

HR	Upute za uporabu	2
PT	Manual de instruções	19
RU	Инструкция по эксплуатации	37
ES	Manual de instrucciones	57

USER MANUAL

Ploča za kuhanje
Placa
Варочная панель
Placa de cocción

Sadržaj

Informacije o sigurnosti.....	2	Čišćenje i održavanje.....	11
Sigurnosne upute.....	3	Rješavanje problema.....	11
Opis proizvoda.....	5	Postavljanje.....	13
Svakodnevna uporaba.....	7	Tehnički podaci.....	17
Savjeti.....	10	Energetska učinkovitost.....	18

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

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

Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.

Opća sigurnost

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

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

Sigurnosne upute

Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za instalaciju isporučenih s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Budite pažljivi kada pomičete uređaj jer je težak. Obavezno nosite zaštitne rukavice.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor, između dna uređaja i gornje ladice, dovoljan za cirkulaciju zraka
- Može se zagrijati dno uređaja. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu.
- Uvjerite se da je prostor za provjetravanje veličine 2 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.

Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na nazivnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanja priključka.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli zapletu.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Koristite spojnice na kabele.
- Provjerite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj na utičnice u blizini
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

Uporaba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj upotrebljavajte u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Zonu kuhanja nakon svake uporabe postavite na "isključeno".
- Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zonu kuhanja. Mogu se zagrijati.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od indukcijskih zona kuhanja kad uređaj radi.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Ne dozvolite da posuđe presuši.

- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuda.
- Na uređaj ne stavljajte aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat staklo/staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj isključite i pustite da se ohladi prije čišćenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja električne mreže prije održavanja.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.

Odlaganje



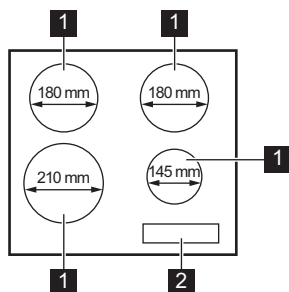
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Prerežite električni kabel i bacite ga.

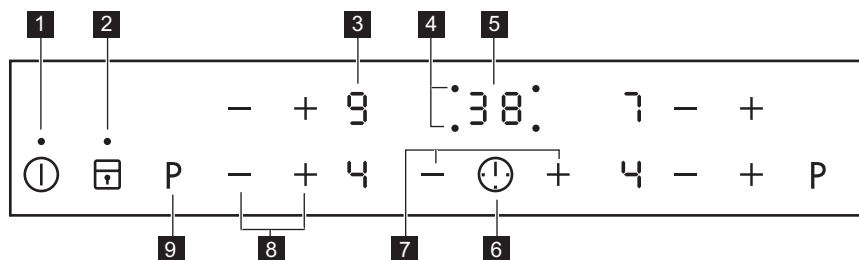
Opis proizvoda

Izgled površine za kuhanje



- 1** Indukcijska zona kuhanja
- 2** Upravljačka ploča

Izgled upravljačke ploče



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

	Polje senzora	Funkcije	Napomena
1	ⓘ	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	🔒	Blokiranje / Roditeljska zaštita	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	-	Zaslon stupnja kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
4	-	Indikatori tajmera zone kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
5	-	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
6	🕒	-	Za odabir zone kuhanja.
7	+ / -	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
8	+ / -	-	Za postavljanje stupnja kuhanja.
9	P	Funkcija električne snage	Za uključivanje i isključivanje funkcije .

Zasloni stupnja kuhanja

Zaslon	Opis
0	Zona kuhanja je isključena.
1 - 9 / 2 - 6	Zona kuhanja je uključena.
A	Funkcija Funkcija automatskog zagrijavanja radi.
P	Funkcija električne snage radi.
E + broj	Došlo je do kvara.

Zaslon	Opis
	Zona kuhanja još je uvijek vruća (preostala toplina).
	Funkcija Blokiranje /Roditeljska zaštita radi.
	Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja.
	Funkcija Automatsko isključivanje radi.

Indikator preostale topline



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline.

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

Svakodnevna uporaba



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje u sljedećim slučajevima:

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj grijanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolijete nešto po upravljačkoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše grije (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne uporabe ploče za kuhanje.
- koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol i nakon 2 minute zona kuhanja automatski se isključuje.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se i ploča za kuhanje se isključuje.

Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

Stupanj kuhanja	Ploča za kuhanje isključuje se nakon
1 - 2	6 sata
3 - 4	5 sata
5	4 sata
6 - 9	1,5 sat

Stupanj kuhanja

Dodirnite kako biste povećali stupanj kuhanja. Dodirnite kako biste smanjili stupanj kuhanja. Za isključivanje zone kuhanja istovremeno dodirnite i .

Funkcija automatskog zagrijavanja

Ako uključite tu funkciju, možete brže postići potrebni stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj kuhanja, a zatim smanjuje na ispravan stupanj kuhanja.



Za aktivaciju funkcije, zona kuhanja mora biti hladna.

Za aktivaciju funkcije za zonu kuhanja: dodirnite (se uključuje). Odmah

dotirnite **+** (**R**) se uključuje). Odmah dotirnite **—** dok se ne uključi odgovarajući stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde uključuje se (**R**).

Za isključivanje funkcije: dotirnite **+**.

Funkcija električne snage

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija se može aktivirati za indukcijsko polje kuhanja samo ograničeni vremenski period. Nakon tog vremena, indukcijsko polje kuhanja automatski se vraća na najviši stupanj kuhanja.

i Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Za aktivaciju funkcije za zonu kuhanja: dotirnite **P**. (**P**) se uključuje.

Za isključivanje funkcije: dotirnite **P** ili **—**.

Tajmer

Tajmer za odbrojavanje

Možete koristiti tu funkciju kako biste postavili koliko dugo će zona kuhanja raditi za jedno kuhanje.

Prvo postavite zonu kuhanja, zatim postavite funkciju. Stupanj kuhanja možete postaviti prije ili nakon postavljanja funkcije.

Za odabir zone kuhanja: dotirnite **⌚** više puta, sve dok se ne uključi indikator odgovarajuće zone kuhanja.

Za aktivaciju funkcije ili promjenu

vremena: dotirnite **+** or **—** tajmera za postavljanje vremena (**00 - 99** minuta). Kada indikator zone kuhanja počne sporo bljeskati, vrijeme se odbrojava.

Za pregled preostalog vremena: zonu kuhanja postavite pomoću **⌚**. Indikator zone kuhanja počinje brzo bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Za isključivanje funkcije: zonu kuhanja odaberite pomoću **⌚** i dotirnite **—**. Preostalo vrijeme odbrojava se do **00**. Indikator zone kuhanja se isključuje.

i Kad odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i **00** bljeska. Zona kuhanja se isključuje.

Za isključivanje zvuka: dotirnite **⌚**.

Podešavanje vremena

Tu funkciju možete upotrebljavati kao **Podešavanje vremena** dok je ploča za kuhanje uključena, a zona kuhanja ne radi (na zaslonu stupnja kuhanja prikazuje se (**0**)).

Za uključivanje funkcije: dotirnite **⌚**.

Dotirnite **+** ili **—** na tajmeru kako biste postavili vrijeme. Kad odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i **00** bljeska.

Za isključivanje zvuka: dotirnite **⌚**.

i Ta funkcija nema utjecaja na rad zone kuhanja.

Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zone kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

Najprije podesite stupanj kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dotirnite **⏏**. (**L**) se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje funkcije: dotirnite **⏏**. Prethodna postavka se uključuje.

i Kada isključite ploču za kuhanje, isključiti ćete i ovu funkciju.

Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću **⌚**. Ne postavljajte stupanj kuhanja. Dotirnite **⏏** u trajanju od 4 sekunde. (**L**) comes on. Isključite ploču za kuhanje pomoću **⌚**.

Za isključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću **⌚**. Ne postavljajte stupanj kuhanja. Dotirnite **⏏** u trajanju od 4 sekunde.

Ⓜ comes on. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

Za premošćenje funkcije samo za jedno kuhanje: uključite ploču za kuhanje pomoću

①. ① se uključuje. Dodirnite ② u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću ① funkcija ponovno radi.

Ograničenje snage

Ploča za kuhanje originalno je postavljena na najvišu moguću razinu snage.

Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite ① u trajanju od 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Dodirnite ^{STOP} u trajanju od 3 sekunde. Uključuje se P0 do P9.
4. Dodirnite + prednje lijeve zone kuhanja za postavljanje razine snage.

Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

- P0 — 7200 W
- P1 — 1500 W
- P2 — 2000 W
- P3 — 2500 W
- P4 — 3000 W
- P5 — 3500 W
- P6 — 4000 W
- P7 — 4500 W
- P8 — 5000 W
- P9 — 6000 W



POZOR!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

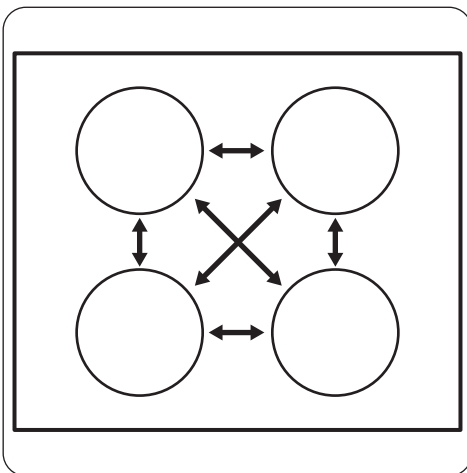
Funkcija Upravljanje snagom

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza na ploči za kuhanje. Pogledajte sliku.
- Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3700 W.
- Funkcija dijeli snagu između zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Funkcija se uključuje kad ukupna električna snaga faza kuhanja priključenih na jednu fazu prijeđe 3700 W.

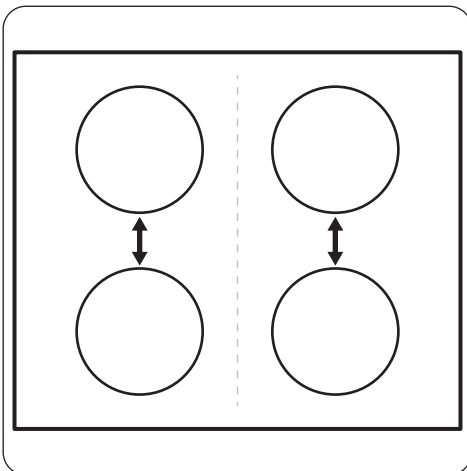
- Funkcija smanjuje snagu ostalih zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Prikaz stupnja kuhanja smanjene zone mijenja se između dvije razine.

Funkcija Upravljanje snagom s funkcijom Ograničenje snage

kada funkciju Ograničenje snage postavite na **4,5 kW ili manje**, snaga ploče za kuhanje dijeli se između dvije zone.



Kada funkciju Ograničenje snage postavite na **više od 4,5 kW**, snaga ploče za kuhanje dijeli se između dvije zone kuhanja u paru.



Savjeti



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Posuđe



Kod indukcijskih zona kuhanja snažna elektromagnetska zona vrlo brzo proizvodi toplinu u posuđu.



Na indukcijskim poljima kuhanja koristite samo prikladno posuđe.

Materijal posuđa

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

Posuđe je prikladno za indukcijsku ploču za kuhanje ako:

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



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

Dimenzije posuđa

Indukcijske zone kuhanja automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa do određene granice.

Učinkovitost zone kuhanja je povezana s promjerom posuđa. Posuđe manjeg promjera

dobiva samo dio snage koju stvara zona kuhanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Buka tijekom rada

Ako čujete:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
- škljocanje: dolazi do prekida električnog napajanja.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar ploče za kuhanje.

Primjeri primjene za kuhanje

Odnos između stupnja kuhanja i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije zone kuhanja. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem topline troši manje od pola njene energije.



Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
 - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 2.	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 2.	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
2. - 3.	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte.
3. - 4.	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodajte par žica tekućine.
4. - 5.	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4. - 5.	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
5. - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečki od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, za zapeći meso (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		
P	Ključanje velikih količina vode. Uključena je funkcija električne snage.		

Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje za površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje ploče za kuhanje. Posebni strugač stavite na staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje. Nakon čišćenja grijaću ploču za kuhanje osušite mekom krpom.

Rješavanje problema



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti kad...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.	Ploča za kuhanje nije priključena na električnu mrežu ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na električno napajanje. Pogledajte shemu spajanja.
	Osigurač je iskočio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno iskače, kontaktirajte ovlaštenog električara.
		Ponovno uključite ploču za kuhanje i unutar 10 sekundi postavite stupanj kuhanja.
	Istovremeno ste dodirnuli 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja.	Očistite upravljačku ploču.
Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Kada je ploča za kuhanje isključena oglašava se zvučni signal.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora.	Uklonite predmet s polja senzora.
Ploča za kuhanje se isključuje.	Nečim ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet s polja senzora.
Indikator preostale topline se ne uključuje.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu.
Funkcija Funkcija automatskog zagrijavanja ne radi.	Zona je vruća.	Ostavite zonu da se dovoljno ohladi.
	Postavili ste najviši stupanj kuhanja.	Najviši stupanj kuhanja posjeduje istu snagu kao i funkcija.
Stupanj kuhanja mijenja se između dvije razine.	Funkcija Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Polja senzora se zagrijavaju.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Veliko posuđe stavite na stražnje zone, ako je moguće.
Uključuje se  .	Automatsko isključivanje radi.	Isključite i ponovno uključite ploču za kuhanje.
Uključuje se  .	Radi funkcija Roditeljska zaštita ili Blokiranje.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se  .	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
	Promjer dna posuđa premali je za zonu.	Koristite posuđe ispravnog promjera. Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz električne mreže na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno ukopčajte. Ako se  ponovno pojavi, kontaktirajte ovlašteni servis.
Uključuje se  .	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje jer je posuđe iskuhalo do kraja. Radi Automatsko isključivanje i zaštita od pregrijavanja zona.	Isključite ploču za kuhanje. Uklonite vruću posudu. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite zonu. Ako je bio problem u posudu, poruka o grešci se isključuje. Indikator preostale topline može ostati uključeno. Ostavite posuđe da se dovoljno ohladi. Provjerite je li vaše posuđe kompatibilno s pločom za kuhanje. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

Ako ne možete naći rješenje...

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Dajte im podatke s natpisne pločice. Također navedite troznamenkastu slovnu šifru za staklokeramiku (nalazi se u uglu staklene

površine) i poruku pogreške koja se prikazuje. Osigurajte da pločom za kuhanje rukujete na ispravan način. Ako niste, rad serviseru ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

Postavljanje



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj

Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklanjanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

Spojni kabel

- Ploča za kuhanje opremljena je priključnim kabelom.
- Zamijenite oštećeni priključni kabel isključivo kabelom iz rezervnih dijelova. Obratite se svom lokalnom ovlaštenom servisnom centru.



UPOZORENJE!

Sva spajanja na električnu mrežu mora izvršiti kvalificirani električar.



POZOR!

Krajeve žica ne bušite i ne lemite. To je strogo zabranjeno!



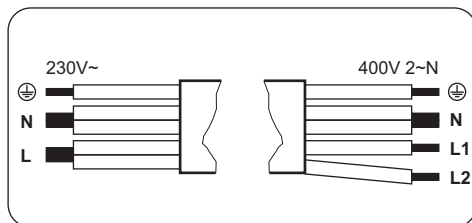
POZOR!

Ne spajajte kabel bez manžete kabla.

Dvofazni priključak

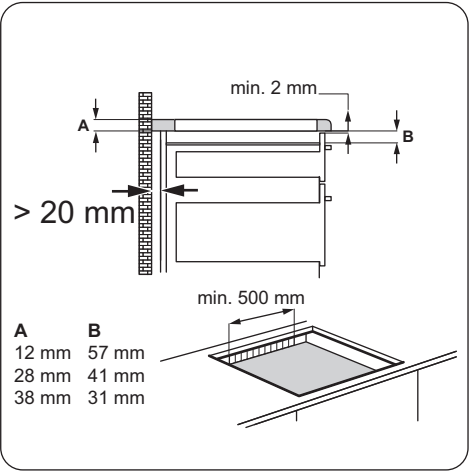
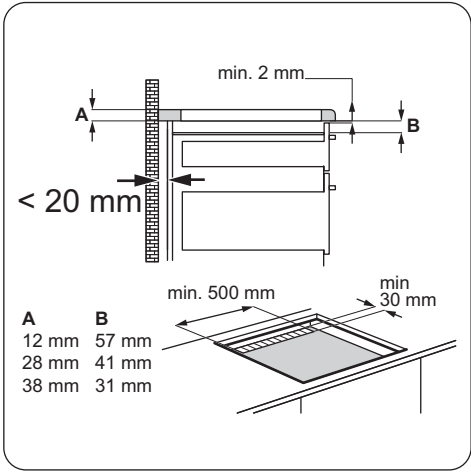
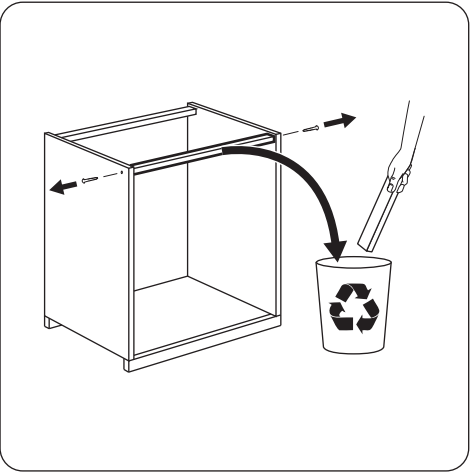
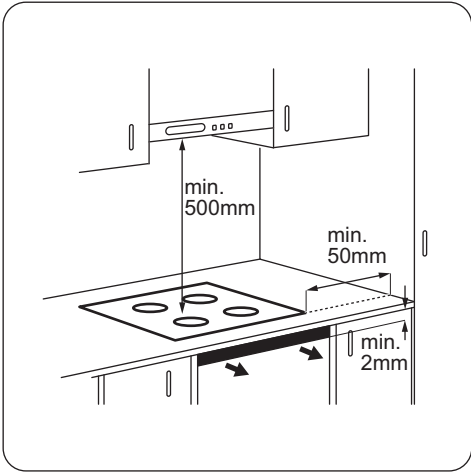
1. Skinite manžetu vrha kabela s crne i smeđe žice.
2. Skinite izolaciju s krajeva smeđeg i crnog kabela.
3. Postavite novu manžetu od 1,5 mm² na kraj svakog kabela. (potreban je poseban alat).

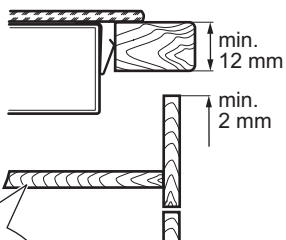
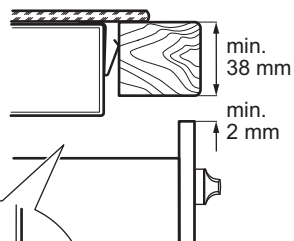
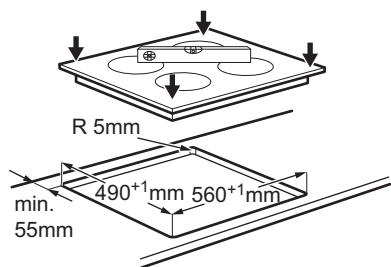
Presjek kabela



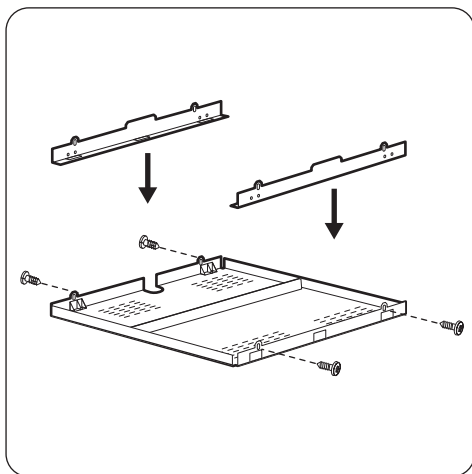
Monofazni priključak - 230 V~		Dvofazni priključak - 400 V 2 ~ N	
	Zeleno - žuto	Zeleno - žuto	
N	Plavo i sivo	Plavo i sivo	N
L	Crno i smeđe	Crno	L1
		Smeđe	L2

Sklop





Zaštitna kutija



Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatan pribor), nije potreban prostor za protok zraka ispred od 2mm niti zaštitno dno izravno ispod ploče za kuhanje. Zaštitna kutija je dodatna oprema i možda nije dostupna u nekim zemljama. Kontaktirajte lokalnog dobavljača.

i Zaštitnu kutiju ne možete koristiti ako ploču za kuhanje postavite iznad pećnice.

Tehnički podaci

Nazivna pločica

Model ZEI56640XB
Vrsta 58 GAD D5 AU
Indukcija 7.2 kW
Ser.br.
ZANUSSI

PNC 949 595 557 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Proizvedeno u Njemačkoj
7.2 kW
CE

Značajke zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (maks. stupanj kuhanja) [W]	Funkcija elek- trične snage [W]	Funkcija elek- trične snage maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Prednja lijeva	2300	3600	10	180 - 210
Stražnja lijeva	1800	-	-	145 - 180
Prednja desna	1400	2500	4	125 - 145
Stražnja desna	1800	-	-	145 - 180

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

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera u tablici.

Energetska učinkovitost

Informacije o proizvodu u skladu s EU 66/2014

Identifikacija modela		ZEI56640XB
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradna ploča za kuhanje
Broj zona kuhanja		4
Tehnologija zagrijavanja		Indukcija
Promjer okruglih zona kuhanja (Ø)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (E _{electric cooking})	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	169,3 Wh / kg 180,0 Wh / kg 185,8 Wh / kg 171,4 Wh / kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (E _{electric ploča za kuhanje})		176,6 Wh / kg

EN 60350- 2 - Kućni električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče - Metode mjerenja značajki

Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Posuđe stavite na zonu kuhanja prije nego je uključite.

- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

Índice

Informações de segurança.....	19	Manutenção e limpeza.....	29
Instruções de segurança.....	20	Resolução de problemas.....	29
Descrição do produto.....	23	Instalação.....	32
Utilização diária.....	25	Informação técnica.....	35
Sugestões e dicas.....	27	Eficiência energética.....	36

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.

Ligação eléctrica



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



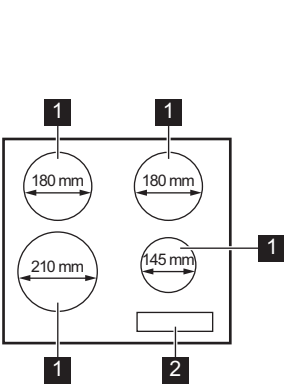
ADVERTÊNCIA!

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.

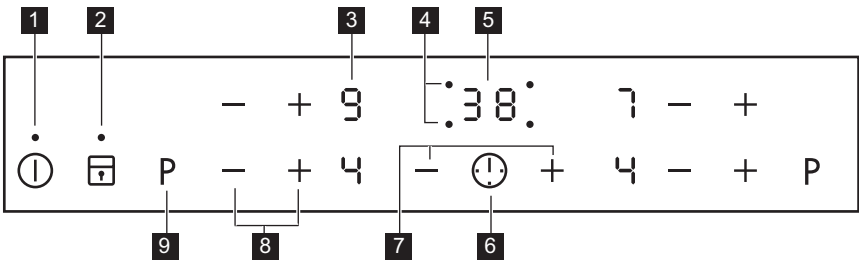
Descrição do produto

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	⏏	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança 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 Bloqueio de Funções /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  ( 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  ;  acende.

Para desactivar a função: toque em  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.

Bloqueio de Funções

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.

Limitação de Potência

Originalmente, a placa está configurada para o nível de potência mais elevado.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Desactive a placa.
2. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em  durante 3 segundos. Acendem-se os indicadores de P0 a P9.
4. Toque no botão  da zona dianteira esquerda para seleccionar o nível de potência.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Informação técnica”.

- P0 — 7200 W
- P1 — 1500 W

- P2 — 2000 W
- P3 — 2500 W
- P4 — 3000 W
- P5 — 3500 W
- P6 — 4000 W
- P7 — 4500 W
- P8 — 5000 W
- P9 — 6000 W



CUIDADO!

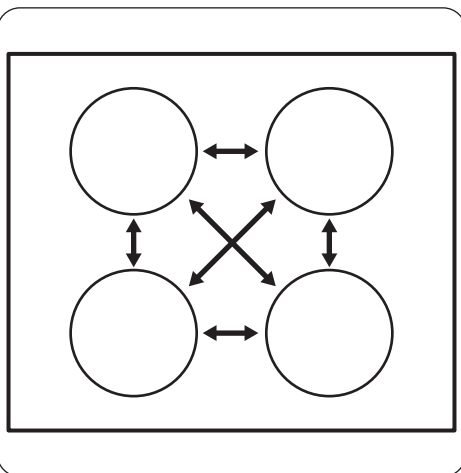
Certifique-se de que a potência seleccionada é adequada para o quadro eléctrico da sua casa.

Função Gestão de Energia

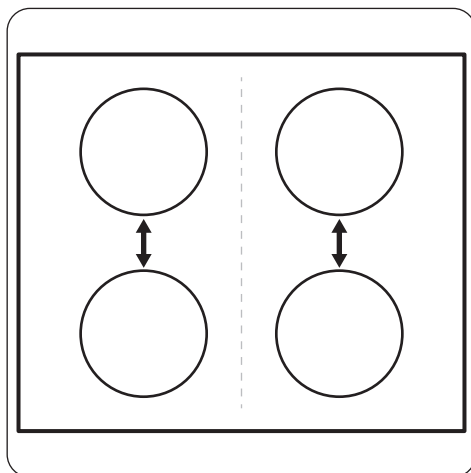
- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando 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.

Função Gestão de Energia com função Limitação de Potência

Quando regular a função Limitação de Potência para **4,5 kW ou menos**, a potência da placa é dividida entre todas as zonas de cozedura.



Quando regular a função Limitação de Potência para **mais de 4,5 kW**, a potência da placa é dividida entre as duas zonas de cozedura de um par.



Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e painelas



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.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
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.
5. - 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.
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.

Problema	Causa possível	Solução
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções 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.

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.

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 superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, substitua-o apenas pelo cabo de substituição recomendado. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.



ADVERTÊNCIA!

Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.



CUIDADO!

Não perfure nem solde as extremidades dos condutores. Isso é proibido!



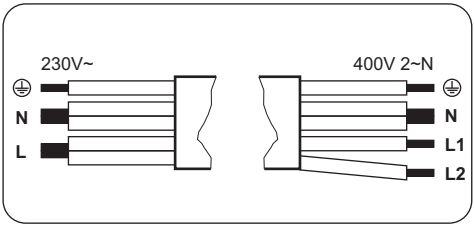
CUIDADO!

Não ligue os condutores sem a manga de terminal.

Ligação com duas fases

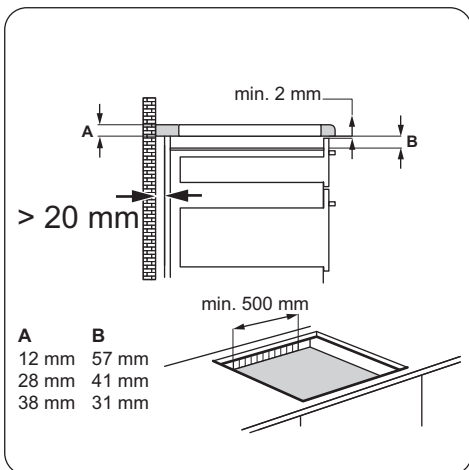
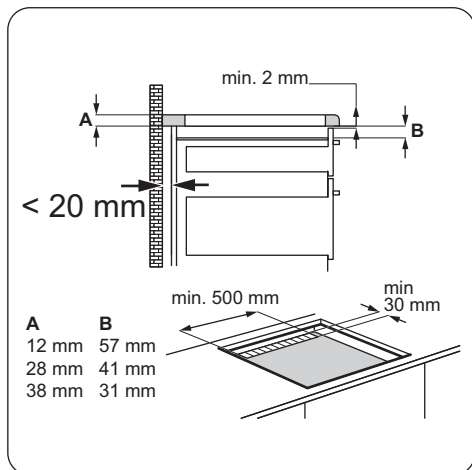
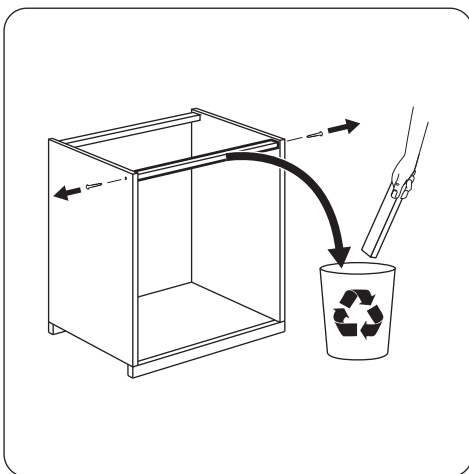
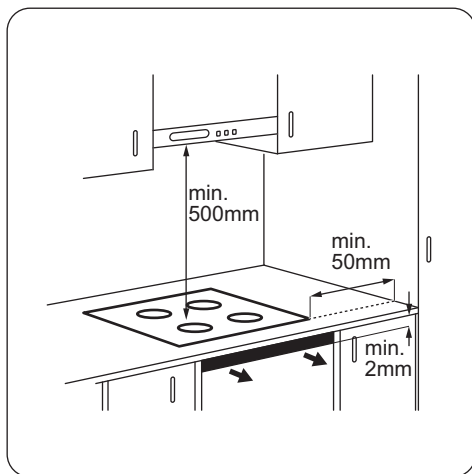
1. Remova a manga de terminal da extremidade do condutor preto e do condutor castanho.
2. Remova o isolamento da extremidade do condutor preto e do condutor castanho.
3. Aplique uma nova manga de terminal de 1,5 mm² em cada extremidade de condutor. (É necessária uma ferramenta especial.)

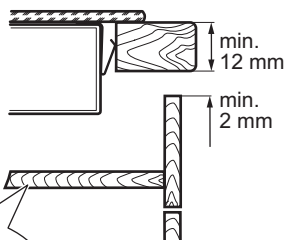
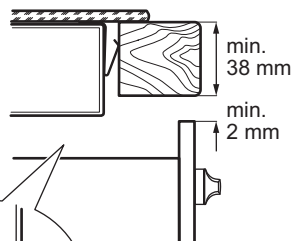
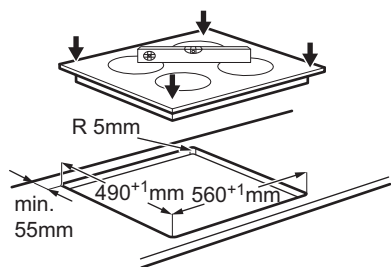
Secção do cabo



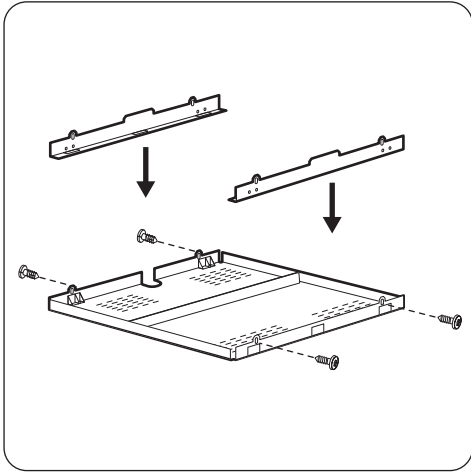
Ligação monofásica - 230 V~		Ligação com duas fases - 400 V 2 ~ N	
⊕	Verde - Amarelo	Verde - Amarelo	⊕
N	Azul e Cinzento	Azul e Cinzento	N
L	Preto e Castanho	Preto	L1
		Castanho	L2

Montagem





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 ZEI56640XB
Tipo 58 GAD D5 AU
Indução 7.2 kW
N.º de série
ZANUSSI

PNC 949 595 557 01
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.2 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	3600	10	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		ZEI56640XB
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	18,0 cm
	Dianteira direita	14,5 cm
	Traseira direita	18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura ECElectric)	Dianteira esquerda	169,3 Wh/kg
	Traseira esquerda	180,0 Wh/kg
	Dianteira direita	185,8 Wh/kg
	Traseira direita	171,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (placa ECElectric)		176,6 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.

Содержание

Сведения по технике безопасности_	37	Уход и очистка_	48
Указания по безопасности_	39	Поиск и устранение неисправностей_	49
Описание изделия_	41	Установка_	51
Ежедневное использование_	43	Технические данные_	54
Полезные советы_	46	Энергоэффективность_	55

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Убедитесь разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячей посуды прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо

закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит

предотвратить поражение электрическим током.

- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стекланную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только

нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

Утилизация



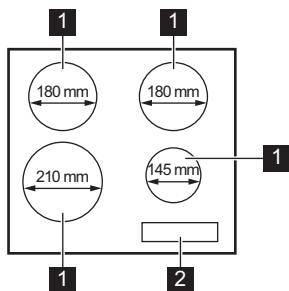
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

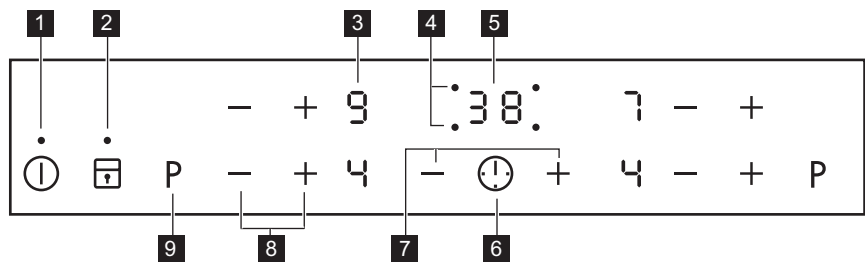
Описание изделия

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления

Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1	ⓘ	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокир. кнопок / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
4	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
5	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6	🕒	-	Выбор конфорки
7	+/-	-	Увеличение или уменьшение времени.
8	+/-	-	Установка мощности нагрева.
9	P	Клавиша функции «Бустер»	Включение и выключение функции.

Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 9 / 2 - 5	Конфорка работает.
A	Выполняется функция Автоматический нагрев.

Дисплей	Описание
	Выполняется Клавиша функции «Бустер».
 + число.	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Выполняется функция Блокир. кнопок /Функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Включение или выключение

Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить варочную панель.

Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выпадает досуха). Перед следующим

использованием варочной панели дайте конфорке остыть.

- используется неподходящая посуда.

Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.

- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

Значение мощности нагрева

Нажмите на **+**, чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на **—**, чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на **+** и **—**, чтобы выключить конфорку.

Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

 Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения функции для выбранной конфорки: коснитесь **P** (высветится ). Сразу же коснитесь **+** (высветится ). Сразу же коснитесь **—**, пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **+**.

Клавиша функции «Бустер»

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

 См. Главу «Технические данные».

Для включения функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**.
Высветится .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **P** или **—**.

Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Сначала выберите конфорку, а затем установите данную функцию. Мощность нагрева можно выбирать до или после установки данной функции.

Выбор конфорки: нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Включение функции или изменение текущего времени: нажмите на **+** или **—** таймера, чтобы установить время (**00 - 99** в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени: выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Чтобы выключить эту функцию: выберите конфорку с  и нажмите на **—**. Прибор производит обратный отсчет оставшегося времени до **00**. Индикатор конфорки погаснет.

 По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве таймера, когда варочная панель включена, а конфорки не используются (на дисплее при этом появится значок .

Чтобы включить эту функцию: коснитесь . Нажмите на **+** или **—** таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Отключение звука: коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.

Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится

. Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Чтобы включить эту функцию: Включите

варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности

нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится .

Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи

. Не задавайте никакого уровня

мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится

. Выключите варочную панель при помощи .

Отмена функции на один цикл

приготовления: Включите варочную панель при помощи . Высветится .

Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения

варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

Ограничение мощности

Заводская настройка варочной панели соответствует максимальному уровню мощности.

Увеличение или уменьшение уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.
2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Высветится значение от «P0» до «P9».
4. Нажмите на  левой передней конфорки, чтобы задать уровень мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

- P0 – 7200 Вт
- P1 – 1500 Вт
- P2 – 2000 Вт
- P3 – 2500 Вт
- P4 – 3000 Вт
- P5 – 3500 Вт
- P6 – 4000 Вт
- P7 – 4500 Вт
- P8 – 5000 Вт
- P9 – 6000 Вт



ОСТОРОЖНО!

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

Функция Система управления мощностью

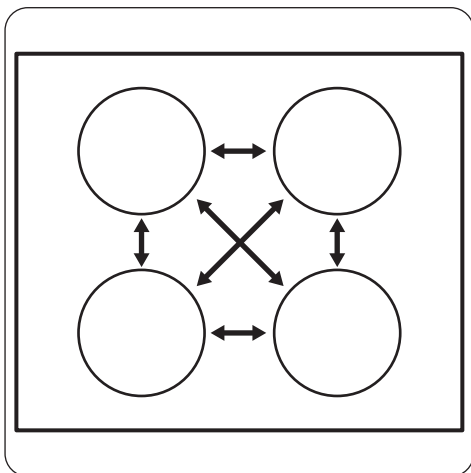
- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок,

подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.

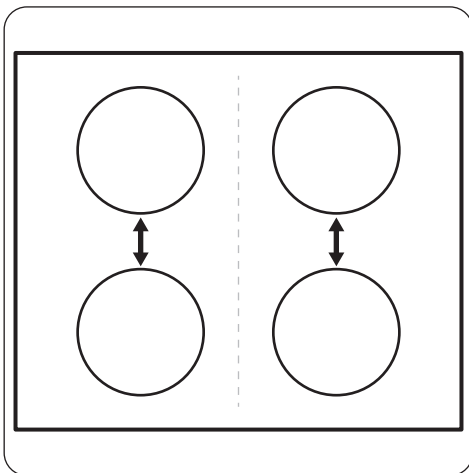
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.

Функция Система управления мощностью с функцией Ограничение мощности

При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **4,5 кВт и менее** мощность варочной панели распределяется между всеми конфорками.



При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **4,5 кВт и более** мощность варочной панели распределяется между двумя конфорками пары.



Полезные советы



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Кухонная посуда



В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.

 Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособляются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

 См. Главу «Технические данные».

Шум во время работы

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень

мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.

Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

 Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2.	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2.	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2. - 3.	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3. - 4.	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
4. - 5.	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4. - 5.	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
5. - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и

пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
		Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Выполняется функция Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Высветится  .	Выполняется Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высветится  .	Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокир. кнопок.	См. Главу «Ежедневное использование».
Высветится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высветится E4 .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция Автоматическое отключение и система защиты конфорки от перегрева.	Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикация остаточного тепла может остаться. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. Главу «Указания и рекомендации».

Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что

варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

Установка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

Сетевой кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- Заменяйте поврежденный сетевой шнур только шнуром из списка подходящих запасных частей. Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.



ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



ОСТОРОЖНО!

Запрещается сверлить или паять концы проводов. Такие действия категорически запрещены!

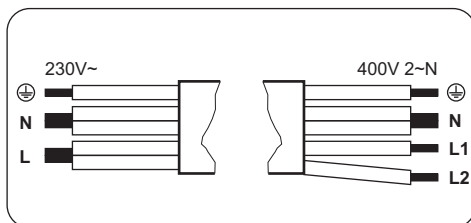
**ОСТОРОЖНО!**

Не подключайте провод без
концевой заделки.

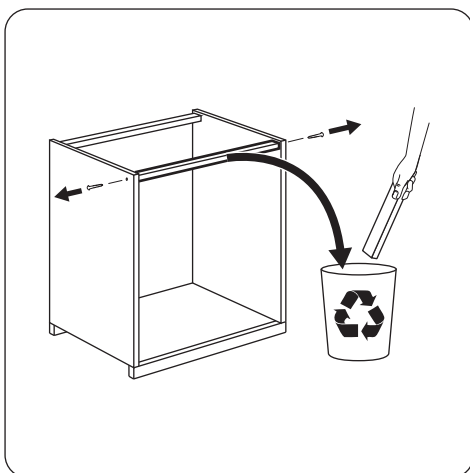
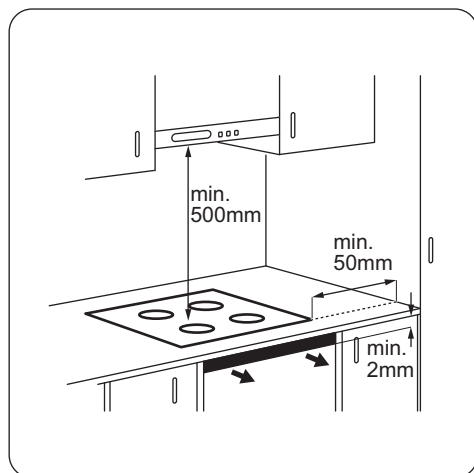
Двухфазное подключение

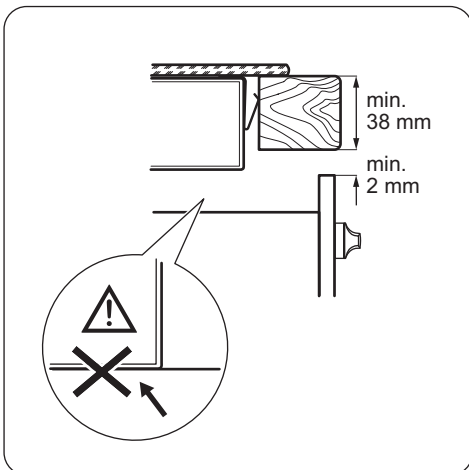
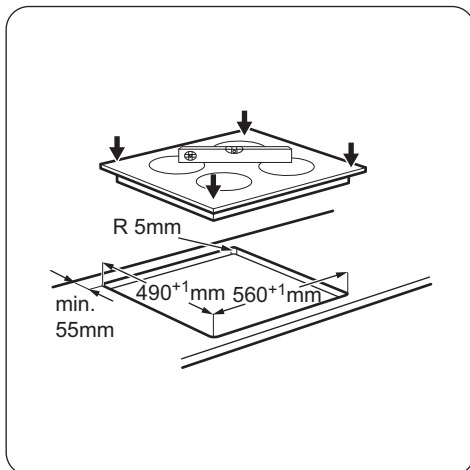
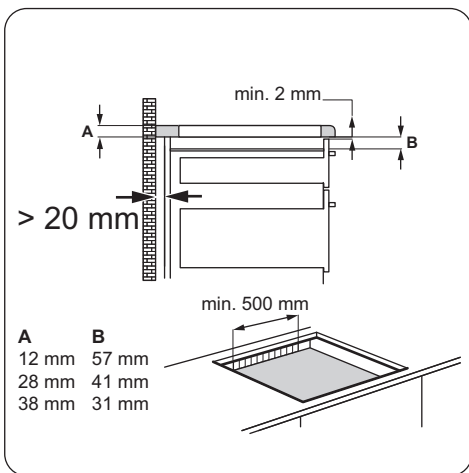
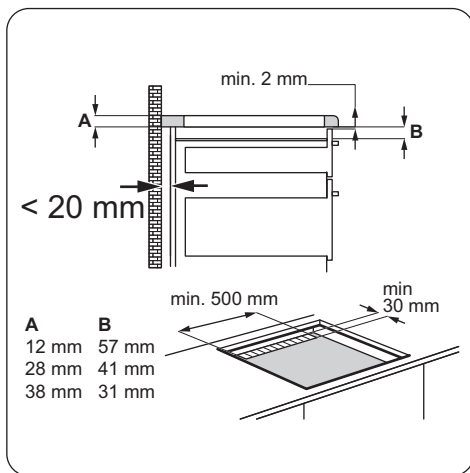
1. Удалите концевую заделку с черного и коричневого проводов.
2. Удалите изоляцию с коричневого и черного проводов.

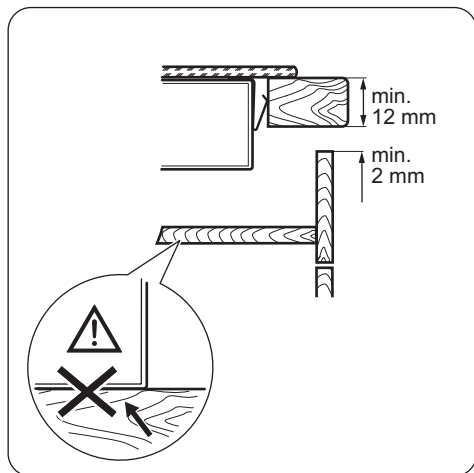
3. Наденьте новую концевую заделку для провода сечением $1,5 \text{ мм}^2$ на каждом из проводов (требуется специальный инструмент).

Поперечное сечение кабеля

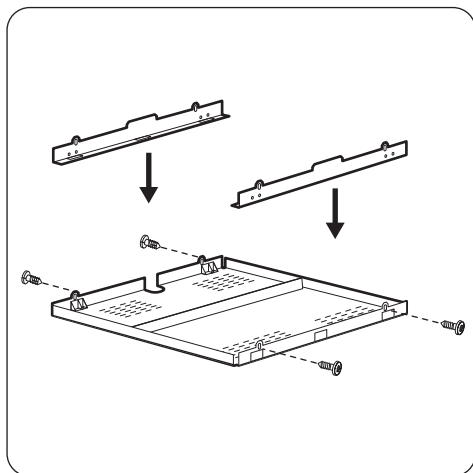
Однофазное подключение – 230 В~		Двухфазное подключение – 400 В 2 ~ N	
	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	
N	Синий и серый	Синий и серый	N
L	Черный и коричневый	Черный	L1
		Коричневый	L2

Сборка





Защитный экран



В случае использования защитного экрана (приобретается отдельно) фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под варочной панелью не являются обязательными. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

Технические данные

Табличка с техническими данными

Модель ZEI56640XB
Тип 58 GAD D5 AU
Индукционная 7.2 кВт
Серийный №
ZANUSSI

PNC (код изделия) 949 595 557 01
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.2 кВт
CE

Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3600	10	180 - 210
Задняя левая	1800	-	-	145 - 180
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	-	-	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметра, указанного в Таблице.

Энергоэффективность

Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		ZEI56640XB
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Число конфорок		4
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	21 см 18 см 14,5 см 18 см
Энергопотребление каждой конфорки (электронагрев)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	169,3 Вт·ч/кг 180 Вт·ч/кг 185,8 Вт·ч/кг 171,4 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (электронагрев)		176,6 Вт·ч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- При нагреве воды наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности накрывайте посуду крышкой.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург
Германия

Contenido

Información sobre seguridad.....	57	Mantenimiento y limpieza.....	67
Instrucciones de seguridad.....	58	Solución de problemas.....	67
Descripción del producto.....	61	Instalación.....	70
Uso diario.....	62	Información técnica.....	73
Consejos.....	65	Eficacia energética.....	74

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 nuestro 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.
- Cerciérese 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



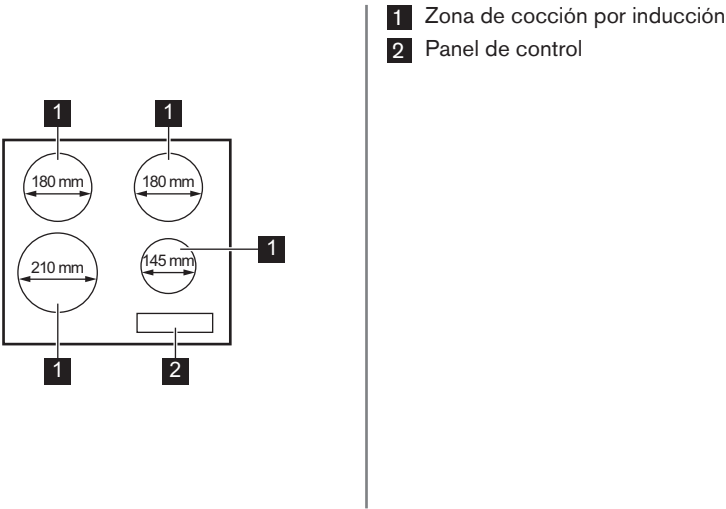
ADVERTENCIA!

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.

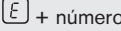
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



	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.
	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.
	Apagado automático 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.

Apagado automático

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.

Limitación de potencia

Inicialmente, la placa de cocción tiene ajustado el nivel de potencia más alto posible.

Para aumentar o disminuir el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Pulse durante 3 segundos. Se enciende P0 a P9.
4. Toque en la zona frontal izquierda para ajustar el nivel de potencia.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo "Información técnica".

- P0 — 7.200 W
- P1 — 1.500 W
- P2 — 2.000 W
- P3 — 2.500 W
- P4 — 3.000 W
- P5 — 3.500 W
- P6 — 4.000 W
- P7 — 4.500 W
- P8 — 5.000 W
- P9 — 6.000 W



PRECAUCIÓN!

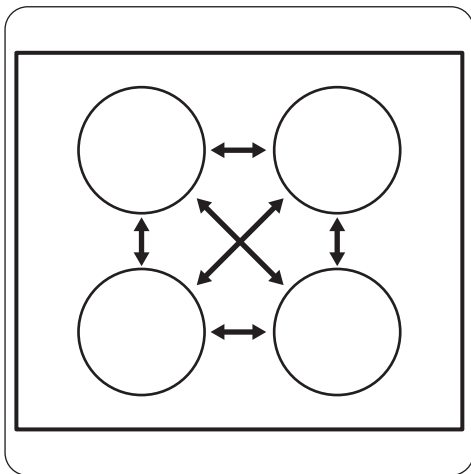
Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Función Administrador de energía

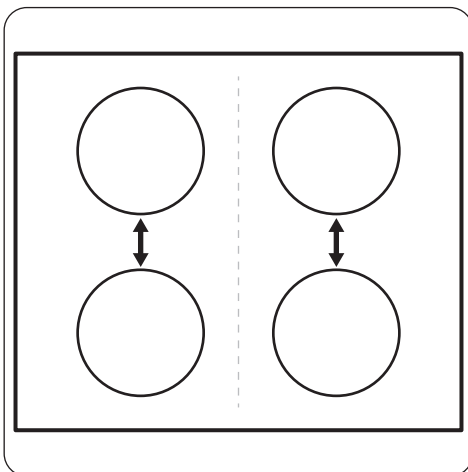
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica 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.

Función Administrador de energía con función Limitación de potencia

Cuando la función Limitación de potencia se ajusta en **4,5 kW o menos**, la potencia de la placa se divide entre todas las zonas de cocción.



Cuando la función Limitación de potencia se ajusta en **más de 4,5 kW**, la potencia de la placa se divide entre dos zonas de cocción por igual.



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 es-tiempo 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.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
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.
5 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como es-time 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 (goulash, asado), freír patatas.		
P	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.
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.	Administrador 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.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.

Problema	Posible causa	Solución
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un utensilio de cocina 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. Apagado automático 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 de cocción se suministra con el cable de conexión.
- Cambie el cable de red dañado solo por el cable de repuesto. Póngase en contacto con el servicio técnico local autorizado.



ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.



PRECAUCIÓN!

No taladre ni suelde los extremos de cable. Está terminantemente prohibido.



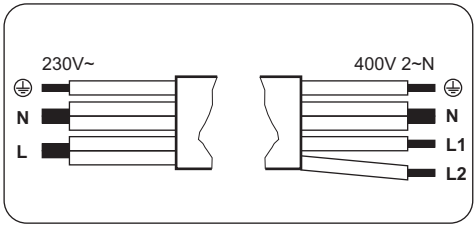
PRECAUCIÓN!

No conecte el cable sin el manguito del extremo.

Conexión bifásica

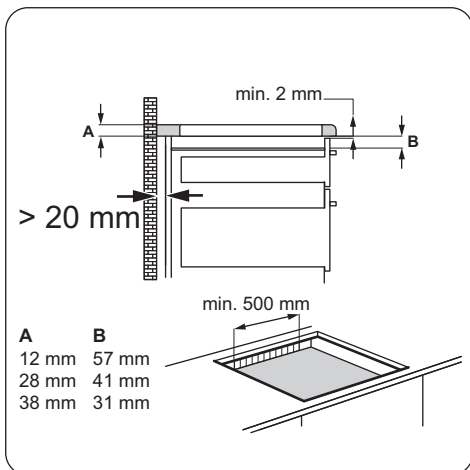
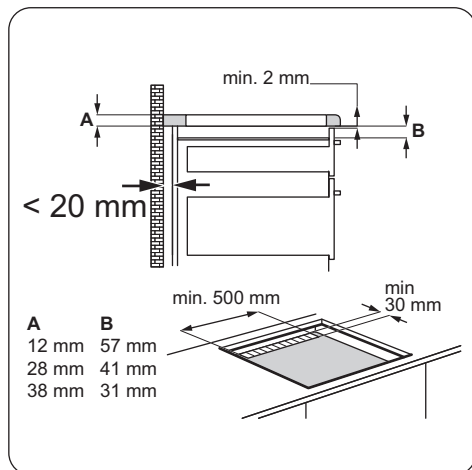
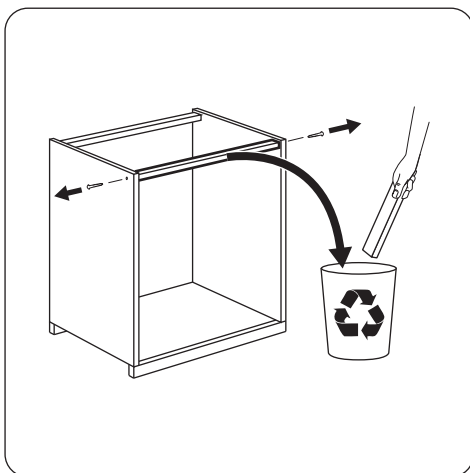
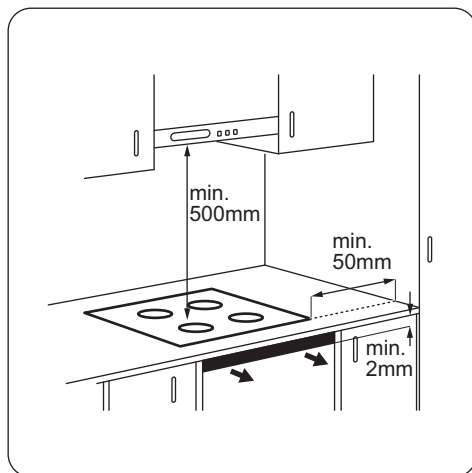
- Retire el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
- Quite el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.
- Coloque un nuevo manguito de 1,5 mm² en cada extremo de cable (se necesita una herramienta especial).

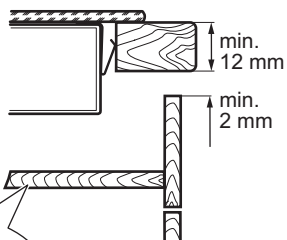
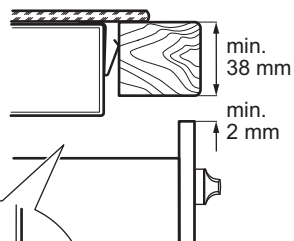
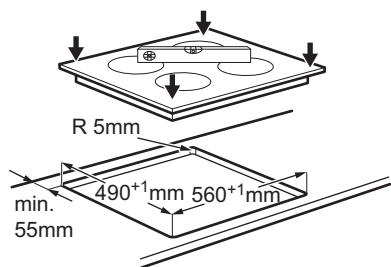
Sección transversal del cable



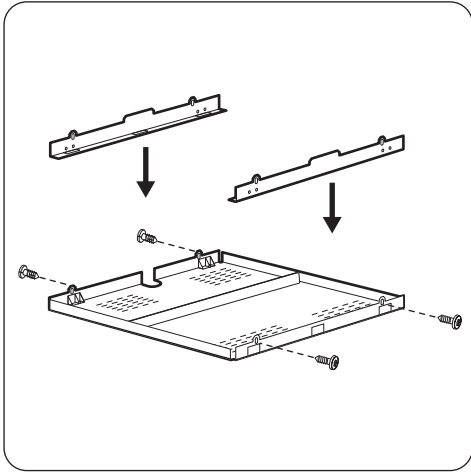
Conexión monofásica - 230 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
	Verde - amarillo	Verde - amarillo	
N	Azul y gris	Azul y gris	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

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 ZEI56640XB
Tipo 58 GAD D5 AU
Inducción 7.2 kW
Nº ser.
ZANUSSI

Número de producto (PNC) 949 595 557 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.2 kW
CE

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	3600	10	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		ZEI56640XB
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	169,3 Wh / kg 180,0 Wh / kg 185,8 Wh / kg 171,4 Wh / kg
Consumo eléctrico de la placa de cocción (placa eléctrica)		176,6 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



EAC CE

867312984-A-472014