

<b>BG</b>	Ръководство за употреба	2
<b>HU</b>	Használati útmutató	17
<b>RO</b>	Manual de utilizare	30
<b>SL</b>	Navodila za uporabo	44

Плоча  
Főzőlap  
Plită  
Kuhalna plošča

# USER MANUAL

ZEI6840FBA  
ZEI5680FB  
ZEI76840FB

**ZANUSSI**

## Съдържание

Информация за сигурност _____	2	Грижи и почистване _____	10
Инструкции за сигурност _____	3	Отстраняване на неизправности _____	11
Описание на уреда _____	6	Инсталиране _____	12
Всекидневна употреба _____	7	Техническа информация _____	15
Полезни препоръки и съвети _____	8	Опазване на околната среда _____	16

Запазваме си правото на изменения.

## Информация за сигурност

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкции-те с уреда за бъдещи справки.

### Безопасност за децата и хората с ограничени способности

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.


- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

## Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагриващите елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Ако повърхността на стъклокерамиката е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджерата.

## Инструкции за сигурност

### Инсталиране

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.

- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.

- Ако уредът е инсталиран над чекмедже-та, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация.
- Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Препоръчваме ви да инсталиране незапалимо разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

### Свързване към електрическата мрежа


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електро-


техник за смяната на повреден захранващ кабел.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.


### Предназначение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещат.
- Настройте зоната за готвене на "ИЗКП" след всяка употреба. Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако има пукнатина на повърхността, изключете от захранването, за да предотвратите токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от пожар или експлозия.


- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали в уреда, в близост до него или върху него.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода. Изключете уреда от ел. мрежа и покрийте пламъците с капак или огнеупорно одеало.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат


стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.

### Грижи и почистване

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от повреда в уреда.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Не почиствайте уреда чрез воден спрей или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

### Изхвърляне

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от нараняване или задушаване.

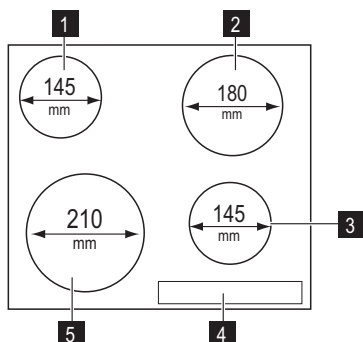
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

### Обслужване

- Свържете се със Сервизния център, за да поправят уреда. Препоръчваме използването само на оригинални резервни части.

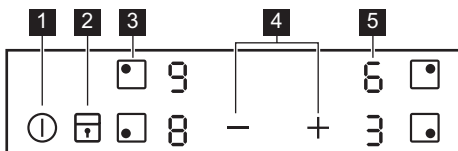
## Описание на уреда

### Общ преглед



- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Индукционна зона за готвене
- 3** Индукционна зона за готвене
- 4** Командно табло
- 5** Индукционна зона за готвене

### Разположение на командното табло



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея и индикаторите показват кои функции работят.

	Сензорно поле	Функция
<b>1</b>	ⓘ	За активиране и деактивиране на уреда.
<b>2</b>	🔒	За заключване/отключване на командното табло
<b>3</b>	⬢	За активиране на зона за готвене.
<b>4</b>	+ / -	Увеличава или намалява степента на нагриване.
<b>5</b>	Дисплей на степента на нагриване	Показва степента на нагриване.

### Показания за степента на нагриване

Екран	Описание
0	Зоната за готвене е изключена.
1 - 9	Зоната за готвене работи.
L	Устройството "Заключване/Заключване за деца" работи.

Екран	Описание
	Функцията "Повишена мощност" работи.
	Готварския съд е неправилен или твърде малък, или няма готварски съд в зоната за готвене.
	Има неизправност.
	Зоната за готвене продължава да бъде гореща (остатъчна топлина).
	Автоматичното изключване работи.

### Индикатор за остатъчна топлина

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от изгаряне вследствие на остатъчната топлина!

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката е загрята от топлината на готварския съд.

## Всекидневна употреба

### Активация и деактивация

Докоснете за 1 секунда, за да активирате или деактивирате уреда.

### Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично уреда, ако:

- Всички зони за готвене са изключени .
- След включване на уреда не задавайте степента на нагриване.
- Разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- Плочата става много гореща (напр. когато тенджерата е извряла напълно). Преди да използвате отново уреда, зоната за готвене трябва да се охлади.
- Не използвайте подходящ готварски съд. Символът светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- Не спрете зоната за готвене или промените степента на нагриване. След известно време светва и уредът се деактивира. Вижте по-долу.

- Връзка между степента на нагриване и времето на функция "Автоматично изключване":

- - — 6 часа
- - — 5 часа
- — 4 часа
- - — 1.5 часа

### Избор за зоната за готвене

За да настроите зоната за готвене, докоснете сензорното поле свързан към тази зона. На дисплея се осветява степента на нагриване. ().

### Степента на нагриване

Задайте зоната за готвене. Докоснете , за да повишите степента на нагриването. Докоснете , за да понижите степента на нагриването. На дисплея се показва степента на нагриване. Докоснете и по едно и също време, за да деактивирате зоната за готвене.

### Режим на повишена мощност

Функцията "Мощност" дава повече налична мощност на индукционната зона за готвене (вижте таблица "Мощност на зони за готвене" в главта "Техническа информация"). Можете да активирате функцията "Мощност" максимум за 10 минути. След това, индук-

ционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата степен на нагряване.

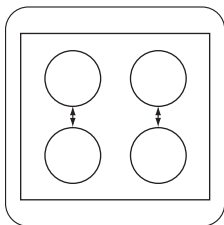
За да активирате функцията:

1. Задайте зоната за готвене.
2. Задайте зоната за максимална степен на нагряване.
3. Докоснете **+**, светва **P**

За да деактивирате функцията, натиснете **—**.

### Управление на мощността

Управлението на мощността, разделя мощността между двете зони за готвене в една двойка (виж илюстрацията). Функцията за мощност увеличава мощността до максималното ниво за една зона за готвене от всяка двойка. Мощността на втората зона за готвене се увеличава автоматично. Дисплеят на степента на нагряване за намалената зона се променя между двете нива.



### Ключалка

Когато зоните за готвене работят, можете да заключите командното табло, но не **Ⓛ**. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

За да стартирате функцията, натиснете **Ⓛ**. Символът **Ⓛ** светва за 4 секунди.

## Полезни препоръки и съвети

### **i** ИНДУКЦИОННИ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

За да спрете функцията, натиснете **Ⓛ**.

Светва степента на нагряване, която сте задали преди това.

Когато спрете уреда, спирате също и тази функция.

### Защита за деца на фурната

Тази функция предотвратява неволно използване на уреда.

#### За да активирате устройството за безопасност на деца

- Активирайте уреда с **Ⓛ**. **Не задавайте степен на нагряване.**
- Докоснете **Ⓛ** за 4 секунди. Символът **Ⓛ** светва.
- Деактивирайте уреда с **Ⓛ**.

#### За да деактивирате Устройството за безопасност на деца

- Активирайте уреда с **Ⓛ**. **Не задавайте степен на нагряване.** Докоснете **Ⓛ** за 4 секунди. Символът **Ⓛ** светва.
- Деактивирайте уреда с **Ⓛ**.

#### За да игнорирате Устройството за безопасност на деца за еднократно готвене

- Активирайте уреда с **Ⓛ**. Символът **Ⓛ** светва.
- Докоснете **Ⓛ** за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване за 10 секунди.** Можете да работите с уреда.
- Когато изключите уреда с **Ⓛ**, Устройството за безопасност на децата отново ще работи.

### Готварски съдове за уреди с индукционни зони за готвене

**ВАЖНО!** Използвайте индукционните зони с правилни съдове



## Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

## Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако ...

- ... малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване..
- ... магнитът тегли към дъното на готварския съд.

**i** Дъното на готварския съд трябва да бъде колкото се може по-дебело и по-плоско.

**Размери на готварските съдове:** индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

## Шумовете по време на работа

### Ако можете да чуете

- пукащ шум: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- Бучене Вие използвате високи нива на мощност.
- Щракане възниква електрическо прекъсване.

- Свистене, бръмчене вентилаторът работи.

**Шумът е нормално явление и не означава повреда в уреда.**

## Икономия на енергия

**☛** Как се пести електроенергия

- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене, преди да я включите.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

**i** Ефективност на зоната за готвене

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене. За минимален диаметър вижте глава Техническа информация.

## Примери за различни начини на готвене


Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната за готвене не е линейна.

Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия на зоната за готвене.

Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.


**i** Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време	Съвети	Номинална консумация на енергия
<b>☛</b> 1	Дръжте топла храната, която сте сготвили	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд	3 %

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време	Съвети	Номинална консумация на енергия
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин	5 - 25 мин.	От време на време разбърквайте	3 – 5 %
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца	10 - 40 мин.	Гответе с поставен капак	3 – 5 %
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25 - 50 мин.	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време по време на готвене	5 – 10 %
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо	20 - 45 мин.	Добавете няколко супени лъжици течност	10 – 15 %
4 - 5	Картофи на пара	20 - 60 мин.	Използвайте макс. 1/4 л. вода за 750 гр. картофи	15 – 21 %
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи	60 - 150 мин.	До 3 л. течност заедно със съставките	15 – 21 %
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон блю, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за приготвяне	31 – 45 %
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени къфтета, филе-миньон, пържоли	5 - 15 мин.	Обърнете по средата на времето за приготвяне	45 – 64 %
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи			100 %
	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.			

## Грижи и почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба. Винаги използвайте готварски съдове с почиствено дъно.

 Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят на функционирането на уреда.

### За да отстраните замърсяванията:

1. – **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда. Използвайте специална стъргалка за стъкло. Поставете стъргалката на стъклокерамичната

повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.





- **Отстранете, когато уредът е достатъчно изстинал:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Използвайте специален препарат за

почистване на стъклокерамика или неръждаема стомана.

2. Почиствайте уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
3. Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**

## Отстраняване на неизправности


Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате уреда или да работите с него.		Включете уреда отново и задайте степента на нагриване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Уредът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили много близко до сензорните полета за управление.	Поставете голям готварски съд върху задната зона за готвене, ако е необходимо.
[-] светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте уреда и го активирайте отново.
Светва [L]	Активирана е функцията за заключване на бутоните или устройството за безопасност на децата.	Вижте глава "Всекидневна употреба".
Светва [F]	Върху зоната за готвене няма съд за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Преместете съда на по-малка зона за готвене.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
 и число светват	В уреда има грешка.	Изключете уреда от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако  светне отново, обадете се в сервисния център.
Светва 	Има проблем с уреда, защото водата или течността в готварския съд е извряла напълно. Защитата срещу прегряване на зоната за готвене работи. Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте уреда. Свалете горещия готварски съд. След около 30 секунди активирайте зоната за готвене отново.  трябва да изчезне от дисплея, а индикаторът за остатъчна топлина може да остане. Оставете съда да изстине и направете справка в раздел "Готварски съдове за индукционни зони за готвене".

Ако сте пробвали всички решения, предложени по-горе, и не сте успели да отстраните проблема, обърнете се към продавача или към отдела за обслужване на клиенти. Съобщете информацията от табелката с данни, трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява.

Уверете се, че сте работили правилно с уреда. В противен случай, посещението на сервисния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервисното обслужване и гаранционните условия.

## Инсталиране

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте главите за безопасност.

 Преди монтажа

Преди монтажа на уреда, запишете информацията по-долу от табелката с данни. Тази табелка се намира отдолу на корпуса на уреда.

- Модел .....
- Номер на продукт (PNC) .....
- Сериен номер (S.N.) .....

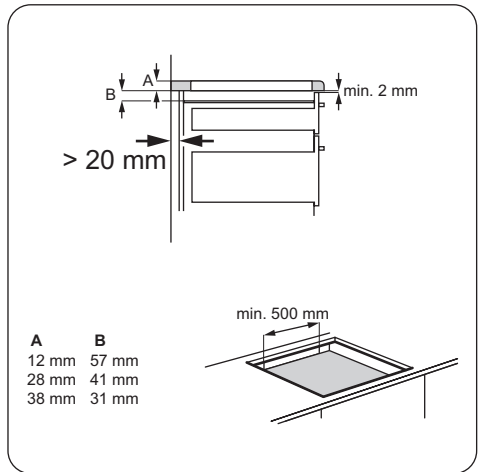
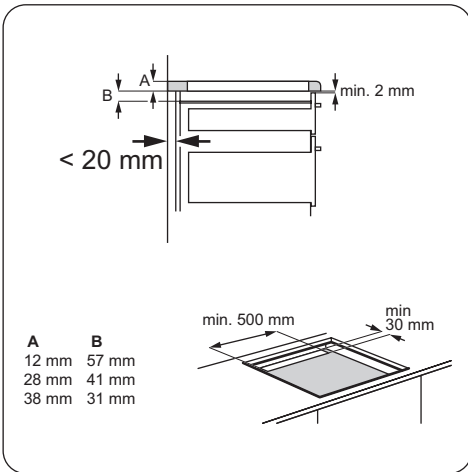
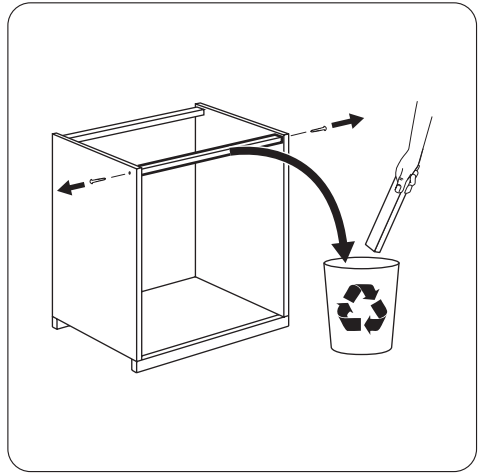
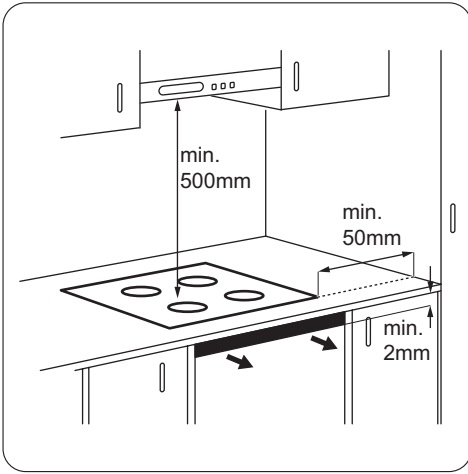
### Вградени уреди

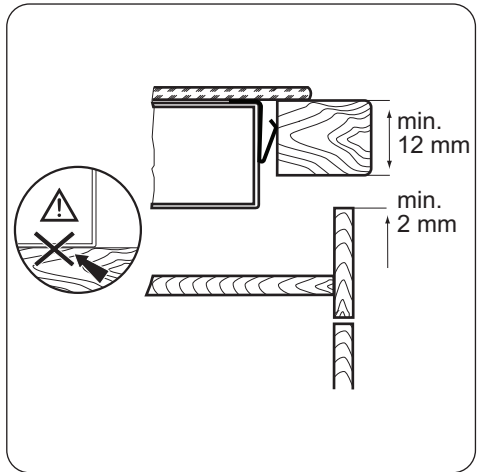
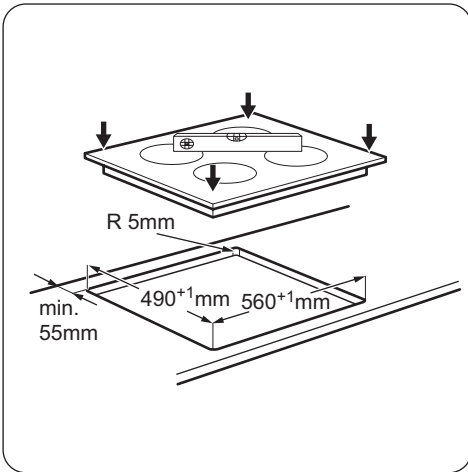
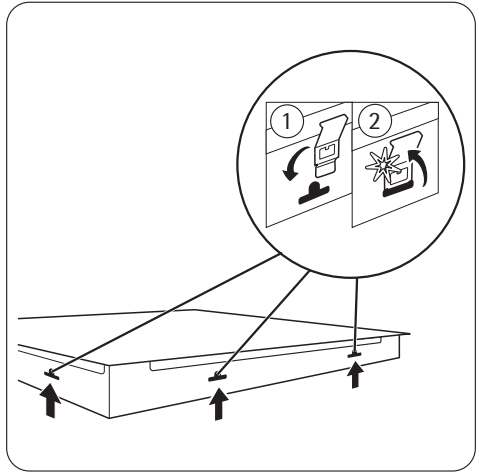
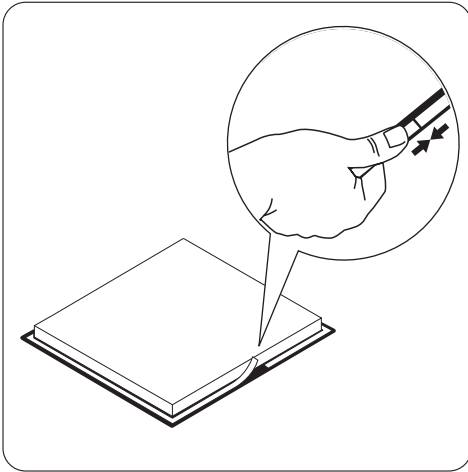
- Вградените уреди могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

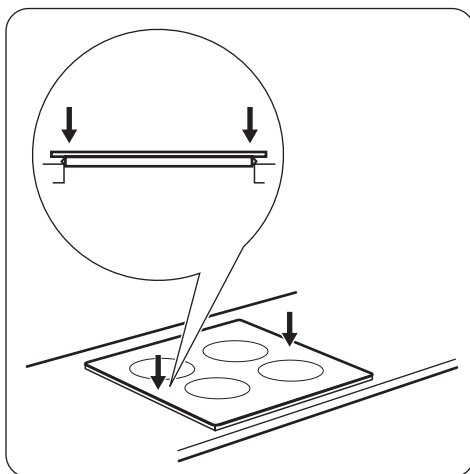
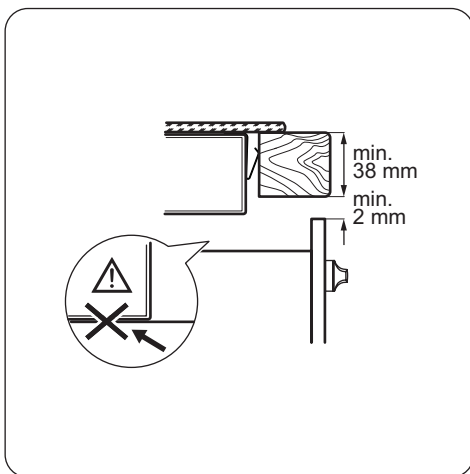
### Свързващ кабел

- Уредът се доставя със захранващ кабел.
- Заменяйте повредения захранващ кабел със специален такъв (тип H05BB-F Tmax 90°C; или повече). Свържете се с местния сервисния център.

Монтаж











## Техническа информация



Модел ZEI6840FBA  
Тип 55 GAD L2 AU  
Индукционен 6.6 kW  
Сериен номер .....  
ZANUSSI

Продуктов Номер 942 116 619 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in China  
6.6 kW  
CE  

Модел ZEI5680FB  
Тип 55 GAD L2 AU  
Индукционен 6.6 kW  
Сериен номер .....  
ZANUSSI

Продуктов Номер 942 116 622 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in China  
6.6 kW  
CE  

Модел ZEI76840FB  
Тип 55 GAD L2 AU  
Индукционен 6.6 kW  
Сериен номер .....  
ZANUSSI

Продуктов Номер 942 116 623 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Произведено в China  
6.6 kW  
CE  


## Мощност на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	При активирана функция "Power Boost" [W]	Максимална продължителност на режима на повишена мощност [min]	Минимален размер на готварския съд [mm]
Дясна задна — 180 mm	1800 W			145
Дясна предна — 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Задна лява — 145 mm	1200 W			90
Предна лява — 210 mm	2300 W	2800W	10	180

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в


таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварския съд.

## Опазване на околната среда

Символът  върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното

изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

### Опаковъчни материали

 Опаковъчните материали са безопасни за околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите компоненти са означени с маркировка: >PE<, >PS< и др. Изхвърляйте опаковъчните материали в съответния контейнер на местата за битови отпадъци.



## Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	17	Ápolás és tisztítás	24
Biztonsági előírások	18	Hibaelhárítás	25
Termékleírás	20	Üzembe helyezés	26
Napi használat	21	Műszaki információk	28
Hasznos javaslatok és tanácsok	23	Környezetvédelmi tudnivalók	29

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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


### Általános biztonság

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

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

## Biztonsági előírások


### Üzembe helyezés

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

vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

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


### Elektromos csatlakoztatás

 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakértett villanyszerelőnek kell elvégeznie.


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

## Használat


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

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

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

 **Vigyázat** Tűz- és robbanásveszély.

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

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

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

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

### Ápolás és tisztítás

- ⚠ **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülék tisztításához ne használjon víz-sugarat vagy gőzt.

- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

### Ártalmatlanítás

⚠ **Vigyázat** Sérülés- vagy fulladásveszély.

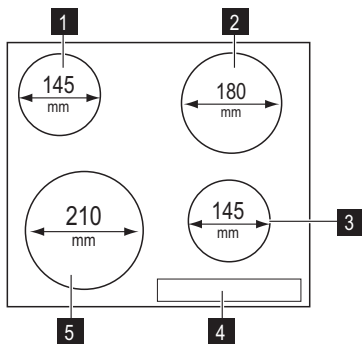
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

### Szerviz

- A készülék javítását bizza márkavizre. Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

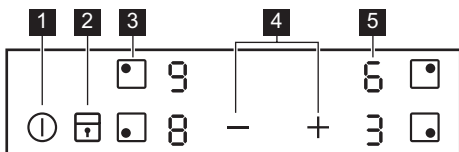
## Termékleírás

### Általános áttekintés



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

### Kezelőpanel elrendezés



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

	Érzékelőmező	Funkció
1	ⓘ	A készülék be- és kikapcsolása.
2	⏸	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása
3	●	A főzőzóna bekapcsolása.
4	+ / -	A hőbeállítások növelése, illetve csökkentése.
5	Hőbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.

### Hőbeállítás kijelzések

Kijelző	Leírás
⏸	A főzőzóna ki van kapcsolva.
I - 9	A főzőzóna működik.
L	Aktív a Zár/Gyerekszár funkció.
P	A Rásegítés funkció működik.
F	A főzőedény nem megfelelő, túl kicsi, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
E	Üzemzavar lépett fel.
H	Egy főzőzóna még mindig forró (maradék hő).
-	Működik az Automatikus kikapcsolás.

### Maradék hő visszajelző

⚠ **Vigyázat** H Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

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

## Napi használat

### Bekapcsolás és kikapcsolás

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

### Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:**



- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva ⏸.
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelő-

panelt, vagy ráöntött valamit. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.





- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrta a folyadék). Mielőtt ismét használni tudná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A(z) F szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a - szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd alább.

- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolat:
  - 1 - 2 — 6 óra
  - 3 - 4 — 5 óra
  - 5 — 4 óra
  - 6 - 9 — 1,5 óra

### A főzőzóna kiválasztása

A főzőzónához tartozó érzékelőmező  segítségével állítsa be a főzőzónát. A kijelző kiemelve jeleníti meg a hőbeállítás kijelzését (  ).



### A hőbeállítás


Állítsa be a főzőzónát. Érintse meg a  gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a  gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A kijelzőn a hőbeállítás látható. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.

### POWER funkció

A POWER funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára (lásd a „Főzőzónák teljesítménye” táblázatot a „Műszaki információk” c. fejezetben). A POWER funkciót legfeljebb 10 perc időtartamra lehet bekapcsolni. Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

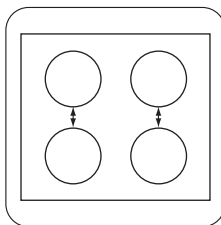
A funkció bekapcsolásához:

1. Válassza ki főzőzónát.
2. Állítsa a főzőzónát a maximális hőfokbeállításra.
3. Érintse meg a  gombot, ekkor a  világít.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

### Teljesítménykezelés



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




### Gombzár

Amikor a főzőzónák működnek, lezárhatja a kezelőpanelt, a  gomb kivételével. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

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





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

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.





### A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.




### A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása

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

### A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása

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

### A gyermekbiztonsági eszköz hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig.  
**Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül** Működtetheti a főzőlapot.

- Amikor a készüléket a ① kapcsolóval állítja le, ismételtlen üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

## Hasznos javaslatok és tanácsok

### INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁK

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

#### Edények indukciós főzőzónákhoz


**Fontos** Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

#### A főzőedény anyaga

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

#### Az edény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha...

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

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

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

#### Működés közben hallható hangok

##### Ha a következőt hallja


- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

• kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.

• sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

#### Energiatakarékosság

 Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

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


 A főzőzóna hatásfoka



A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának. Az ajánlott legkisebb átmérőket lásd a „Műszaki információk” c. fejezetben.

#### Példák különböző főzési alkalmazásokra

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

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


 A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

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

## Ápolás és tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.

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

### A szennyeződés eltávolítása:









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

hez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámia vagy rozsdamentes acél felületre való tisztítószert.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
  3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**



## Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.		Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a(z)  érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A maradék hő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A(z)  visszajelző világitani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  szimbólum világit	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A(z)  szimbólum világit	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A(z)  visszajelző és egy szám jelenik meg	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  szimbólum újra világit, hívja a márkaszervizt.
A(z)  szimbólum világit	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrta a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedését megakadályozó védelem bekapcsolt. Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Ezután, kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A(z)  szimbólumnak nem szabad világitania, de a maradék hő visszajelző bekapcsolhat. Hűtse meg megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” c. résznek megfelelően.

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

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

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

## Üzembe helyezés

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

**i** A szerelést megelőző teendők

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

- Típus .....
- PNC (Termékszám) .....
- Sorozatszám .....

### Beépített készülékek

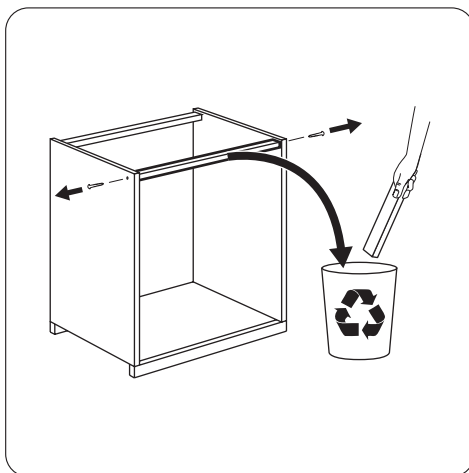
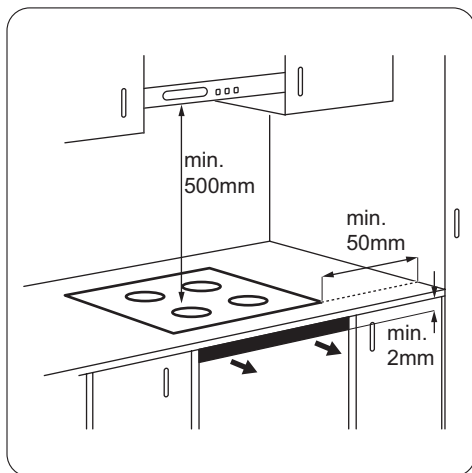
- Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a

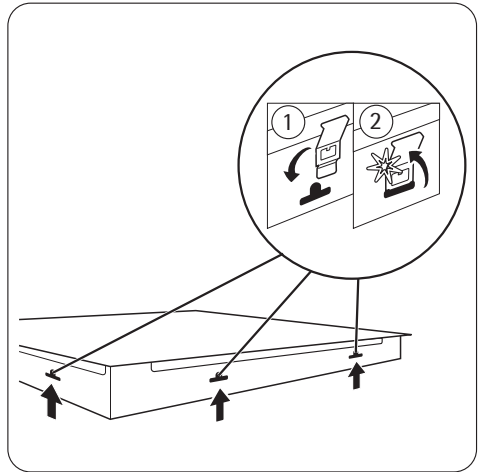
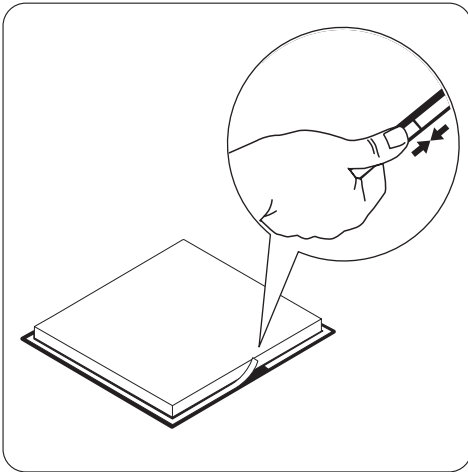
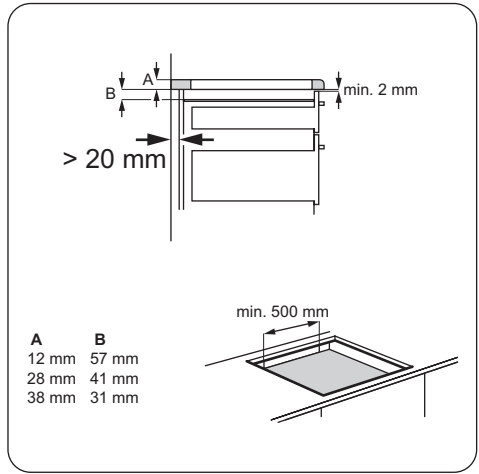
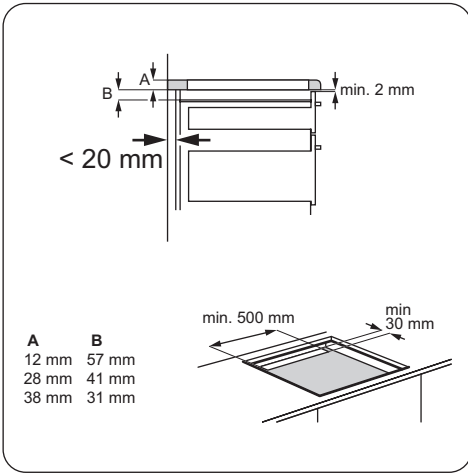
szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

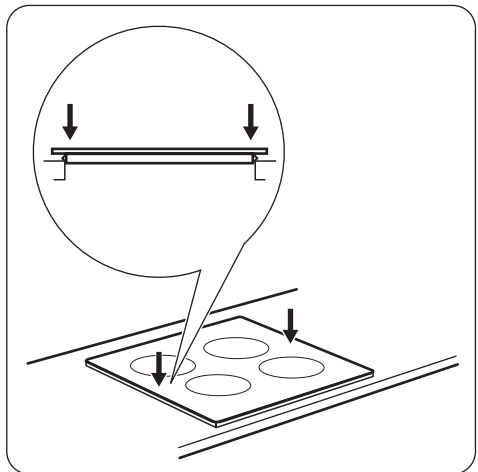
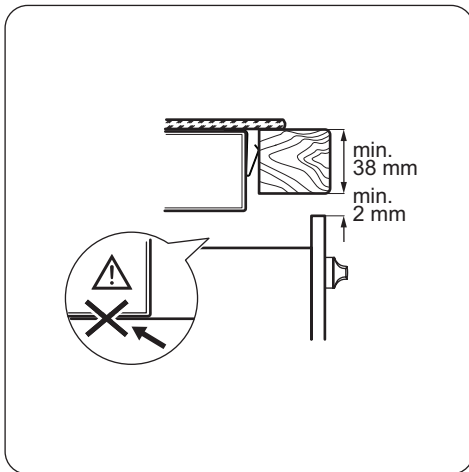
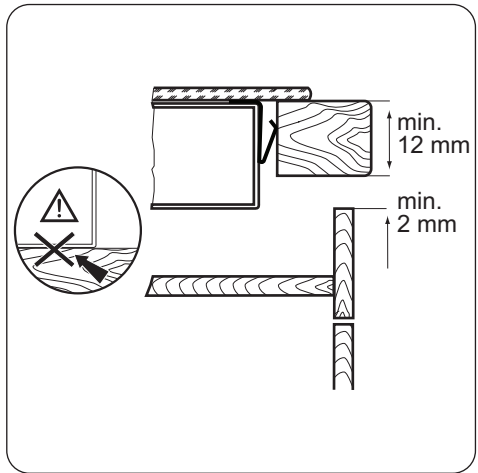
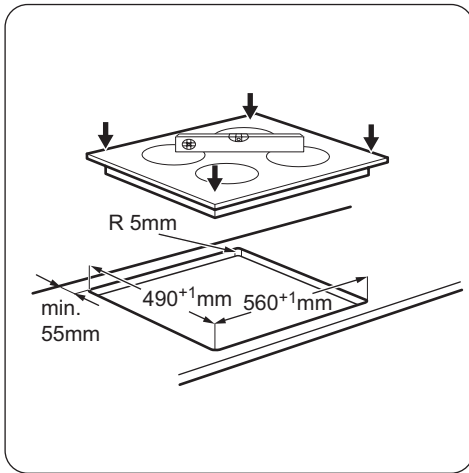
### Csatlakozó kábel

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

### Összeszerelés










## Műszaki információk


Modell: ZEI6840FBA  
Típus: 55 GAD L2 AU  
Indukciós telj.: 6.6 kW  
Sorozatszám: .....  
ZANUSSI

Termékszám: 942 116 619 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in China  
6.6 kW  
CE  

Modell: ZE15680FB  
 Típus: 55 GAD L2 AU  
 Indukciós telj.: 6.6 kW  
 Sorozatszám: .....  
 ZANUSSI

Termékszám: 942 116 622 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Made in China  
 6.6 kW  


Modell: ZE176840FB  
 Típus: 55 GAD L2 AU  
 Indukciós telj.: 6.6 kW  
 Sorozatszám: .....  
 ZANUSSI

Termékszám: 942 116 623 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Készült: China  
 6.6 kW  



## Főzőzónák teljesítménye

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció bekapcsolva [W]	Rásegítés funkció max. időtartama [perc]	Főzőedény min. átmérője [mm]
Jobb hátsó — 180 mm	1800 W			145
Jobb első — 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Bal hátsó — 145 mm	1200 W			90
Bal első — 210 mm	2300 W	2800W	10	180

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


zőedény anyagától és méretétől függően változik.

## Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb

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

### Csomagolóanyag

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

## Cuprins

Informații privind siguranța _____	30	Îngrijirea și curățarea _____	37
Instrucțiuni privind siguranța _____	31	Depanare _____	38
Descrierea produsului _____	33	Instalarea _____	39
Utilizarea zilnică _____	34	Informații tehnice _____	42
Sfaturi utile _____	36	Protejarea mediului înconjurător _____	43

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța

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

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

## Aspecte generale privind siguranța

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



## Instrucțiuni privind siguranța

### Instalarea




**Avertizare** Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.

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


### Conexiunea la rețeaua electrică

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


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

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

### Utilizarea

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

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

 **Avertizare** Pericol de explozie sau incendiu.

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



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

**⚠ Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

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

### Îngrijirea și curățarea

**⚠ Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

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

### RECICLAREA

**⚠ Avertizare** Pericol de rănire sau de sufocare.

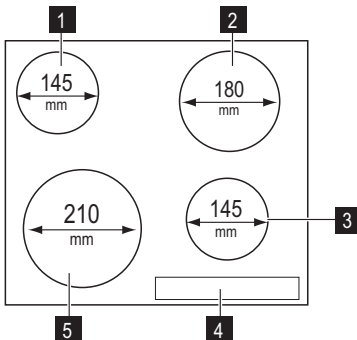
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

### Service

- Contactați centrul de service pentru repararea aparatului. Vă recomandăm să utilizați doar piese de schimb originale.

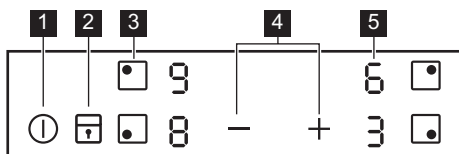
## Descrierea produsului

### Prezentare generală



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

## Configurația panoului de comandă



## Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Indicatoarele și afișajele prezintă funcțiile active.

	Câmp cu senzor	Funcție
1		Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2		Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă
3		Pentru activarea zonei de gătit.
4	+ / -	Pentru a crește sau descrește nivelul de căldură.
5	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.

## Afișajele nivelurilor de căldură

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Dispozitivul de blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii este activ.
	Funcția Putere este în desfășurare.
	Vasul este incorect sau prea mic sau pe zona de gătit nu se află niciun vas.
	Există o defecțiune.
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
	Oprirea automată este activă.

## Indicatorul de căldură reziduală

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

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

## Utilizarea zilnică

### Activarea și dezactivarea

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

### Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat aparatul dacă:**

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate .

- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.
- Ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza aparatul din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- Nu folosiți vase adecvate. Se aprinde simbolul **[F]**, iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde **[ ]**, iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de Oprește automată:
  - **[1]** - **[2]** — 6 ore
  - **[3]** - **[4]** — 5 ore
  - **[5]** — 4 ore
  - **[6]** - **[9]** — 1,5 ore

### Selectarea zonei de gătit

Pentru a seta zona de gătit atingeți câmpul cu senzor **[ ]** corespunzător acestei zone. Afișajul evidențiază indicarea nivelului de căldură (**[0]**).

### Nivelul de căldură

Setarea zonei de gătit. Atingeți **+** pentru a crește nivelul de căldură. Atingeți **-** pentru a reduce nivelul de căldură. Nivelul de căldură apare pe afișaj. Atingeți **+** și **-** în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.

### Funcția Power (Putere)

Funcția Power (Putere) oferă mai multă putere zonelor de gătit prin inducție (consultați tabelul "Puterea zonelor de gătit" din capitolul "Informații tehnice"). Puteți activa funcția Power (Putere) timp de maxim 10 minute. Ulterior, zona de gătit cu inducție trece automat înapoi la nivelul maxim de căldură.

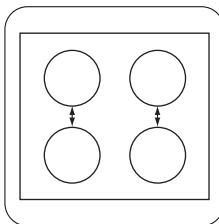
Pentru a activa funcția:

1. Setați zona de gătit.

2. Setați zona pentru nivelul maxim de căldură.
3. Atingeți **+**, iar simbolul **[P]** se aprinde. Pentru a dezactiva funcția atingeți **-**.

### Sistemul de control al nivelului puterii

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



### Blocarea

Când zonele de gătit funcționează, puteți bloca panoul de comandă, dar nu și **[1]**. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Mai întâi setați nivelul de căldură.

Pentru a porni această funcție atingeți **[ ]**. Simbolul **[L]** se aprinde pentru 4 secunde.

Pentru a opri această funcție atingeți **[ ]**. Nivelul de căldură setat anterior se aprinde.

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.



### Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.


### Pentru a activa Dispozitivul de siguranță pentru copii

- Activați aparatul cu **[1]**. **Nu setați nivelurile de căldură.**
- Atingeți **[ ]** timp de 4 secunde. Simbolul **[L]** se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu **[1]**.

## Pentru a dezactiva Dispozitivul de siguranță pentru copii

- Activați aparatul cu ① . **Nu setați nivelurile de căldură.** Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu ① .

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

- Activați aparatul cu ① . Simbolul  se aprinde.

## Sfaturi utile

### ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

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

### Vasele adecvate pentru zonele de gătit prin inducție


**Important** Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### Materialul vaselor de gătit

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

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

- ... o cantitatea redusă de apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- ... un magnet este atras de baza vasului.


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

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

### Zgomotul pe durata funcționării


#### Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").


- Atingeți  timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de gătit în 10 secunde.** Puteți utiliza aparatul.
- Când dezactivați aparatul cu ① , Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează din nou.

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

### Economisirea energiei

 Cum se economisește energia

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


 Eficiența zonei de gătit



Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit. Pentru diametrele minime consultați capitolul Informații tehnice.

### Exemple de gătit

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


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

 Datele din tabel sunt doar orientative.

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

## Îngrijirea și curățarea

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

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







### Pentru a curăța murdăria:



1. – **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.

2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

## Depanare


Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vesela mare pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Se aprinde  .	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Se aprinde simbolul  .	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Se aprinde simbolul  .	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Este afișat  și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  se aprinde din nou, contactați centrul de service.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde simbolul 	A apărut o eroare la aparat deoarece într-un vas a fiert tot conținutul. Este activat sistemul de protecție la supraîncălzirea zonei de gătit. Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Simbolul  trebuie să dispară de pe afișaj, indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și verificați-l conform secțiunii "Vase pentru zonele de gătit prin inducție".

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

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

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

 **Înainte de instalare**

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

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

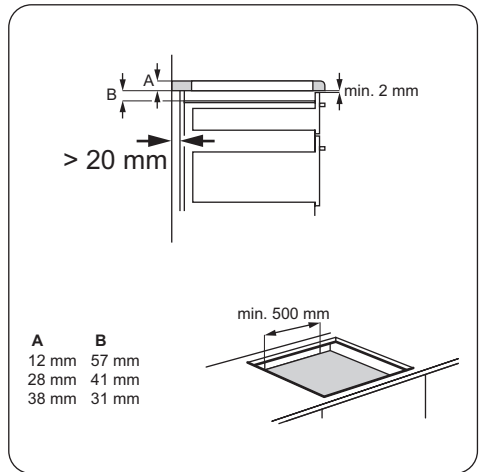
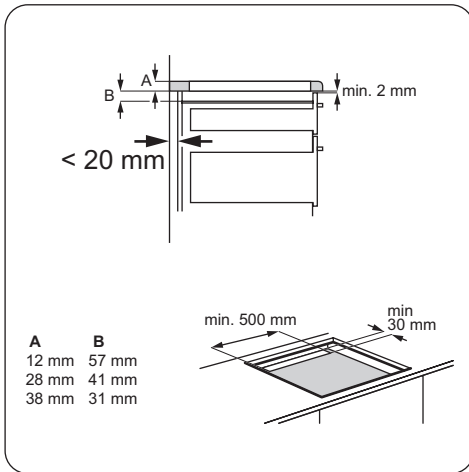
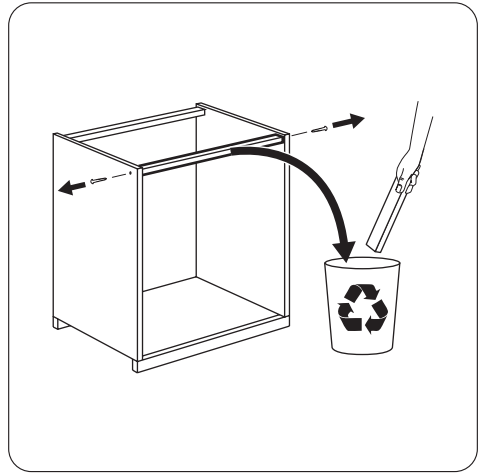
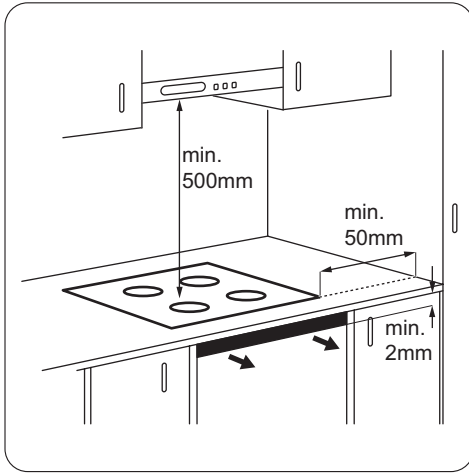
### Aparatele încastrate

- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

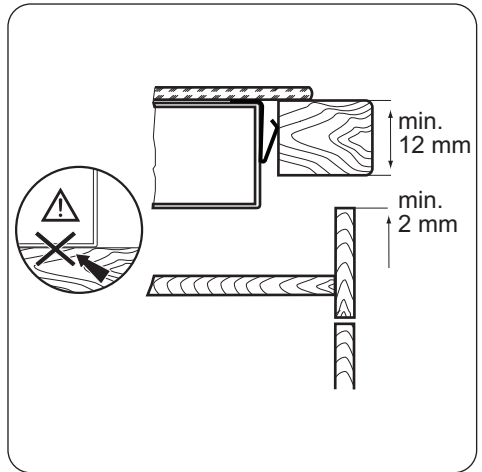
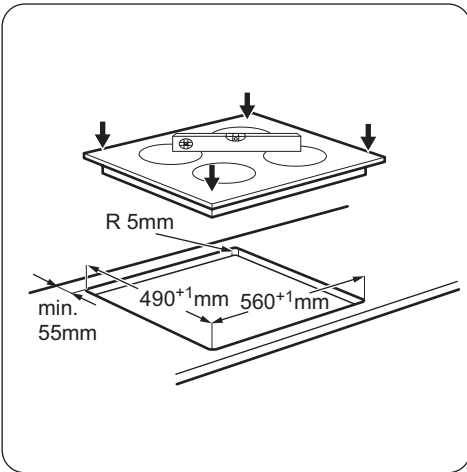
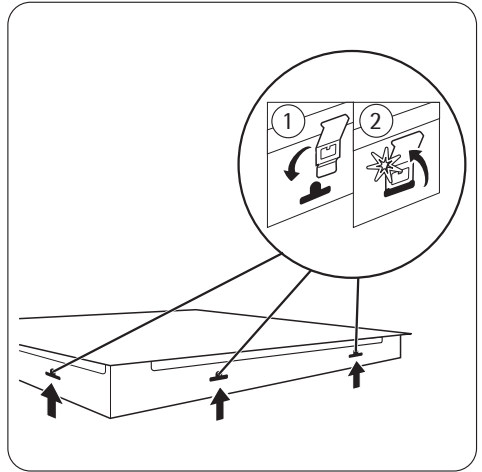
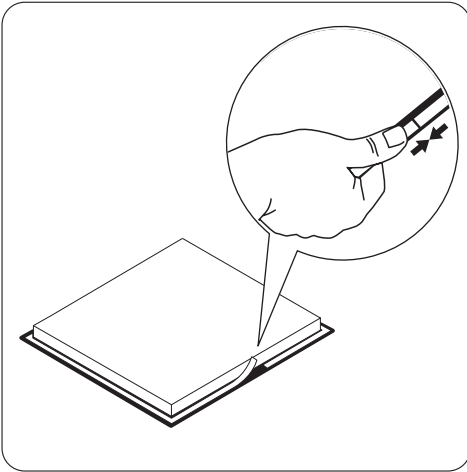
### Cablul conector

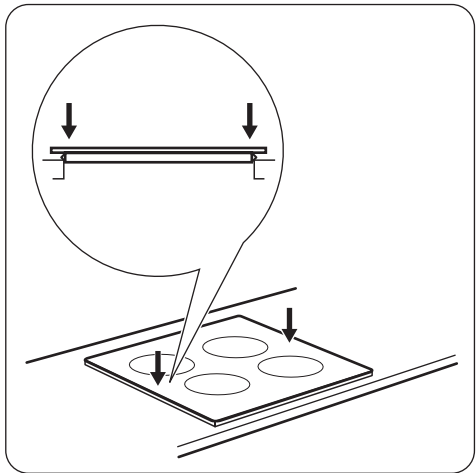
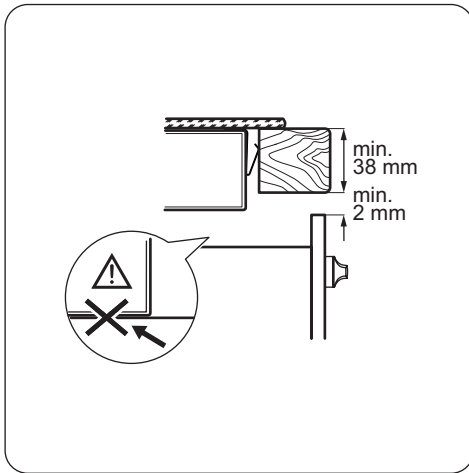
- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.

Asamblarea









## Informații tehnice

Model ZEI6840FBA

Tip 55 GAD L2 AU

Inducție 6.6 kW

Nr. ser. ....

ZANUSSI

Nr. prod. 942 116 619 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Model ZEI5680FB

Tip 55 GAD L2 AU

Inducție 6.6 kW

Nr. ser. ....

ZANUSSI

Nr. prod. 942 116 622 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW



Model ZEI76840FB

Tip 55 GAD L2 AU

Inducție 6.6 kW

Nr. ser. ....

ZANUSSI

Nr. prod. 942 116 623 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in China

6.6 kW




## Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului [mm]
Dreapta-spate: 180 mm	1800 W			145
Dreapta-față: 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Stânga-spate: 145 mm	1200 W			90
Stânga-față: 210 mm	2300 W	2800W	10	180

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


se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

## Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

### Materialele de ambalare

 Materialele de ambalare sunt prietenoase cu mediul și pot fi reciclate. Componentele din plastic sunt identificate prin marcate: >PE<, >PS<, etc. Aruncați materialele de ambalare în recipiente adecvate din instalațiile pentru gunoi comunitare.

## Vsebina

Navodila za varno uporabo _____	44	Vzdrževanje in čiščenje _____	51
Varnostna navodila _____	45	Odpravljanje težav _____	51
Opis izdelka _____	47	Namestititev _____	52
Vsakodnevna uporaba _____	48	Tehnične informacije _____	55
Koristni namigi in nasveti _____	49	Skrb za varstvo okolja _____	56

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Navodila za varno uporabo

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

## Varnost otrok in ranljivih oseb

**⚠ Opozorilo!** Nevarnost zadužitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

## Splošna varnostna navodila

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Kuhanje na kuhlalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhlalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Po uporabi izklopite kuhališče z njegovo tipko in se ne zanašajte na tipalo za posodo.



## Varnostna navodila

### Namestitev



**Opozorilo!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Izreze zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Če napravo namestite nad predale, mora biti razmak med spodnjim delom naprave in zgornjim predalom dovolj velik za kroženje zraka.

- Med delovno površino in sprednjim delom spodnje enote pustite 2 mm prostora za zračenje. Garancija ne velja za poškodbe, do katerih je prišlo zaradi nezadostnega prostora za zračenje.
- Spodnji del naprave se lahko segreje. Priporočamo, da pod napravo namestite ne-ventljivo ločevalno ploščo za preprečitev dostopa do spodnjega dela.

### Priključitev na električno napetost




**Opozorilo!** Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Napajalni kabel se ne sme zaplesti.
- Poskrbite, da se napajalni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v bližnje vtičnice.

- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega napajalnega kabla ali vtiča (če obstaja) se lahko pregreje priključek.
- Poskrbite za namestitev zaščite pred udarom.
- Kabel zaščitite pred natezno obremenitvijo.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferencialni tok in kontaktorje.

## Uporaba

 **Opozorilo!** Nevarnost poškodbe, opeklin ali električnega udara.

- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Lahko se segrejejo.
- Kuhališče po vsaki uporabi »izklopite«. Ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- V primeru razpoke na površini ploščo izklopite iz omrežne napetosti, da ne pride do električnega udara.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.



**Opozorilo!** Obstaja nevarnost požara ali eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od prvič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Napravo izključite iz električnega omrežja in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.



**Opozorilo!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska steklokeramično ploščo. To posodo pri prestavljanju na kahalno površino vedno dvignite.

## Nega in čiščenje



**Opozorilo!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte vodnega curka in pare.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.

## Odstranjanje

**⚠ Opozorilo!** Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjanju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.

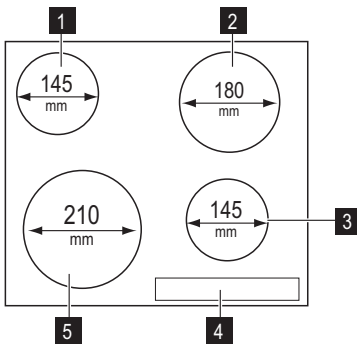
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.

## Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na servis. Priporočamo le uporabo originalnih nadomestnih delov.

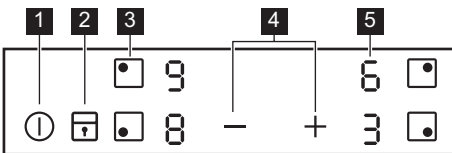
## Opis izdelka

### Splošni pregled



- 1** Indukcijsko kuhališče
- 2** Indukcijsko kuhališče
- 3** Indukcijsko kuhališče
- 4** Upravljalna plošča
- 5** Indukcijsko kuhališče

### Razporeditev na upravljalni plošči



## Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki in indikatorji vas opozorijo na vklopljene funkcije.

	Senzorsko polje	Funkcija
<b>1</b>	ⓘ	Za vklop in izklop naprave.
<b>2</b>	🔒	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
<b>3</b>	🔴	Za vklop kuhališča.
<b>4</b>	+ / -	Za zvišanje ali znižanje stopnje kuhanja.
<b>5</b>	🔴	Za prikaz nastavljene stopnje kuhanja.

## Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
	Kuhališče deluje.
	Vklopljena/o je blokada/varovalo za otroke.
	Deluje funkcija Power.
	Posoda ni primerna ali je premajhna ali ni posode na kuhališču.
	Prišlo je do okvare.
	Kuhališče je še vedno vroče (akumulirana toplota).
	Deluje samodejni izklop.

### Indikator akumulirane toplote

**Opozorilo!** Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!

Indukcijsko kuhališče ustvarja toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno v dnu posode. Steklokeramična plošča se segreje zaradi toplote v posodi.

## Vsakodnevna uporaba

### Vklop in izklop

Za vklop ali izklop naprave za 1 sekundo pritisnite .

### Samodejni izklop

#### Funkcija samodejno izklopi napravo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena .
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu naprave.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Odstranite predmet oz. očistite upravljalno ploščo.
- Se je naprava preveč segrela (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Pred ponovno uporabo naprave mora biti kuhališče hladno.
- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže in naprava se izklopi. Glejte spodaj.

- Razmerje med stopnjo kuhanja in časi funkcije samodejnega izklopa:

- — 6 ur
- — 5 ur
- — 4 ure
- — 1,5 ure

### Izbira kuhališča

Za izbiro kuhališča se dotaknite senzorskega polja , povezanega s tem kuhališčem. Prikazovalnik prikazuje nastavljeno stopnjo kuhanja () .

### Stopnja kuhanja

Nastavite kuhališče. Za višanje stopnje kuhanja se dotaknite polja . Za nižanje stopnje kuhanja se dotaknite polja . Na prikazovalniku je prikazana nastavljena stopnja kuhanja. Za izklop kuhališča se sočasno dotaknite polj in .

### Funkcija Power

Funkcija Power zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča (glejte razpredelnico »Moč kuhališč« v poglavju »Tehnične informacije«). Funkcijo Power lahko vklopite za



največ 10 minut. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.

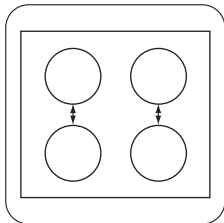
Za vklop funkcije:

1. Nastavite kuhališče.
2. Nastavite kuhališče na najvišjo stopnjo kuhanja.
3. Dotaknite se polja **+**, prikaže se **P**.

Za izklop funkcije se dotaknite **—**.

### Upravljanje moči

Funkcija Power management (upravljanje moči) razdeli moč med dve kuhališči v paru (glejte sliko). Funkcija Power poveča moč enega kuhališča v paru na najvišjo stopnjo. Moč drugega kuhališča se samodejno zmanjša. Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališče z nižjo močjo se spreminja med dvema stopnjama.



### Zaklep

Ko delujejo kuhališča, lahko zaklenete upravljalno ploščo, vendar ne **⓪**. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

## Koristni namigi in nasveti

### **i** INDUKCIJSKA KUHALIŠČA

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje zelo hitro ustvari toploto v posodi.

### Posoda za indukcijska kuhališča

**Pomembno!** Na indukcijskih kuhališčih uporabljajte ustrezno posodo.

### Material posode

- **Ustrezni:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).

Za vklop te funkcije pritisnite **⏏**. Simbol **L** zasveti za štiri sekunde.

Za izklop te funkcije pritisnite **⏏**. Vklopi se predhodno nastavljena stopnja kuhanja. Ko izklopite napravo, izklopite tudi to funkcijo.

### Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoteno vklopitev naprave.

### Za vklop varovala za otroke

- Vključite napravo z **⓪**. **Ne nastavite stopnje kuhanja.**
- Za 4 sekunde pritisnite **⏏**. Prikaže se simbol **L**.
- Izklopite napravo z **⓪**.

### Za izklop varovala za otroke

- Vključite napravo z **⓪**. **Ne nastavite stopnje kuhanja.** Za 4 sekunde pritisnite **⏏**. Prikaže se simbol **⏏**.
- Izklopite napravo z **⓪**.

### Izklop varovala za otroke za določen čas kuhanja

- Vključite napravo z **⓪**. Prikaže se simbol **L**.
- Za 4 sekunde pritisnite **⏏**. **Nastavite stopnjo kuhanja v 10 sekundah.** Napravo lahko uporabljate.
- Ko izklopite napravo s pritiskom **⓪**, se varovalo za otroke ponovno vklopi.

- **Neustrezen:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

### Posoda je primerna za indukcijsko kuhhalno ploščo, če ...

- ... majhna količina vode povre zelo hitro, če kuhališče nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- ... se na dno posode prime magnet.

**i** **Dno posode mora biti** čimbolj debelo in ravno.

**Dimenzije posode:** indukcijska kuhališča se do določene mere samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

### Zvoki med uporabo

#### Če zaslišite

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnovi).
- žvižganje: uporabljate eno ali več kuhališč pri visoki stopnji kuhanja in je posoda izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnovi).
- brenčanje: uporabljate visoke stopnje kuhanja.
- klikanje: med postopki električnega preklapljanja.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

**Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake na napravi.**

#### Varčevanje z energijo

 Kako varčevati z energijo

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.

- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

 Učinkovitost kuhališča


Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Posoda z manjšim premerom od najmanjšega sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhališče. Za najmanjše premere si oglejte poglavje Tehnične informacije.

#### Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno.

Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije kuhališča.

To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.


 Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas	Nasveti	Nazivna poraba energije
 1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih	po potrebi	Pokrijte posodo.	3 %
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina	5 - 25 min.	Občasno premešajte.	3 - 5 %
1 - 2	Strjevanje: omlete, pečena jajca	10 - 40 min.	Kuhajte v pokriti posodi.	3 - 5 %
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi	25 - 50 min.	Vode dodajte najmanj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi med kuhanjem mešajte.	5 - 10 %
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib na pari; dušenje mesa	20 - 45 min.	Dodajte nekaj žlic tekočine.	10 - 15 %
4 - 5	Kuhanje krompirja	20 - 60 min.	Uporabite najv. ¼ l vode za 750 g krompirja.	15 - 21 %
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh	60 - 150 min.	Do 3 l tekočine ter sestavine.	15 - 21 %

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas	Nasveti	Nazivna poraba energije
6 - 7	Zmerno cvrtje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.	31 – 45 %
7 - 8	Intenzivno cvrtje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki	5 - 15 min.	Obrnite po polovici časa priprave.	45 – 64 %
9	Prekuhanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja			100 %
	Prekuhanje velike količine vode. Funkcija Power je vklopljena.			

## Vzdrževanje in čiščenje

Napravo po vsaki uporabi očistite. Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.

 Praske ali temni madeži na steklokeramični plošči ne vplivajo na delovanje naprave.


### Za odstranitev umazanije:








- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanija povzroči poškodbo naprave. Uporabite posebno strgalo za steklo. Strgalo postavite pod ostrim kotom na

stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je naprava že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.
- Napravo očistite z vlažno krpo in malo pralnega sredstva.
  - Na koncu **napravo s čisto krpo obrišite do suhega.**


## Odpravljanje težav


Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.		Napravo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.
	Sočasno ste se dotaknili dveh ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Na upravljalni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite upravljalno ploščo.
Naprava se izklopi.	Senzorsko polje  ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na servisno službo.
Senzorska polja so vroča.	Posoda je prevelika oz. ste jo postavili preblizu upravljalnih polj.	Večjo posodo po potrebi postavite na zadnje kuhališče.
Prikaže se  .	Deluje samodejni izklop.	Izklopite napravo in jo ponovno vklopite.
Zasveti simbol  .	Vklopljeno je varovalo za otroke ali blokada tipk.	Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Zasveti simbol  .	Na kuhališču ni posode.	Postavite posodo na kuhališče.
	Posoda ni ustrezna.	Uporabite ustrezno posodo.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Premaknite posodo na manjše kuhališče.
Prikažeta se  in številka.	Prišlo je do napake v napravi.	Napravo za nekaj časa izključite iz električnega omrežja. Odklopite varovalko električnega omrežja v vašem domu. Znova jo priklopite. Če ponovno zasveti simbol  , se obrnite na servisno službo.
Zasveti simbol  .	Prišlo je do napake v napravi, ker je iz posode povrela vsa tekočina. Zaščita pred prekomernim segrevanjem kuhališča je vklopljena. Deluje samodejni izklop.	Izklopite napravo. Odstranite vročo posodo. Kuhališče znova vklopite po približno 30 sekundah. S prikazovalnika bi moral izginiti  , medtem ko je indikator akumulirane toplote lahko vklopljen. Posodo primerno ohladite in jo preverite v skladu z razdelkom Posoda za indukcijska kuhališča.

Če motnje tudi s pomočjo zgornjih nasvetov ne morete odpraviti, se obrnite na vašega trgovca ali pooblaščen servis. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe, trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu plošče) in sporočilo o napaki, ki se prikaže.

## Namestititev

 **Opozorilo!** Oglejte si poglavja o varnosti.

 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo naprave si zabeležite vse informacije s ploščice za tehnične navedbe.

Zagotovite, da pravilno upravljate z napravo. V nasprotnem primeru servisiranje s strani servisne službe ali trgovca ne bo brezplačno, tudi v času veljanja garancije. Informacije o servisni službi in garancijskih pogojih so podane v garancijski knjižici.

Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu ohišja naprave.

- Model .....
- Številka izdelka (PNC) .....

- Serijska številka .....

### Vgradne naprave

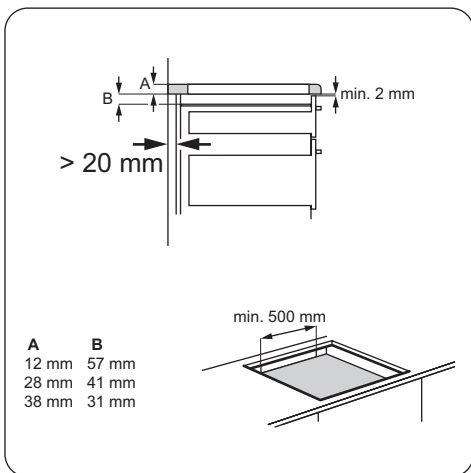
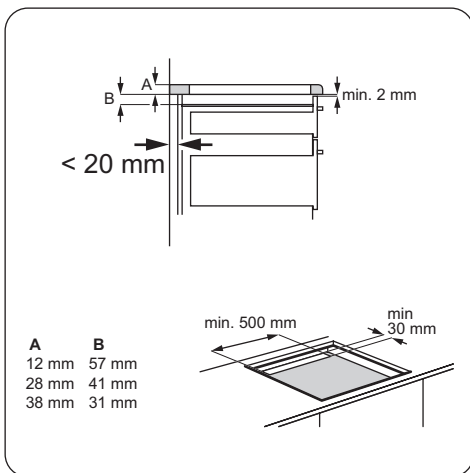
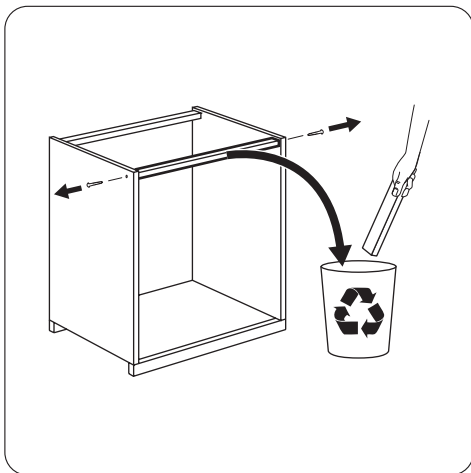
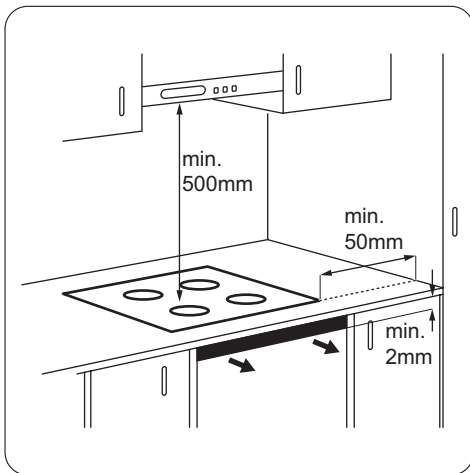
- Vgradni modeli se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

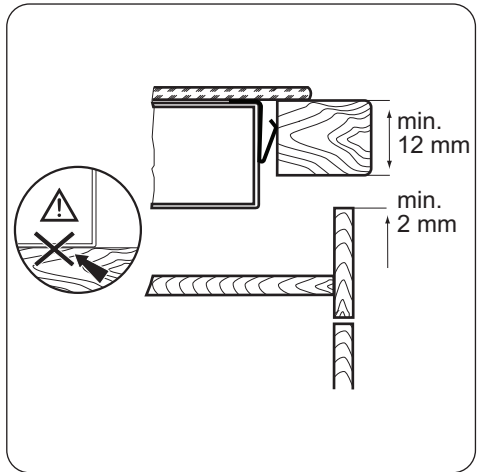
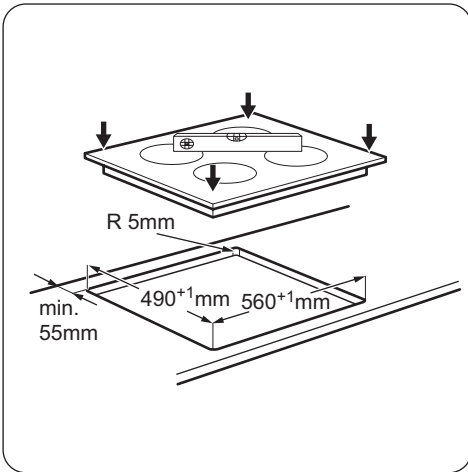
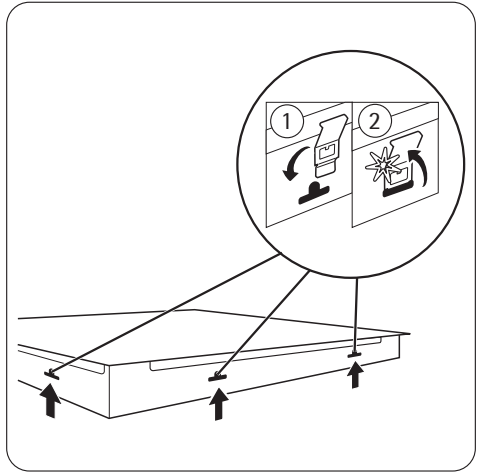
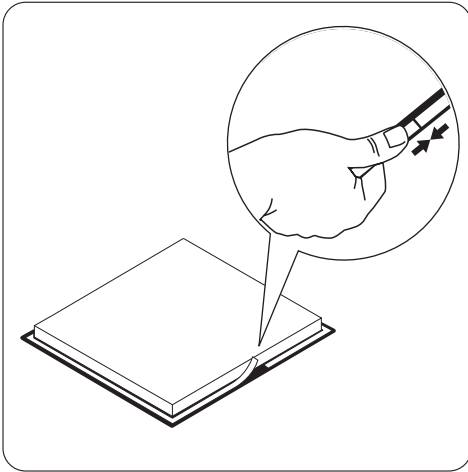
### Priključni kabel

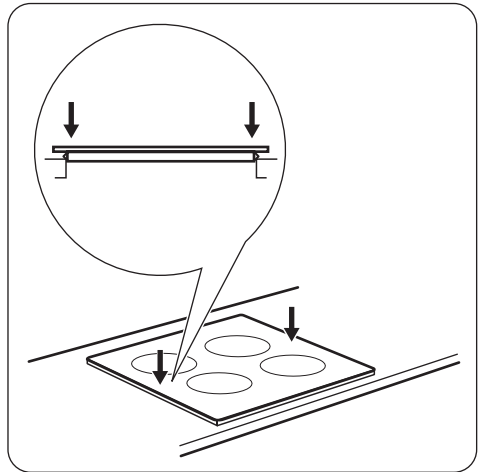
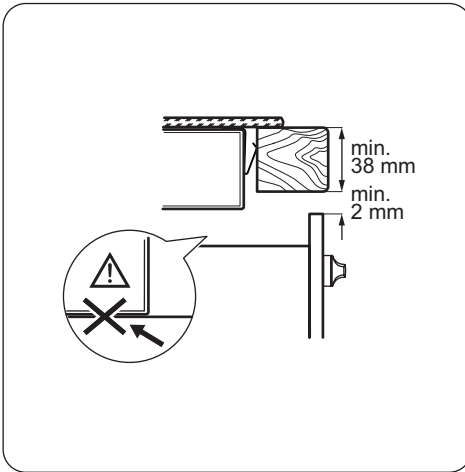
- Naprava ima nameščen priključni kabel.

### Montaža

- Poškodovan električni priključni kabel zamenjajte s posebnim kablom (tipa H05BB-F za Tmaks 90 °C ali višjo). Obrnite se na najbližji servisni center.











## Tehnične informacije



Model ZEI6840FBA  
Tip 55 GAD L2 AU  
Indukcija 6.6 kW  
Serijska št. ....  
ZANUSSI

Produktna št. izdelka (PNC) 942 116 619 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in China  
6.6 kW  
CE  

Model ZEI5680FB  
Tip 55 GAD L2 AU  
Indukcija 6.6 kW  
Serijska št. ....  
ZANUSSI

Produktna št. izdelka (PNC) 942 116 622 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in China  
6.6 kW  
CE  

Model ZEI76840FB  
Tip 55 GAD L2 AU  
Indukcija 6.6 kW  
Serijska št. ....  
ZANUSSI


Produktna št. izdelka (PNC) 942 116 623 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Država izdelave: China  
6.6 kW  
CE  

## Moč kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja kuhanja) [W]	Vklopljena funkcija Power [W]	Najdaljše trajanje funkcije Power [min]	Najmanjši premer posode [mm]
Zadnje desno — 180 mm	1800 W			145
Sprednje desno — 145 mm	1200 W	1800W	4	125
Zadnje levo — 145 mm	1200 W			90
Sprednje levo — 210 mm	2300 W	2800W	10	180


Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in merami posode.

## Skrb za varstvo okolja

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in

predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

### Embalažni material

 Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov in jo lahko reciklirate. Plastični sestavni deli so označeni z oznakami: >PE<, >PS<, itn. Embalažni material odstranite kot gospodinjske odpadke v zbirnem mestu za odpadke v vašem kraju oz. najbližji okolici.











[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

