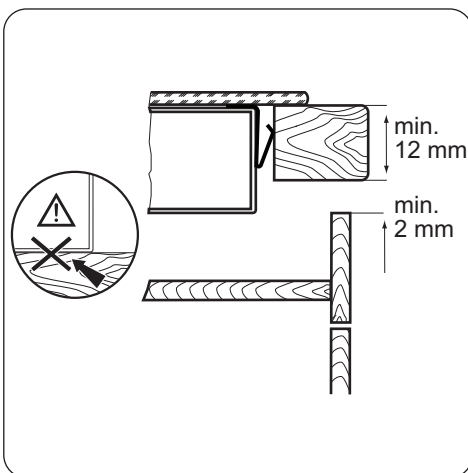
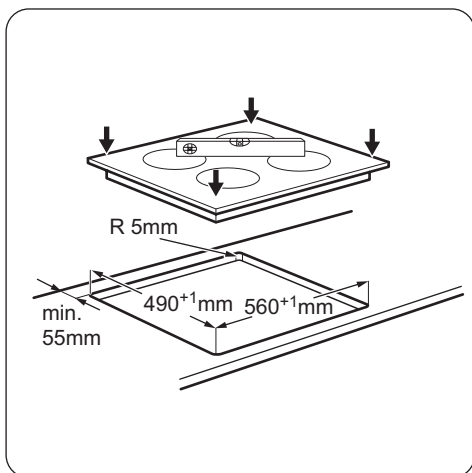
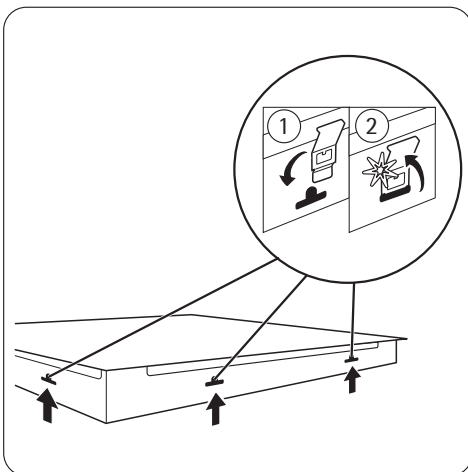
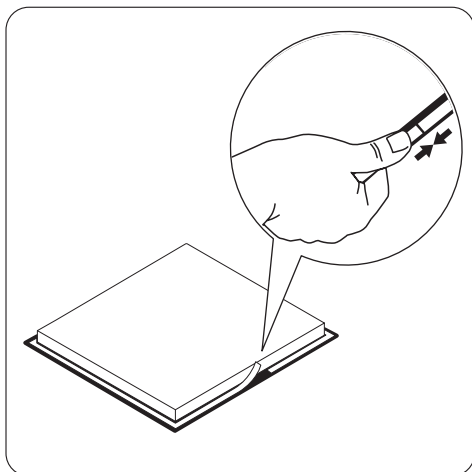
tradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

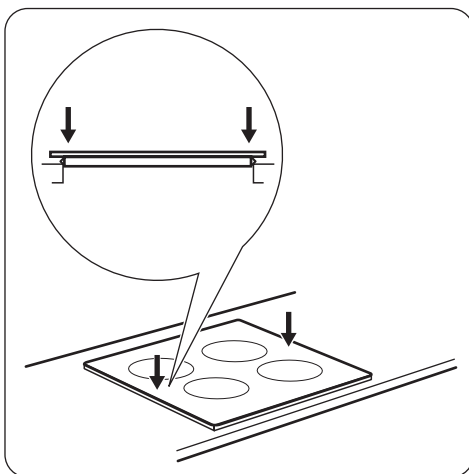
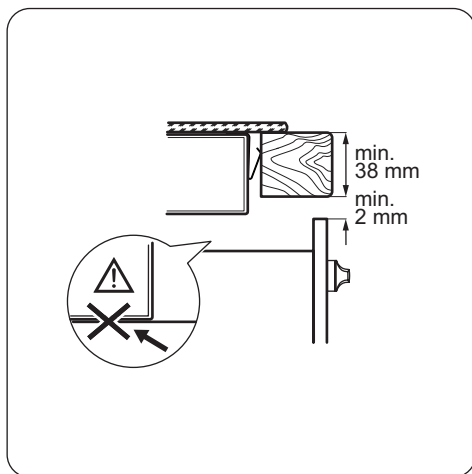
Cabo de ligação

- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

Montagem







Informação técnica

Modelo ZE16840FBA

Tipo 55 GAD L2 AU

Indução 6.6 kW

N.º de série

ZANUSSI

N.º do produto 942 116 619 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Modelo ZE15680FB

Tipo 55 GAD L2 AU

Indução 6.6 kW

N.º de série

ZANUSSI

N.º do produto 942 116 622 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Modelo ZE176840FB

Tipo 55 GAD L2 AU

Indução 6.6 kW

N.º de série

ZANUSSI

N.º do produto 942 116 623 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabricado em: China

6.6 kW



Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (nível de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min.]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita — 180 mm	1800 W			145
Frente direita — 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Posterior esquerda — 145 mm	1200 W			90
Frente esquerda — 210 mm	2300 W	2800W	10	180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Va-

ria consoante o material e as dimensões do tacho.

Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter

informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem

 Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como residuo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

Índice de materias

Información sobre seguridad	43	Mantenimiento y limpieza	50
Instrucciones de seguridad	44	Solución de problemas	51
Descripción del producto	46	Instalación	52
Uso diario	47	Información técnica	55
Consejos útiles	49	Aspectos medioambientales	56

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del apa-

rato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.

- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Uso del equipo

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.

- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desconecte el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.

 **Advertencia** Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.

- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Mantenimiento y limpieza

Advertencia Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No

utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

Desecho



Advertencia Existe riesgo de lesiones o asfixia.

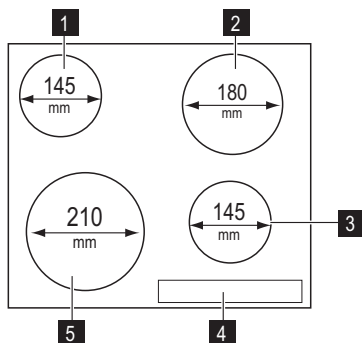
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

Asistencia

- Póngase en contacto con el servicio técnico para reparar el aparato. Le recomendamos que utilice solamente recambios originales.

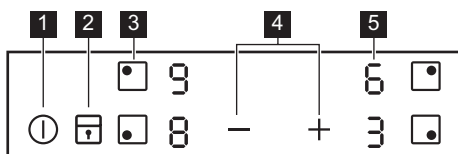
Descripción del producto

Descripción general



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Zona de cocción por inducción
- 3** Zona de cocción por inducción
- 4** Panel de mandos
- 5** Zona de cocción por inducción

Disposición panel de control



Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas e indicadores indican qué funciones se han iniciado.

	Sensor	Función
1		Para activar y desactivar el aparato.
2		Para bloquear y desbloquear el panel de control
3		Para activar la zona de cocción.
4		Para aumentar o disminuir el nivel de calor.
5	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.

Indicadores del nivel de calor

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Las funciones de bloqueo/bloqueo de seguridad para niños están en funcionamiento.
	La función Power está activada.
	El utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño, o no hay ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función de desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual

Advertencia ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan y aplican directamente en la base del recipiente el

calor necesario para cocinar, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

Uso diario

Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas .

- No se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato.
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a

que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.

- No se utilizan los recipientes correctos. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 -  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

Selección de la zona de cocción

Para ajustar la zona de cocción, toque el sensor  correspondiente a esta zona. La pantalla resalta la indicación del ajuste de calor ().

Ajuste de temperatura

Ajuste la zona de cocción. Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Función Power

La función Power aporta más potencia a las zonas de cocción por inducción (consulte la tabla "Potencia de las zonas de cocción" del capítulo "Información técnica"). Puede activar la función Power durante un máximo de 10 minutos. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Para activar la función:

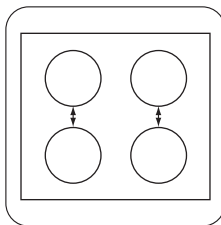
1. Ajuste la zona de cocción.
2. Ajuste la zona en el nivel de calor máximo.
3. Toque ,  se enciende

Para desactivar la función, pulse .

Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que for-

man un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. La potencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



Bloquear

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos.

Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.** Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.

Consejos útiles

ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

Recipientes para las zonas de cocción por inducción

Importante Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.

Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con .

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

Ahorro energético

Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre Información técnica.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción.

Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.

 Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 5 %
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 5 %
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	5 – 10 %
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	10 – 15 %
4 - 5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	15 – 21 %
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	31 – 45 %
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.			

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

 Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
 se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende 	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende 	No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción de menor tamaño.

Problema	Posible causa	Solución
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende 	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se activa la protección contra un calentamiento excesivo en la zona de cocción. La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Tras aproximadamente 30 segundos, encienda de nuevo la zona de cocción.  debe desaparecer de la pantalla, aunque puede seguir figurando el indicador de calor residual. Deje enfriar el utensilio de cocina y compruebe que es de un material adecuado para placas de cocción por inducción, verificándolo en la sección Utensilios de cocina.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

Instalación

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

 Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo
- PNC
- Número de serie

Aparatos integrados

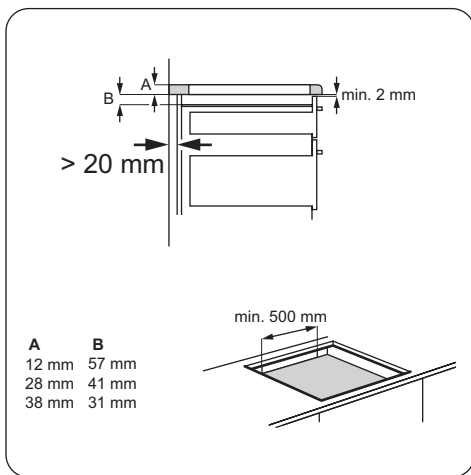
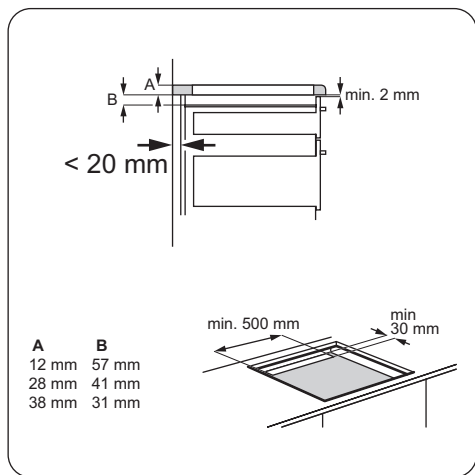
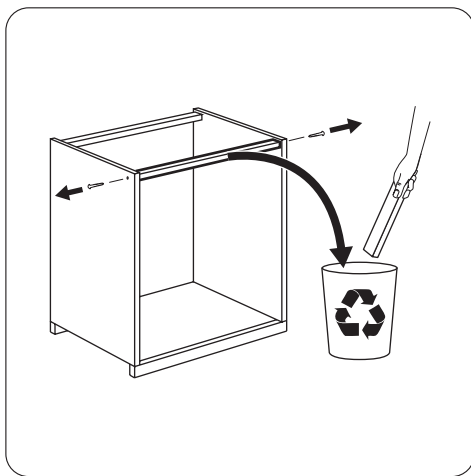
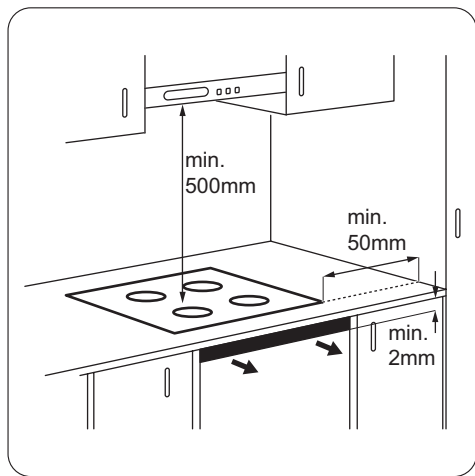
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encas-

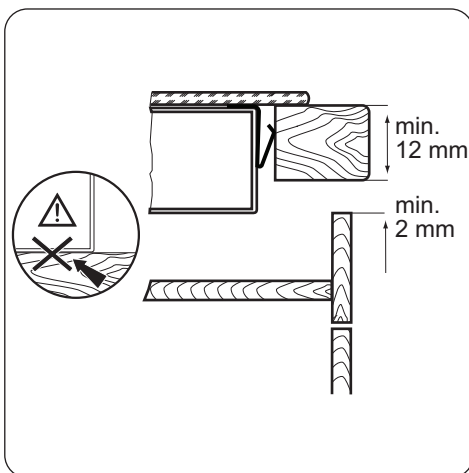
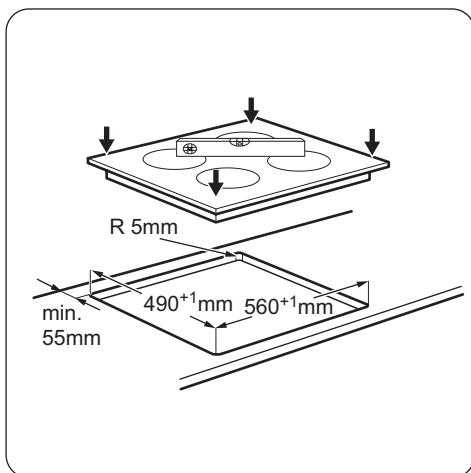
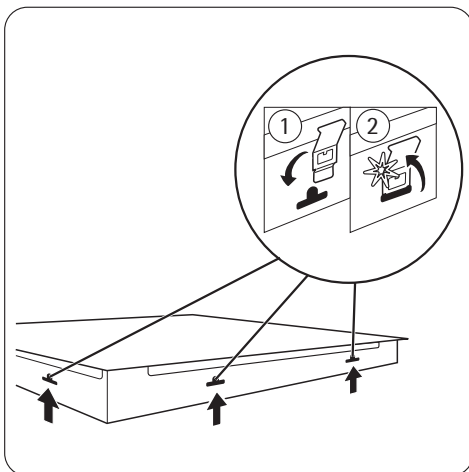
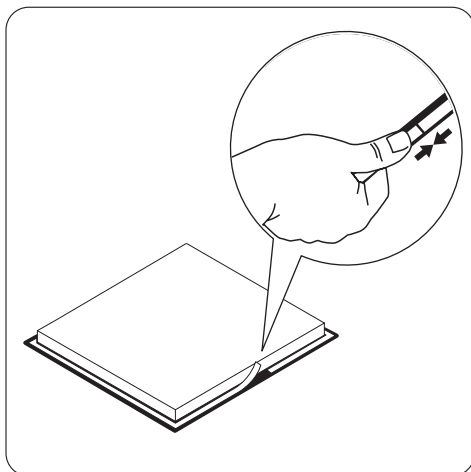
trados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

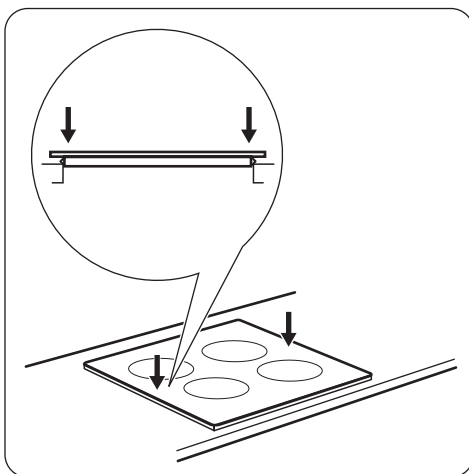
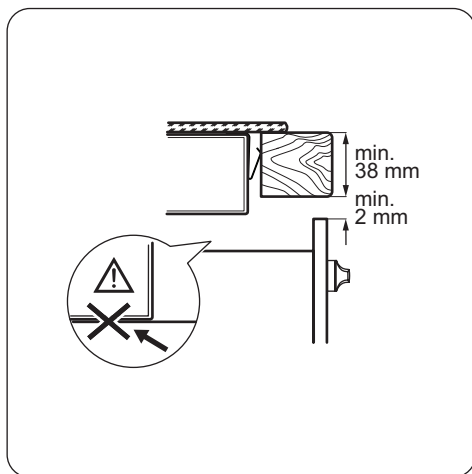
Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

Montaje







Información técnica

Modelo ZEI6840FBA

Tipo 55 GAD L2 AU

Inducción 6.6 kW

Nº ser.

ZANUSSI

Nº prod. 942 116 619 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Modelo ZEI5680FB

Tipo 55 GAD L2 AU

Inducción 6.6 kW

Nº ser.

ZANUSSI

Nº prod. 942 116 622 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Modelo ZEI76840FB

Tipo 55 GAD L2 AU

Inducción 6.6 kW

Nº ser.

ZANUSSI

Nº prod. 942 116 623 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabricado en China

6.6 kW



Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Po- wer [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha — 180 mm	1800 W			145
Anterior derecha — 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Posterior izquierda — 145 mm	1200 W			90
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	2800W	10	180

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cam-

bia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Aspectos medioambientales

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud

pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje

 Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<, >PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

[illegible]



www.zanussi.com/shop



892958041-A-112013