

EL	Οδηγίες Χρήσης	2
PT	Manual de instruções	19
ES	Manual de instrucciones	36

USER MANUAL

Εστίες
Placa
Placa de cocción

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	2	Φροντίδα και καθάρισμα.....	12
Οδηγίες για την ασφάλεια.....	3	Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	12
Περιγραφή προϊόντος	6	Εγκατάσταση.....	14
Καθημερινή χρήση.....	7	Τεχνικά στοιχεία.....	17
Υποδείξεις και συμβουλές.....	10	Ενεργειακή απόδοση.....	18

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφάλειας για τα παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.

- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα άκαυστο διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη συσκευή για να αποφεύγεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερισμού των 2 mm, ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και την μπροστινή πλευρά της μονάδας που βρίσκεται από κάτω, είναι ελεύθερος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκλήθηκαν από έλλειψη επαρκούς χώρου αερισμού.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο ρεύματος ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο ρεύματος.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο ρεύματος να περδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε το συνδετήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχονται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου ρεύματος.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν βάσετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίζει.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.

- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθαρισμό της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

Απόρριψη



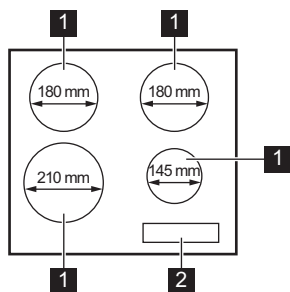
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.

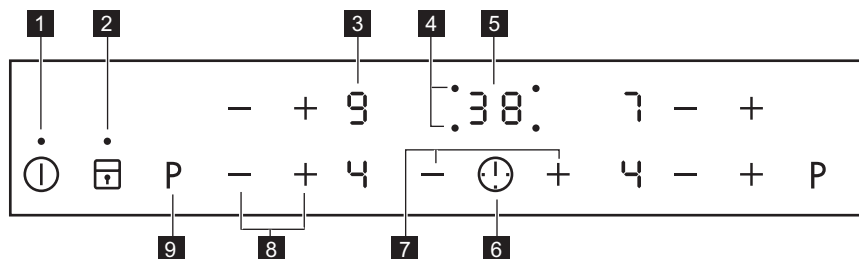
Περιγραφή προϊόντος

Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων

Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι οθόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

	Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	ⓘ	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	🔒	Κλείδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά	Για κλείδωμα / ξεκλείδωμα του χειριστηρίου.
3	-	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
4	-	Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.

	Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
5	-	Ένδειξη χρονοδιακόπτη	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.
6		-	Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.
7	+ / -	-	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
8	+ / -	-	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.
9	P	Λειτουργίας ισχύος	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Αυτόματη θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Λειτουργεί το Λειτουργίας ισχύος.
	Υπάρχει δυσλειτουργία.
	Κάποια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή (υπολειπόμενη θερμότητα).
	Η λειτουργία Κλειδωμα /Διάταξη ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία

μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανάβει το σύμβολο  και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται 1 μετά από
 , 1 - 2	6 ώρες
3 - 4	5 ώρες
5	4 ώρες
6 - 9	1,5 ώρα

Σκάλα μαγειρέματος

Αγγίξτε το  για να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το  για να μειώσετε

τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε ταυτόχρονα το  και το  για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.

Αυτόματη θέρμανση

Αν ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιτύχετε μια επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Η λειτουργία ενεργοποιεί τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος για λίγη ώρα και στη συνέχεια μειώνει τη θερμότητα στην απαιτούμενη σκάλα.

 Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι κρύα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε το **P**

(Ανάβει η ένδειξη ). Αγγίξτε αμέσως το 
(Ανάβει η ένδειξη ). Αγγίξτε αμέσως το 
μέχρι να εμφανιστεί η σωστή σκάλα μαγειρέματος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα ανάβει η ένδειξη .

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας: αγγίξτε το .

Λειτουργίας ισχύος

Αυτή η λειτουργία προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

 Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε το **P**.

Ανάβει η ένδειξη .

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας: αγγίξτε το **P** ή το .

Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό

διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Αρχικά ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος πριν ή μετά τη ρύθμιση της λειτουργίας.

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:

αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας ή

αλλαγή του χρόνου: αγγίξτε το  ή το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:

ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το  και αγγίξτε το . Ο υπολειπόμενος χρόνος μετρά αντίστροφα έως το 00. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.

 Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη 00. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .

Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ως **Μετρητή λεπτών** όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν (η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη .

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας: αγγίξτε το . Αγγίξτε το  ή το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη 00.

Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .

 Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας: αγγίξτε

το . Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα. Ο Χρονοδιακόπτης παραμένει σε λειτουργία.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.

 Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το . Μη ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει η ένδειξη . Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το . Μη ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει η ένδειξη . Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μια περίοδο μαγειρέματος:

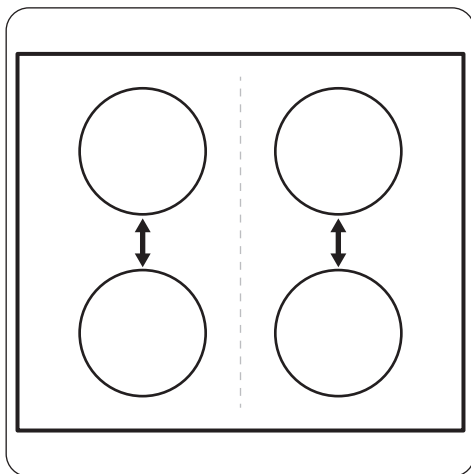
ενεργοποιήστε τις εστίες με το . Ανάβει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων.** Μπορείτε να λειτουργήσετε την εστία. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με το  η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

Λειτουργία Διαχείριση ισχύος

- Οι ζώνες μαγειρέματος είναι ομαδοποιημένες σύμφωνα με την

τοποθεσία και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Δείτε την εικόνα.

- Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3.700 W.
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ ανάμεσα στις ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η συνολική ηλεκτρική ισχύς των ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες σε μία φάση υπερβαίνει τα 3.700 W.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ στις άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.
- Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος των ζωνών μαγειρέματος που μειώθηκαν εναλλάσσεται ανάμεσα σε δύο επίπεδα.



Υποδείξεις και συμβουλές



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Μαγειρικός σκεύος



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα δυνατό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί πολύ γρήγορα τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος.



Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

Υλικό μαγειρικών σκευών

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, ατσάλι, ατσάλι εμαγιέ, ανοξείδωτο ατσάλι, με πολυστρωματικό πυθμένα (και σωστή σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **ακατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγωγική εστία, εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε μια ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκει τη βάση του μαγειρικού σκεύους.



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.

Διαστάσεις μαγειρικών σκευών

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους, σε κάποιο βαθμό.

Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος εξαρτάται από τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη, λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).

- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
 - κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
 - συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
- Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν αποτελούν δυσλειτουργία των εστιών.**

Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και της ενέργειας που καταναλώνει η ζώνη

μαγειρέματος δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της ενέργειας που καταναλώνει η ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος με την ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
- 1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό μαζί με τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανίτες πατάτες.		
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ισχύος.		

Φροντίδα και καθαρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φαγητά που

περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις εστίες. Τοποθετήστε την ειδική ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες τρίβοντας με ένα μαλακό πανί.

Αντιμετώπιση προβλημάτων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα σύνδεσης.
	Έχει πέσει η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
		Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Υπάρχουν υπολείμματα νερού ή κηλίδες από λίπη στο χειριστήριο.	Καθαρίστε το χειριστήριο.
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιούνται οι εστίες.	Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Η ένδειξη Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή, καθώς λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Εάν η ζώνη λειτουργήσε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η λειτουργία Αυτόματη θέρμανση δεν λειτουργεί.	Η ζώνη είναι ζεστή.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά η ζώνη.
	Έχει ρυθμιστεί η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.
Η σκάλα μαγειρέματος αλλάζει εναλλάξ μεταξύ δύο επιπέδων.	Η λειτουργία Διαχείριση ισχύος είναι ενεργοποιημένη.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Τα πεδία αφής έχουν θερμανθεί.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες εάν είναι δυνατό.
Ανάβει η ένδειξη  .	Λειτουργεί το Αυτόματη απενεργοποίηση.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.
Ανάβει η ένδειξη  .	Η λειτουργία Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή η λειτουργία Κλείδωμα είναι ενεργοποιημένη.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.
	Χρησιμοποιείτε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος.	Χρησιμοποιήστε το σωστό μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με σωστές διαστάσεις. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει η ένδειξη  μαζί με έναν αριθμό.	Παρουσιάστηκε σφάλμα στις εστίες.	Αποσυνδέστε για λίγο τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη  , επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ανάβει η ένδειξη  .	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στις εστίες, καθότι έχει στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους κατά το μαγείρεμα. Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση και η λειτουργία προστασίας κατά της υπερθέρμανσης των ζωνών έχουν ενεργοποιηθεί.	Απενεργοποιήστε τις εστίες. Απομακρύνετε το θερμό μαγειρικό σκεύος. Ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα. Εάν το πρόβλημα ήταν το μαγειρικό σκεύος, το μήνυμα σφάλματος σβήνει. Η ένδειξη Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας μπορεί να παραμείνει. Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το μαγειρικό σκεύος. Ελέγξτε αν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για τις εστίες. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αναφέρετε επίσης τον τριψήφιο κωδικό για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της γυάλινης επιφάνειας) και το μήνυμα

σφάλματος που εμφανίζεται. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα

τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός σειράς

Εντοιχιζόμενες εστίες

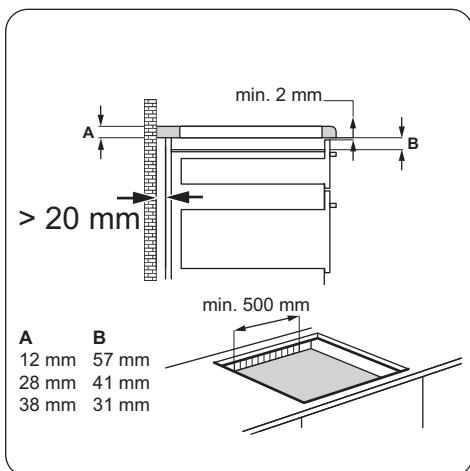
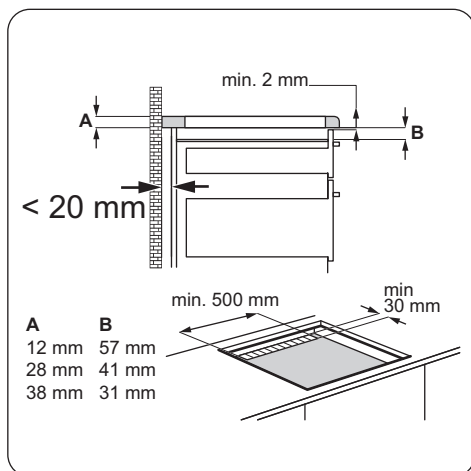
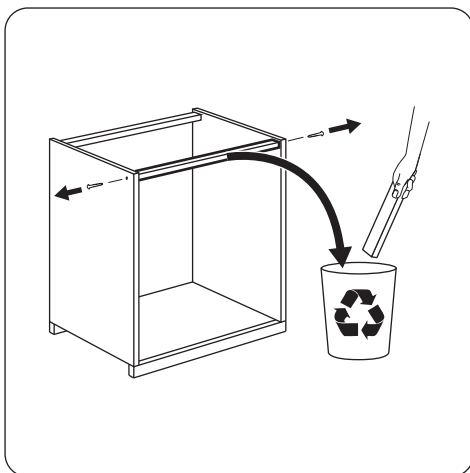
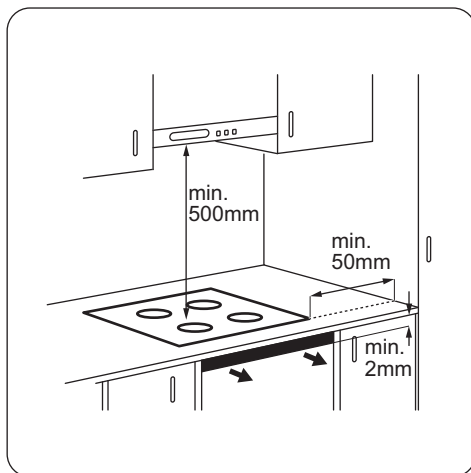
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

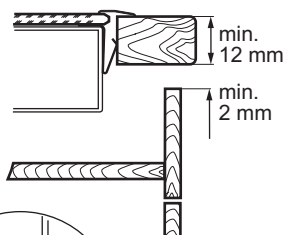
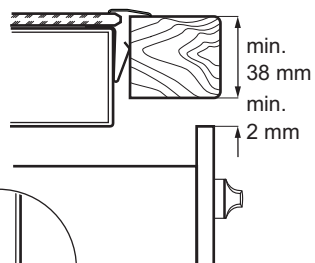
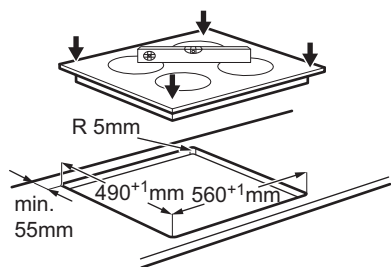
Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.

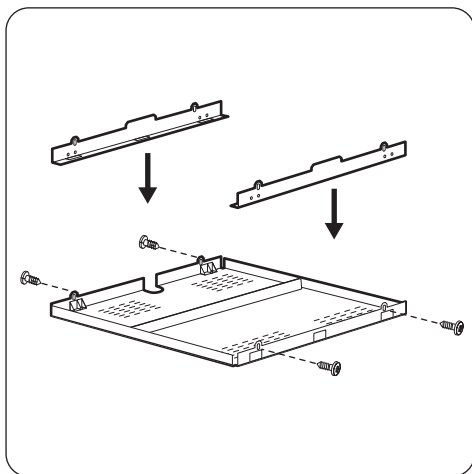
Συναρμολόγηση

- Για αντικατάσταση καλωδίου που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο τύπο (και άνω) καλωδίου ρεύματος: H05BB-F T_{max} 90°C. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.





Πλαίσιο προστασίας



Αν χρησιμοποιείτε προστατευτικό πλαίσιο (ένα πρόσθετο εξάρτημα), δεν χρειάζεται να αφήσετε χώρο ροής αέρα 2 mm στο μπροστινό μέρος, ούτε να χρησιμοποιήσετε προστατευτικό πάτο κάτω από τις εστίες. Το προστατευτικό πλαίσιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμο σε ορισμένες χώρες. Επικοινωνήστε με τον πωλητή της περιοχής σας.



Δεν είναι δυνατή η χρήση του προστατευτικού πλαισίου εάν εγκαταστήσετε τις εστίες επάνω από φούρνο.

Τεχνικά στοιχεία

Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο ZEL6640XBA
Τύπος 58 GAP D5 AU
Επαγωγή 7.4 kW
Αρ.Σειρ.
ZANUSSI

PNC 949 595 593 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Κατασκευάστηκε στη Γερμανία
7.4 kW
CE

Χαρακτηριστικά ζωνών μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	Λειτουργίας ισχύος [W]	Λειτουργίας ισχύος μέγιστη διάρκεια [λεπτά]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3400	5	180 - 210
Πίσω αριστερά	1800	-	-	145 - 180
Εμπρός δεξιά	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	1800	-	-	145 - 180

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Μεταβάλλεται ανάλογα με το υλικό και τις διαστάσεις των μαγειρικών σκευών.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 66/2014

Αναγνωριστικό μοντέλου		ZEL6640XBA
Τύπος εστιών		Εντοιχιζόμενες εστίες
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος		4
Τεχνολογία θέρμανσης		Επαγωγή
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Ενεργειακή κατανάλωση ανά ζώνη μαγειρέματος (Ηλεκτρικό μαγείρεμα)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	168,0 Wh / kg 183,0 Wh / kg 174,0 Wh / kg 179,0 Wh / kg
Ενεργειακή κατανάλωση εστιών (Ηλεκτρικές εστίες)		176,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στη ζώνη μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.

- Τοποθετείτε μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Όταν ζεσταίνετε νερό χρησιμοποιήστε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Αν αυτό είναι δυνατόν, σκεπάζετε τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και

ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Índice

Informações de segurança.....	19	Manutenção e limpeza.....	28
Instruções de segurança.....	20	Resolução de problemas.....	29
Descrição do produto.....	23	Instalação.....	31
Utilização diária.....	25	Informação técnica.....	33
Sugestões e dicas.....	27	Eficiência energética.....	34

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 de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- 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 tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- 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 ficam 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.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em 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.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

Instruções de segurança

Instalação



ADVERTÊNCIA!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a 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 o aparelho 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 o vapor e a 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.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados

pela falta de espaço de ventilação adequado.

Ligações eléctricas



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem 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.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- 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.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- 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.

Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e 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 libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



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 ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções

como, por exemplo, aquecimento de divisões.

Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- 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



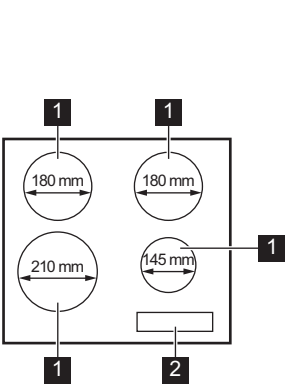
ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou 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.

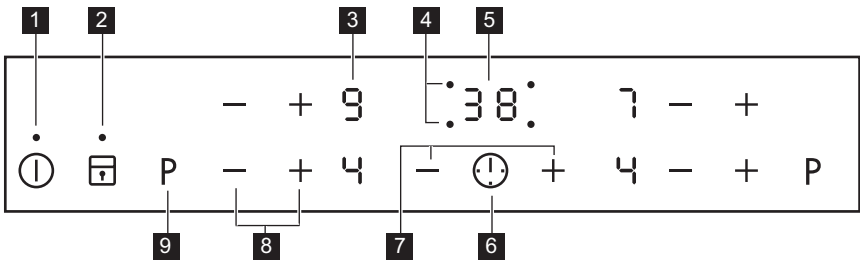
Descrição do produto

Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos

Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Cam-po do sen-sor	Função	Comentário
1	①	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	⏏	Bloquear / Dispositivo de Se-gurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	-	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.

	Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
4	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
7	+ / -	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
8	+ / -	-	Para regular o grau de cozedura.
9	P	Função Power	Para activar e desactivar a função.

Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está activada.
	A função Aquecimento Automático está a funcionar.
	Função Power activo.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
	A função Bloquear /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.
Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 , 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Grau de cozedura

Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter um grau de cozedura necessário em menos tempo. A função activa o maior grau de cozedura durante algum tempo e depois diminui para o nível adequado.



Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona de cozedura:

toque em **P** ( acende). Toque imediatamente em  ( acende). Toque imediatamente em  até que o grau de cozedura correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.

Para desactivar a função: toque em .

Função Power

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.



Consulte o capítulo “Informação técnica”.

Para activar a função para uma zona de cozedura:

toque em **P**;  acende.

Para desactivar a função: toque em **P** ou .

Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por seleccionar a zona de cozedura e selecione depois a função.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de seleccionar a função.

Para seleccionar a zona de cozedura:

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função ou alterar o tempo:

toque no  ou no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: selecione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para desactivar a função: selecione a zona de cozedura com  e toque em . O tempo restante é contado para trás até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

 Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em .

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e as zonas de cozedura estão desactivadas (o indicador de grau de cozedura indica .

Para activar a função: toque em . Toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação 00 intermitente.

Para desligar o som: toque em .

 Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em .  acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

Para desactivar a função: toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

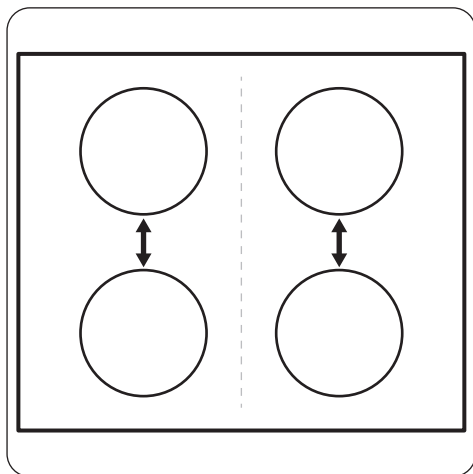
Para activar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para desactivar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

Função Gestão de energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e panelas



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



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:

- uma pequena quantidade de água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrair um íman.



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

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

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.



Consulte o capítulo “Informação técnica”.

Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com níveis elevados de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

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 máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

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

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

Resolução de problemas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Problema	Causa possível	Solução
Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função Gestão de energia está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
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 possível.
 está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloquear está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo "Informação técnica".
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 está aceso.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Instalação



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Antes da instalação

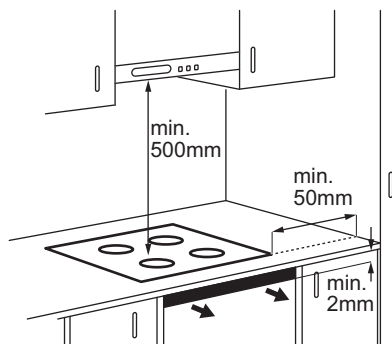
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série

Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou

Montagem

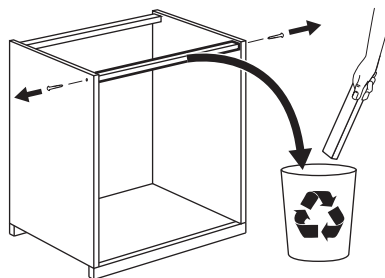


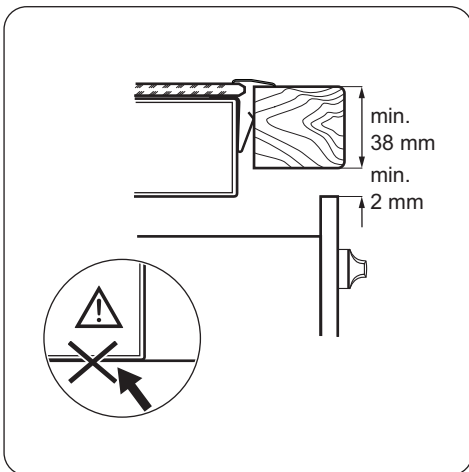
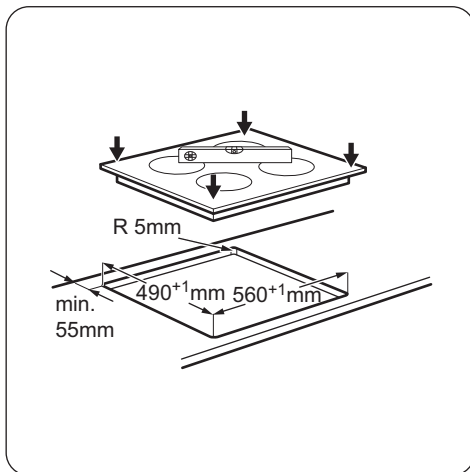
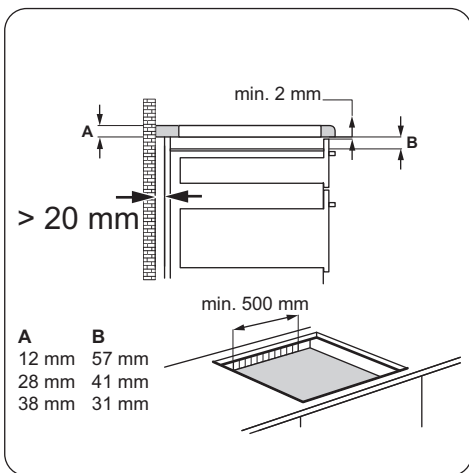
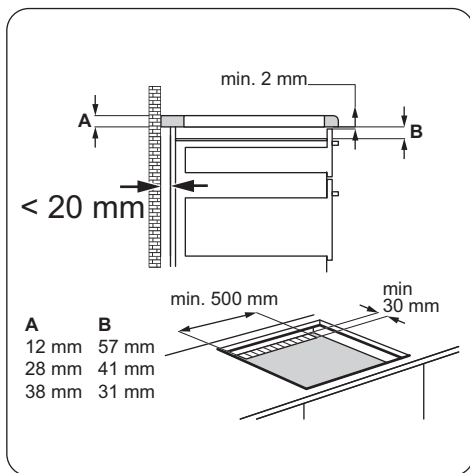
Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se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

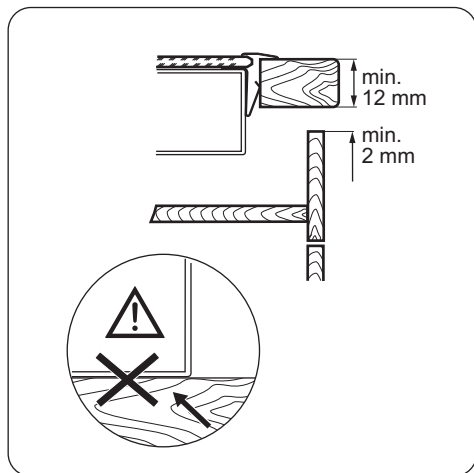
superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

Cabo de ligação

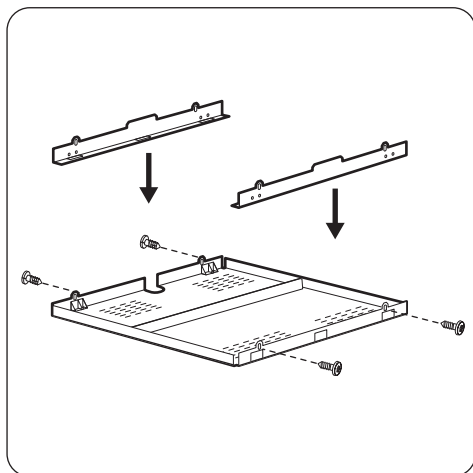
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F Tmax 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.







Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector, directamente por baixo da placa, não são necessários. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

Informação técnica

Placa de características

Modelo ZEL6640XBA
Tipo 58 GAP D5 AU
Indução 7.4 kW
N.º de série
ZANUSSI

PNC 949 595 593 00
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.4 kW
CE

Especificações das zonas de cozedura

Zona de coze- dura	Potência nomi- nal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxi- ma [min.] de Função Power	Diâmetro do ta- cho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3400	5	180 - 210
Traseira esquerda	1800	-	-	145 - 180
Dianteira direita	1400	2500	4	125 - 145
Traseira direita	1800	-	-	145 - 180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

Eficiência energética

Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo		ZEL6640XBA
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura ECElectric)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita	168,0 Wh / kg 183,0 Wh / kg 174,0 Wh / kg 179,0 Wh / kg
Consumo de energia da placa (placa ECElectric)		176,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.

- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessitar.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que

tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Contenido

Información sobre seguridad.....	36	Mantenimiento y limpieza.....	45
Instrucciones de seguridad.....	37	Solución de problemas.....	46
Descripción del producto.....	40	Instalación.....	48
Uso diario.....	41	Información técnica.....	50
Consejos.....	44	Eficacia energética.....	51

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

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Instrucciones generales de seguridad

- 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 deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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 ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato 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.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- 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.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- 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.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- 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.
- 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.

Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No preste atención al detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- 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.



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 el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

Eliminación



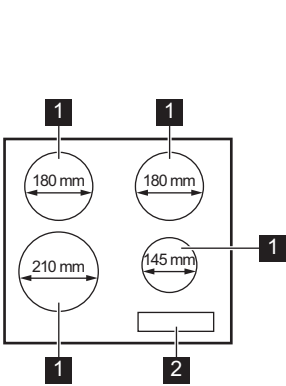
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

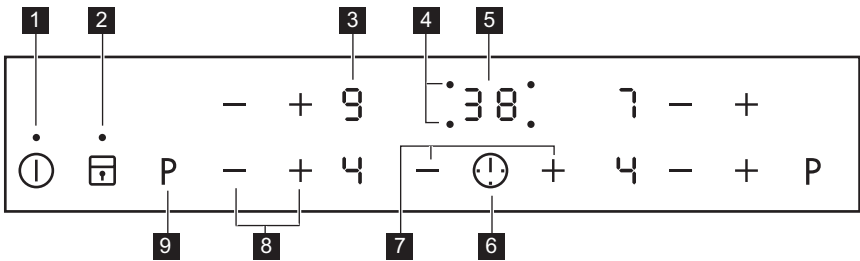
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control

Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

	Sen-sor	Función	Observaciones
1	ⓘ	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
4	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.

	Sen- sor	Función	Observaciones
5	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
6		-	Para seleccionar una zona de cocción.
7	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
8	+ / -	-	Para ajustar la temperatura.
9	P	Función Power	Para activar y desactivar la función.

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
 - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está funcionando.
	Función Power está en funcionamiento.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está funcionando.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Desconexión automática está funcionando.

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. 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 la placa.

Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor.

Toque  para reducir el nivel de calor. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.

 Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de

cocción: toque  ( se enciende). Toque inmediatamente  ( se enciende). Toque inmediatamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

Para desactivar la función: toque .

Función Power

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.

 Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de

cocción: toque . Se encenderá el símbolo .

Para desactivar la función: toque  o .

Temporizador

Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

Ajuste primero la zona de cocción y después la función. Elija el nivel de calor antes o después de ajustar la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque el sensor  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función o cambiar el

temporizador: toque  o  del temporizador para ajustar la hora (**00 - 99** minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de cocción con . El

indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

 Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque .

Avisador

Puede utilizar esta función como **Minutero** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan (el ajuste de calor muestra .

Para activar la función: toque . Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .

 La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque .  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

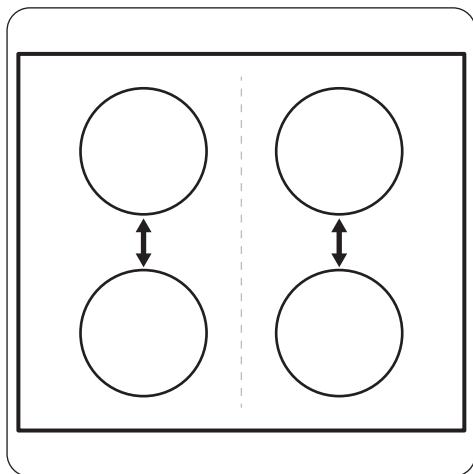
Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

Función Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una sola fase supera 3.700 W.
- La función disminuye la potencia de las demás zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recipientes



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



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

Material de los utensilios de cocina

- **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 utensilio de cocina 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 utensilio de cocina.



La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina

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

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 el capítulo "Información técnica".

Ruidos durante la utilización

Si escucha:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona 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 son normales y no indican fallo alguno de la placa.

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:	Tiempo (min)	Sugerencias
- 1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.

- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.

- Utilice un rascador especial para el cristal.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo

agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.

Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa 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.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Gestión de energía está funcionando.	Consulte "Uso diario".
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 traseras si fuera posible.
 se enciende.	Desconexión automática está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún recipiente sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de datos técnicos. Facilite también 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 ha manejado la

placa adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el 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 la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

Placas empotradas

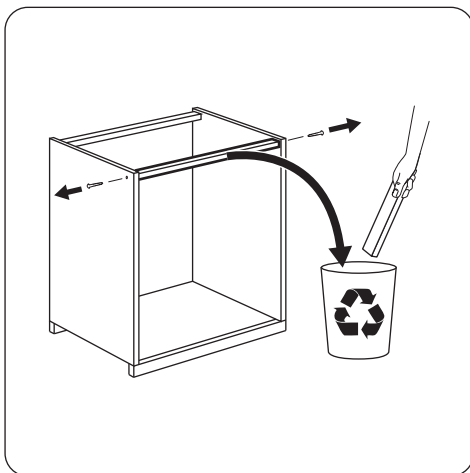
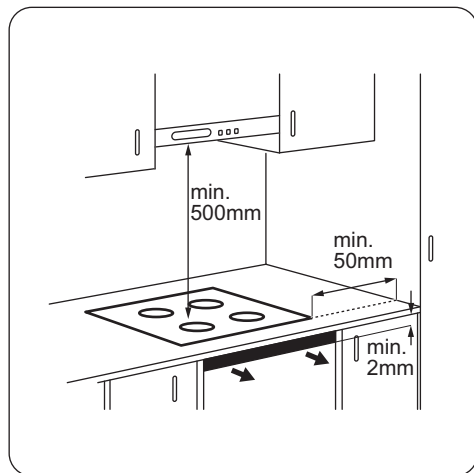
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez

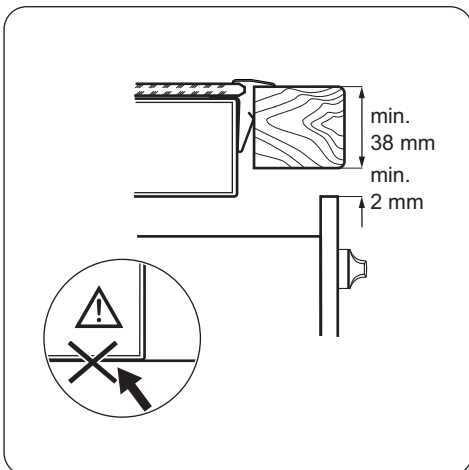
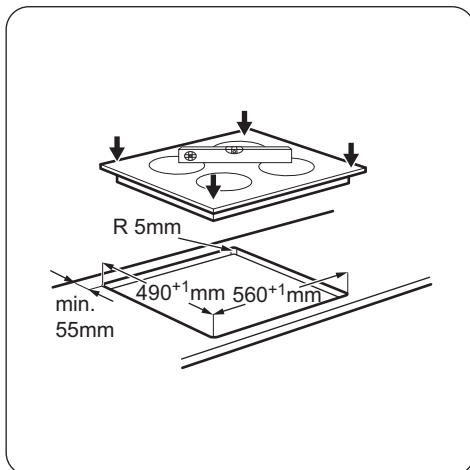
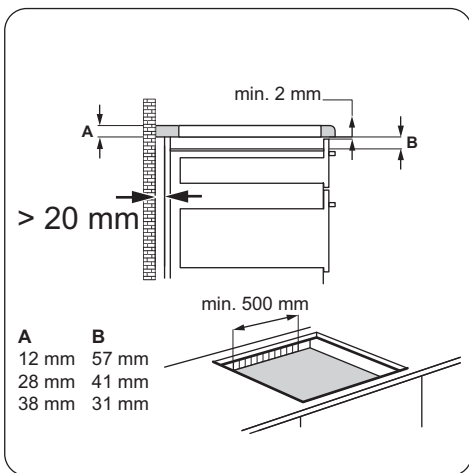
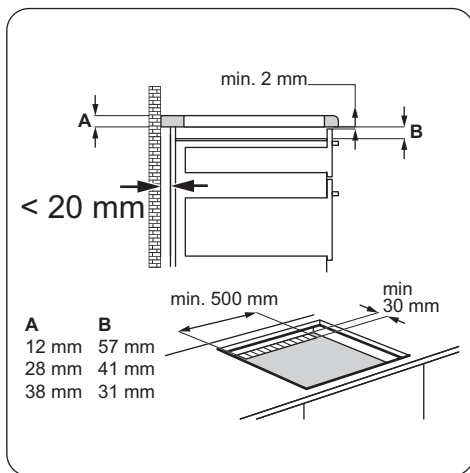
encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

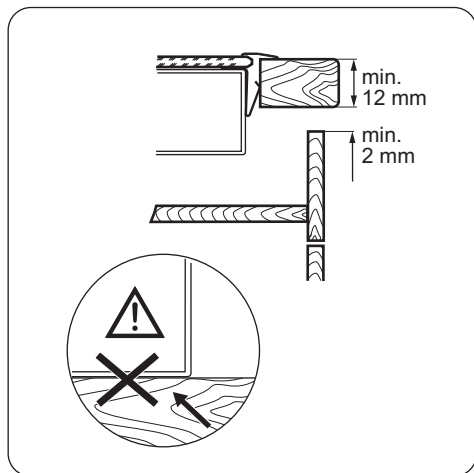
Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F Tmax 90°C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

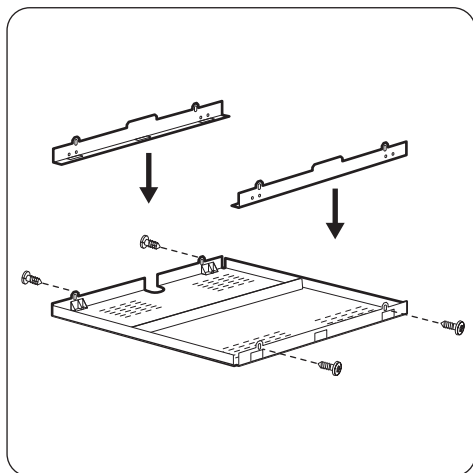
Montaje







Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

Información técnica

Placa de características

Modelo ZEL6640XBA
 Tipo 58 GAP D5 AU
 Inducción 7.4 kW
 N° ser.
 ZANUSSI

Número de producto (PNC) 949 595 593 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabricado en Alemania
 7.4 kW



Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3400	5	180 - 210
Posterior izquierda	1800	-	-	145 - 180
Anterior derecha	1400	2500	4	125 - 145
Posterior derecha	1800	-	-	145 - 180

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

Eficacia energética

Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		ZEL6640XBA
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumo eléctrico por zona de cocción (cocción eléctrica)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	168,0 Wh / kg 183,0 Wh / kg 174,0 Wh / kg 179,0 Wh / kg
Consumo eléctrico de la placa de cocción (placa eléctrica)		176,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento.

Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine con los utensilios de cocina tapados.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .
Coloque el material de embalaje en los
contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud
pública, así como a reciclar residuos de
aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche

los aparatos marcados con el símbolo  junto
con los residuos domésticos. Lleve el producto
a su centro de reciclaje local o póngase en
contacto con su oficina municipal.



www.zanussi.com/shop



867311324-A-312014