

ET	Kasutusjuhend	2
PT	Manual de instruções	17
RU	Инструкция по эксплуатации	33
ES	Manual de instrucciones	52

# USER MANUAL

Pliidiplaat  
Placa  
Варочная панель  
Placa de cocción

## Sisukord

---

Ohutusinfo.....	2	Puhastus ja hooldus.....	10
Ohutusjuhised.....	3	Veaotsing.....	11
Toote kirjeldus.....	5	Paigaldamine.....	13
Igapäevane kasutamine.....	7	Tehnilised andmed.....	15
Vihjeid ja näpunäiteid.....	9	Energiatõhusus.....	16

Jäetakse õigus teha muutusi.

## Ohutusinfo

---

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

## Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

## Üldine ohutus

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

- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.

## Ohutusjuhised

### Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

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

- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

### Elektriühendus



#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.

- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on pöetuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepoolsele isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögi oht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduvälgi pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.

- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögi oht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pitsima.



### HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadme alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidiil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## Jäätmekäitus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

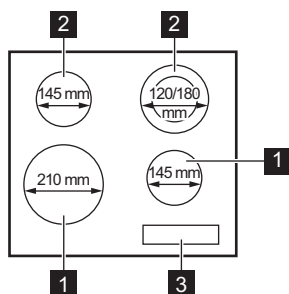
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

## Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

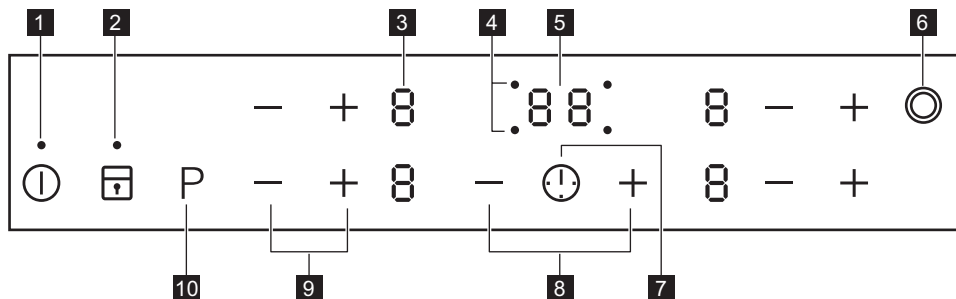
## Toote kirjeldus

### Pliidipinna skeem



- 1 Induksioonkeeduväli
- 2 Keeduväli
- 3 Juhtpaneel

### Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1	①	SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	-	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
4	-	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
5	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
6	☉	-	Välimise ringi sisse- ja väljalülitamiseks.
7	⌚	-	Keeduvälja valimiseks.
8	+ / -	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
9	+ / -	-	Soojusastme määramiseks.
10	P	Võimsusfunktsioon	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.


## Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 9	Keeduväli on sisse lülitatud.
A	Automaatne kiirsoojendus-funktsioon töötab.
P	Võimsusfunktsioon on sees.
E + number	Tegemist on rikkega.
H	Keeduväli on ikka veel tuline (jäakkuumus).
L	Lukk /Lapselukk-funktsioon töötab.
F	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus-funktsioon töötab.

## Jääkuumuse indikaator



### HOIATUS!

 Jääkuumusega kaasneb põletusohu!


## Igapäevane kasutamine



### HOIATUS!



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Sisse- ja väljalülitamine


Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**





- kõik keeduväljad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keeduväljal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
 1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

### Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage .  
Soojusastme vähendamiseks puudutage .  
Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt  ja .

### Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

Kasutage sensorvälja: .

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** puudutage sensorvälja. Süttib indikaator.

**Välimise ringi väljalülitamiseks:** puudutage sensorvälja, kuni indikaator kustub.






### Automaatne kiirsoojendus

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage **P**  süttib).  
Puudutage kohe   süttib). Puudutage kohe , kuni süttib õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage .

### Võimsusfunktsioon

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast

seda lülitub induksioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

 Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### Keeduvälja jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage **P**.  süttib.


**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage **P** või **—**.

### Taimer

#### Pöördloenduse taimer

Valige see funktsioon, et määrata, kui kaua keeduväli sellel kasutuskorral töötab.

**Esmalt valige keeduväli, seejärel funktsioon.** Soojusastme saab valida enne või pärast funktsiooni valimist.


**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.


#### Funktsiooni sisselülitamiseks või aja

**muutmiseks:** vajutage taimeril **+** või **—**, et määrata aeg ( **00 - 99** minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma, toimub aja pöördloendus.


**Järelejäänud aja kontrollimiseks:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.


**Funktsiooni väljalülitamiseks:** valige keeduväli  abil ja puudutage **—**. Järelejäänud aega loetakse maha kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.

 Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja **00** vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

**Heli peatamine:** puudutage .

### Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada **minutilugejana**, kui pliit on sisse lülitatud ja keeduväljad ei tööta (soojusastme näidikul kuvatakse ).

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeril nuppu **+**

või **—**. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja **00** vilgub.



**Heli peatamine:** puudutage .


 See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.


### Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

#### Valige kõigepealt soojusaste.



**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage   süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.





**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.





 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

### Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

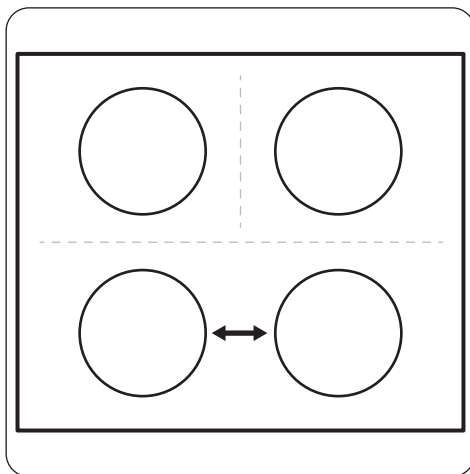
**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse  abil.  süttib. Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.

### Toitehaldus-funktsioon

- Keeduväljad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.



- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keeduväljade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



## Vihjeid ja näpunäiteid



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

### Nõude materjal

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

### Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

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



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.



Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

### Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### Kasutamisega kaasnevad helid

#### Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

#### Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

### Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel otsest seost ei ole. Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega

keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
- 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
3 - 4	Köögilijala, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
<b>P</b>	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

## Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

### Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel

korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid,

rasvuplekid, läikivad metased plekid. Puhastage pliiti niiske lapiga ja vähese koguse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

## Veaotsing



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enam sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaali kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaali kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei sütti.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.
Funktsioon Automaatne kiirsoojendus ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
	Olete vähendanud soojusastet tasemeni ②.	Alustage väärtusest ② ja üksnes tõstke soojusastet.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Välmist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage kõigepealt sisse sise-mine ring.
 Mitmikalal on tume piirkond.	Mitmikalal esinev tume piirkond on normaalne.	
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus-funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
 süttib.	Automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
 süttib.	Lapselukk või Lukk funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
 süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
 süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus ja ülekuumenemise kaitse on sees.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt. Jääkuumuse indikaator võib jääda põlema. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

## Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi

nurgast) ja kuvatud veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

## Paigaldamine



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Enne paigaldamist

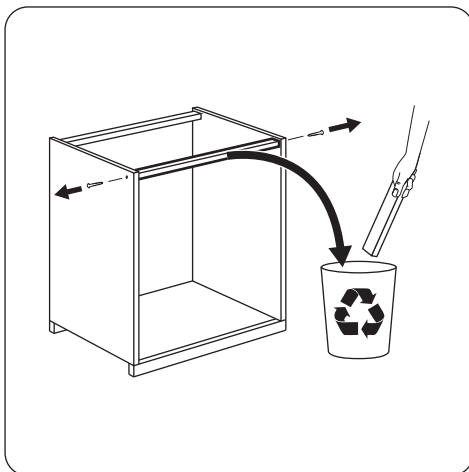
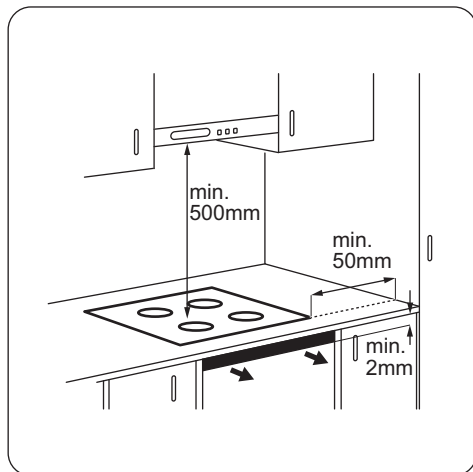
Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

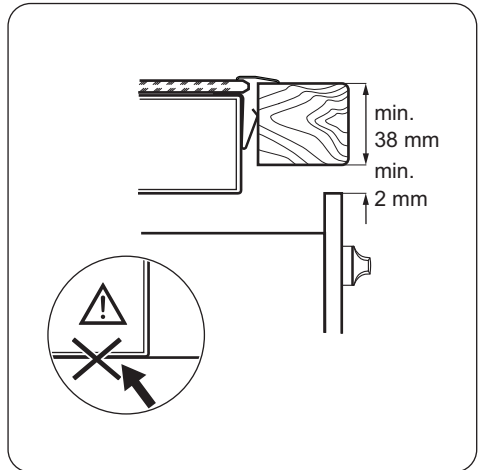
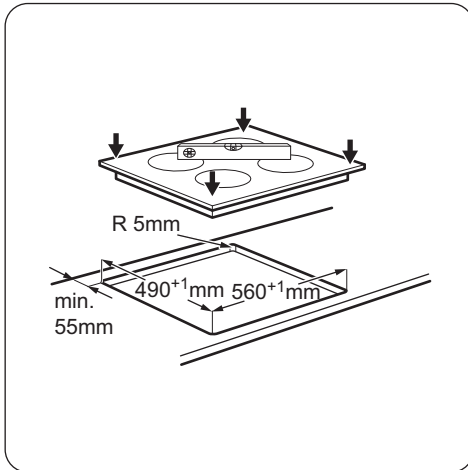
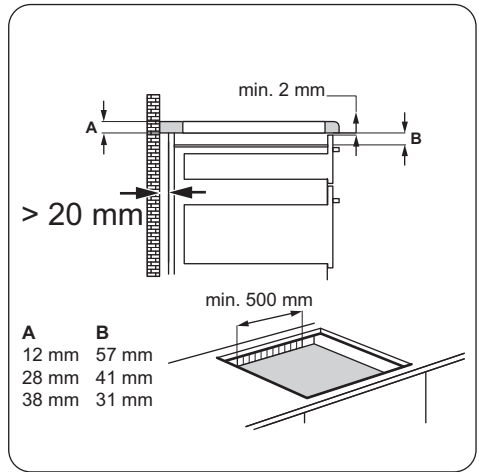
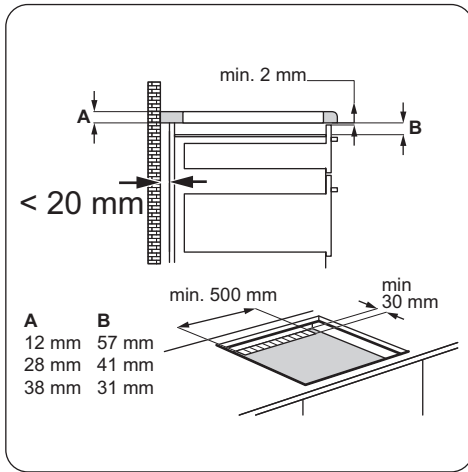
Seerianumber .....

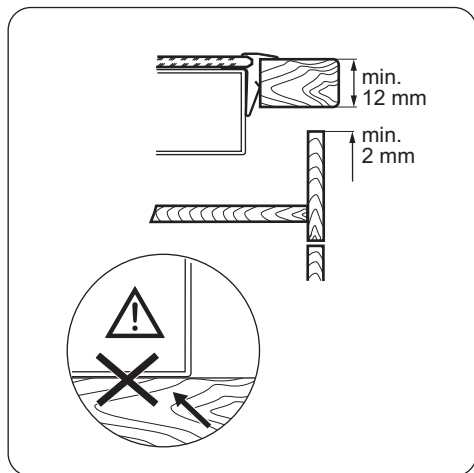
### Integreeritud pliidad

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse

### Paigaldamine







## Tehnilised andmed

### Andmesilt

Mudel ZEN6641XBA  
 Tüüp 58 GAD DA AU  
 Induktsioon 3.7 kW  
 Seerianr. ....  
 ZANUSSI

Tootenumber (PNC) 949 595 545 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Valmistatud Saksamaal  
 6.6 kW  
 CE

### Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3700	10	180 - 210
Vasakpoolne tagumine	1200	-	-	145
Parempoolne eesmine	1400	-	-	125 - 145
Parempoolne tagumine	700 / 1700	-	-	120 / 180

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusel.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille diameeter ei ole tabelis toodust suurem.

# Energiatõhusus

## Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus		ZEN6641XBA
Keeduplaadi tüüp		Integreeritud pliit
Keeduväljade arv		4
Kuumutamiskiis		Induktsioon ja kiirgekuumusallikas
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	182,2 Wh/kg 202,3 Wh/kg 189,6 Wh/kg 189,7 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		191,0 Wh/kg



EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks

### Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

## JÄÄTMEKÄITLUS

Palun suunake kõik sümboliga  varustatud materjalid ringlusse. Kõrvaldage kogu pakkematerjal nõuetekohaselt, aidake kaitsta keskkonda ja tulevase põlvkondi. Ärge visake sümboliga  tähistatud elektriseadmeid

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

tavalise majapidamisprügi hulka. Viige kõik elektrijäätmed selleks ette nähtud kogumispunktidest või tasuta listesse jäätmejaamadesse.



## Índice

---

Informações de segurança.....	17	Manutenção e limpeza.....	26
Instruções de segurança.....	18	Resolução de problemas.....	26
Descrição do produto.....	20	Instalação.....	29
Utilização diária.....	22	Informação técnica.....	31
Sugestões e dicas.....	24	Eficiência energética.....	32

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## **Informações de segurança**

---

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

### **Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

### **Segurança geral**

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

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

## Instruções de segurança

### Instalação



#### AVISO!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados

pela falta de espaço de ventilação adequado.

## Ligação eléctrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

## Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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



### AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos.

Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.

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



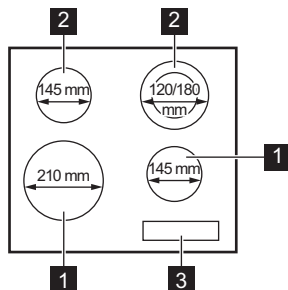
#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## Descrição do produto

### Disposição da placa



## Manutenção e limpeza

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

## Eliminação



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

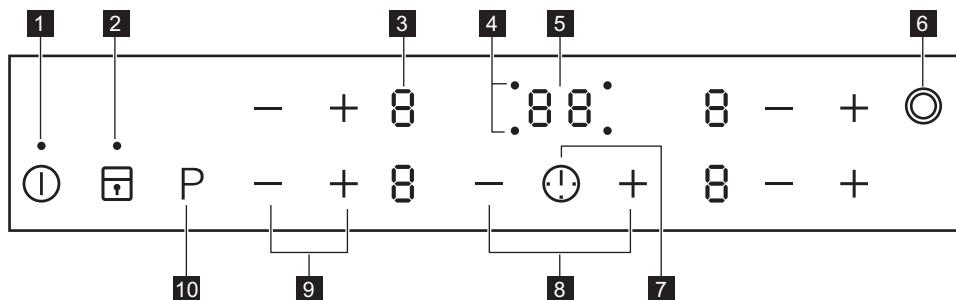
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

## Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

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

## Disposição do painel de comandos










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

	Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	-	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
4	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6	⊙	-	Para activar e desactivar o circuito exterior.
7	⌚	-	Para seleccionar a zona de cozedura.
8	+ / -	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
9	+ / -	-	Para regular o grau de cozedura.
10	P	Função Power	Para activar e desactivar a função.

## Indicadores de grau de cozedura


Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 9	A zona de cozedura está activada.

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

### Indicador de calor residual



#### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

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


## Utilização diária



#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



### Activar e desactivar

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


### Desactivação Automática

#### A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

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

- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

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

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

## Grau de cozedura

Toque em  $\uparrow$  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  $\downarrow$  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  $\uparrow$  e  $\downarrow$  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

## Activar e desactivar os circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.


Utilizar o campo do sensor: 

**Para activar o circuito exterior:** toque no campo do sensor. O indicador acende.




**Para desactivar o circuito exterior:** toque no campo do sensor até que o indicador se apague.

## Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. A função selecciona o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o grau de cozedura adequado.

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


## Para activar a função para uma zona de

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


**Para desactivar a função:** toque em  $\uparrow$ .

## Função Power

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

 Consulte o capítulo "Informação técnica".

## Para activar a função para uma zona de

**cozedura:** toque em  $P$ ;  acende.

**Para desactivar a função:** toque em  $P$  ou  $\downarrow$ .

## Temporizador


### Temporizador da Contagem Decrescente

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

### Comece por seleccionar a zona de cozedura e seleccione depois a função.

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


### Para seleccionar a zona de cozedura:

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


### Para activar a função ou alterar o tempo:


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

### Para ver o tempo restante:

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


### Para desactivar a função:


selecione a zona de cozedura com  e toque em  $\downarrow$ . O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

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

**Para desligar o som:** toque em .

### Conta-Minutos

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

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



**Para desligar o som:** toque em .

**i** Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

## Bloqueio de Funções

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

### Comece por definir o grau de cozedura.





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





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




**i** Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

## Dispositivo de Segurança para Crianças


Esta função evita o accionamento acidental da placa.


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

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

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

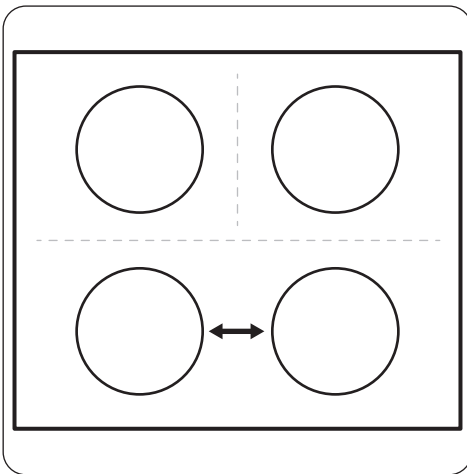
## Sugestões e dicas

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

## Função Gestão de Energia

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



## Tachos e painelas

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

**i** Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.





## Material do tacho

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

## Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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


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

 Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

## Dimensões dos tachos

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

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

 Consulte o capítulo “Informação técnica”.

## Ruídos durante o funcionamento


### Se ouvir:


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

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

## Exemplos de modos de cozinhar

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

 Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é activada.		

## Manutenção e limpeza



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos

com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.


## Resolução de problemas



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
	Diminuiu o grau de cozedura para ②.	Comece com ② e aumente o grau de cozedura.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	

Problema	Causa possível	Solução
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função Gestão de Energia está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
<b>-</b> está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
<b>L</b> está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
<b>F</b> está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo "Informação técnica".
Aparece <b>E</b> e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer <b>E</b> novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
<b>E4</b> está aceso.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

### Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um

Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## Instalação



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Antes da instalação

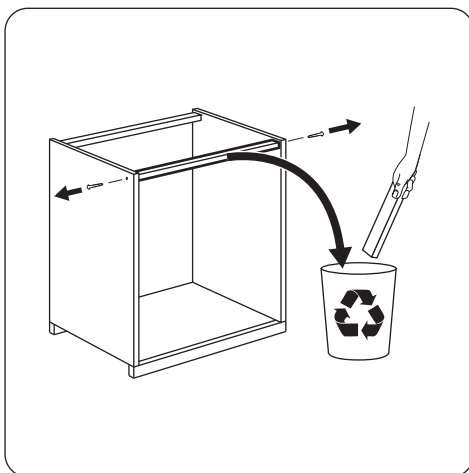
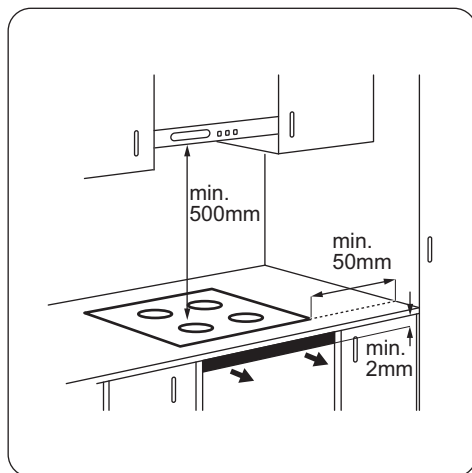
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série .....

### Placas encastradas

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

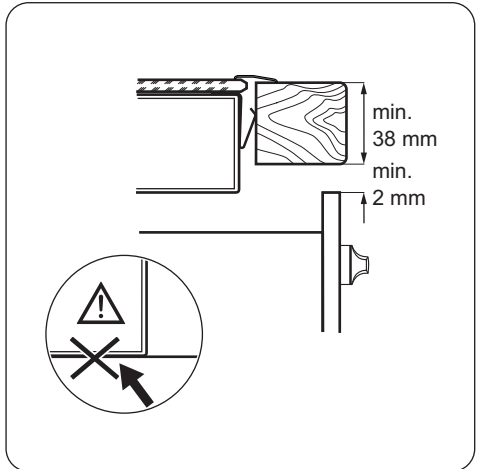
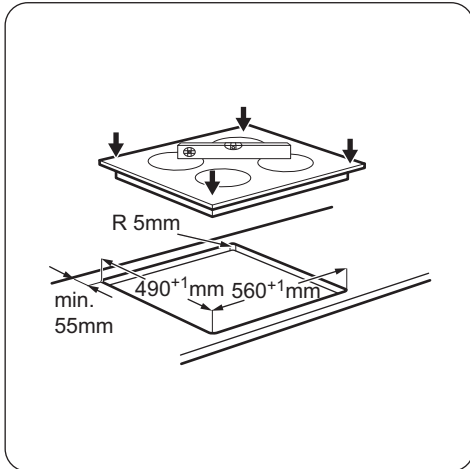
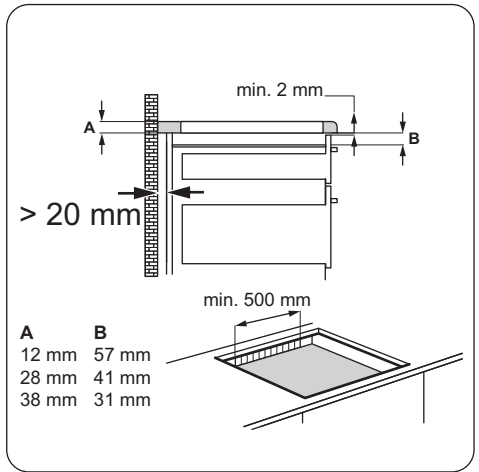
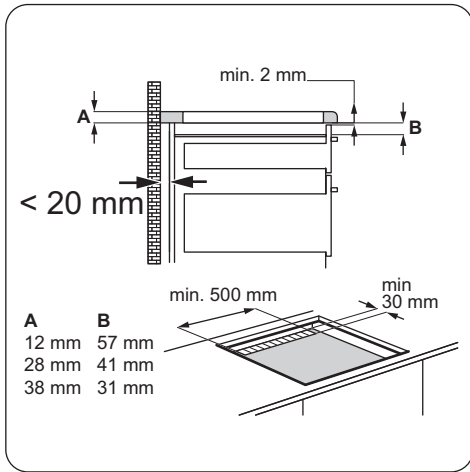
### Montagem

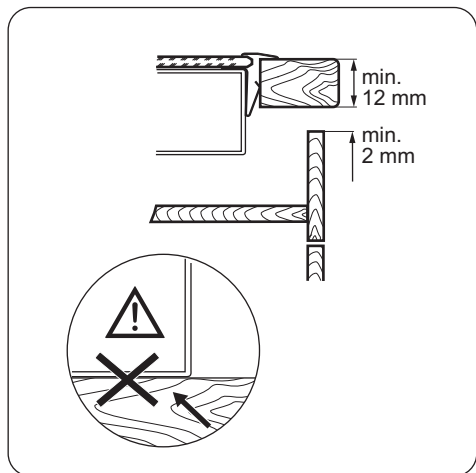


superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### Cabo de ligação

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






## Informação técnica

### Placa de características

Modelo ZEN6641XBA  
 Tipo 58 GAD DA AU  
 Indução 3.7 kW  
 N.º de série .....  
 ZANUSSI

PNC 949 595 545 01  
 220 - 240 V / 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 6.6 kW  
 CE 

### Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxima [min.] de Função Power	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3700	10	180 - 210
Traseira esquerda	1200	-	-	145
Dianteira direita	1400	-	-	125 - 145
Traseira direita	700 / 1700	-	-	120 / 180

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

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

# Eficiência energética

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

Identificação do modelo		ZEN6641XBA
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento		Indução e Aquecimento Radiante
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita	182,2 Wh/kg 202,3 Wh/kg 189,6 Wh/kg 189,7 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		191,0 Wh/kg

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



### Poupança de energia

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

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O diâmetro do fundo do tacho deve ser igual ao diâmetro da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle todos os materiais que apresentem o símbolo . Elimine todos os materiais da embalagem de forma adequada e ajude a proteger o ambiente e as gerações futuras. Não elimine os equipamentos eléctricos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos

domésticos normais. Elimine todos os equipamentos eléctricos através dos pontos de recolha locais, das autoridades locais ou de centros de reciclagem comerciais.



## Содержание

---

Сведения по технике безопасности_ _33	Уход и очистка_____44
Указания по безопасности_____35	Поиск и устранение неисправностей_44
Описание изделия. _____37	Установка. _____47
Ежедневное использование_____39	Технические данные_____49
Полезные советы _____42	Энергоэффективность_____50

Право на изменения сохраняется.

### **Сведения по технике безопасности**

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

### **Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

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

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

## **Общие правила техники безопасности**

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

# Указания по безопасности

## Установка



### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

## Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

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

## Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

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

предотвратить поражение электрическим током.

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

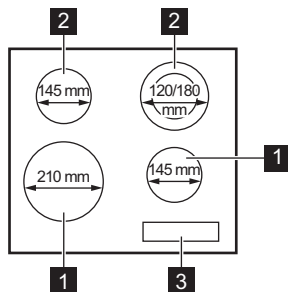
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

### Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## Описание изделия

### Функциональные элементы варочной панели



### Утилизация



#### ВНИМАНИЕ!

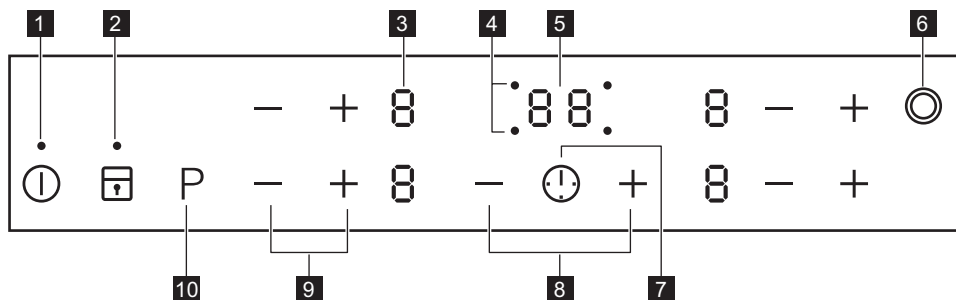
Существует опасность травмы или удушья.

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

### Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

## Функциональные элементы панели управления











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

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

## Индикаторы ступеней нагрева


Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.

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

### Индикация остаточного тепла



#### ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

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


## Ежедневное использование



#### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



### Включение или выключение

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


### Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**





- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

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

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

### Значение мощности нагрева

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

### Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.


Используйте сенсорное поле: 







**Включение внешнего контура:** коснитесь любого сенсорного поля. Загорится индикатор.

**Выключение внешнего контура:** нажимайте на сенсорное поле, пока индикатор не погаснет.

### Автоматический нагрев

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


 Для включения функции конфорка должна быть холодной.



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

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь .

### Клавиша функции «Бустер»

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

 См. Главу «Технические данные».

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


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

### Таймер



#### Таймер обратного отсчета

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


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

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



#### Включение функции или изменение

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

#### Просмотр оставшегося времени:

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

#### Чтобы выключить эту функцию:

выберите конфорку с  и нажмите на . Прибор производит обратный отсчет




оставшегося времени до **00**. Индикатор конфорки погаснет.


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

**Отключение звука:** коснитесь .

### Таймер

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

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . Нажмите на **+** или **-** таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

**Отключение звука:** коснитесь .



**i** Данная функция не влияет на работу конфорок.

### Блокир. кнопок


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

**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

**Чтобы выключить эту функцию:**


коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.




**i** При выключении варочной панели выключается и эта функция.

### Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.





**Чтобы включить эту функцию:** Включите

варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности

нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .


**Чтобы выключить эту функцию:**

Включите варочную панель при помощи

. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

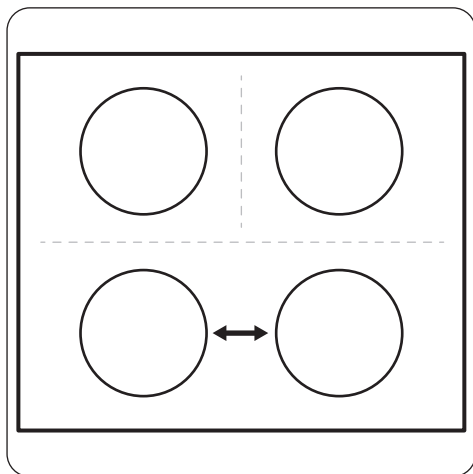
**Отмена функции на один цикл**

**приготовления:** Включите варочную панель при помощи . Высветится .

Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

### Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



## Полезные советы



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Кухонная посуда



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



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

### Материал посуды

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

### Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

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



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

### Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособляются к размерам дна посуды.

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



См. Главу «Технические данные».

### Шум во время работы

#### Если Вы услышали:

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

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

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

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

### Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности нагрева и энергопотребления конфорки не

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



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

## Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Общая информация

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

### Чистка варочной панели

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

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

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

## Поиск и устранение неисправностей




### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
		Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
	Уровень нагрева был уменьшен до ②.	Начните с положения ②, меняя уровень мощности только в сторону увеличения.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева заметно затемнение.	Затемнение на конфорке с несколькими зонами нагрева является нормальным явлением.	
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Выполняется функция Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Высветится  .	Выполняется Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высветится  .	Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокир. кнопок.	См. Главу «Ежедневное использование».
Высветится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение.  Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

### Если решение найти не удается...

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

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

## Установка



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Перед установкой

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

Серийный номер .....

### Встраиваемые варочные панели

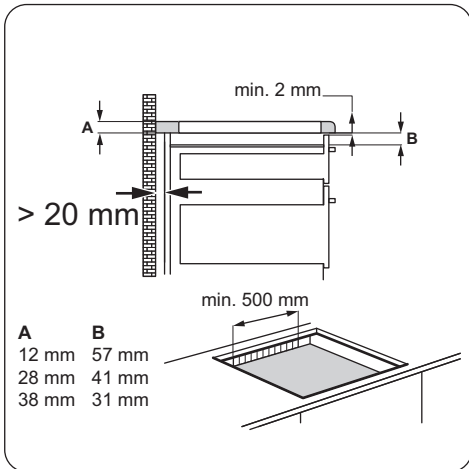
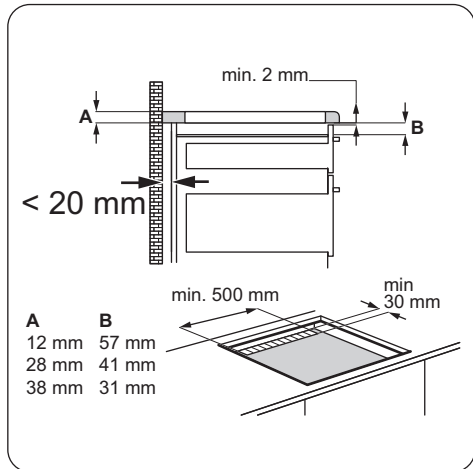
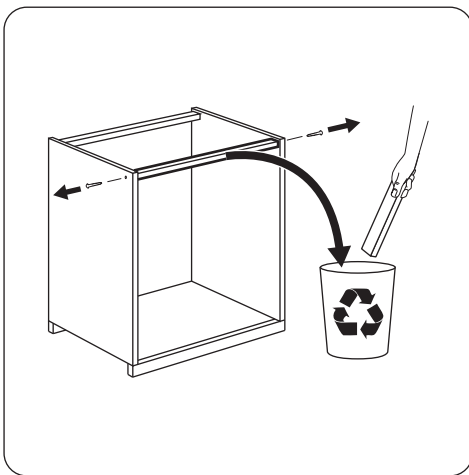
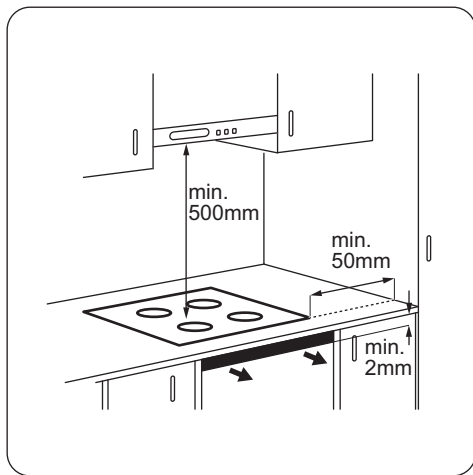
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их

монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

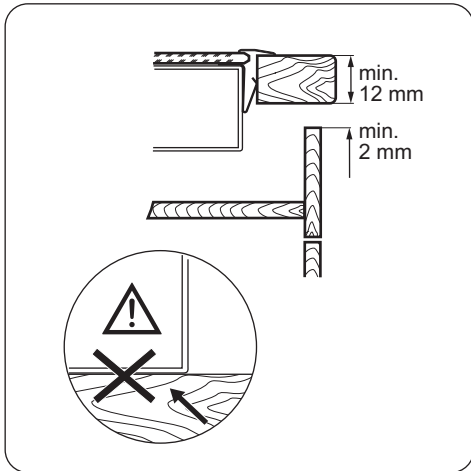
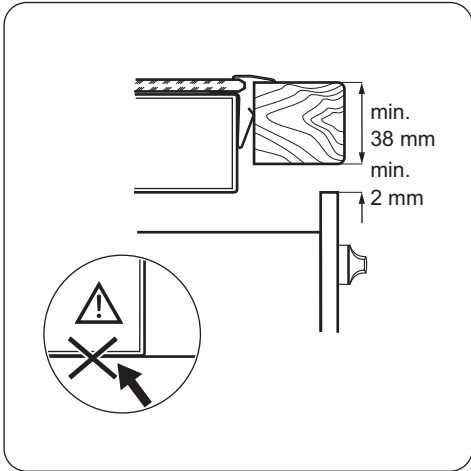
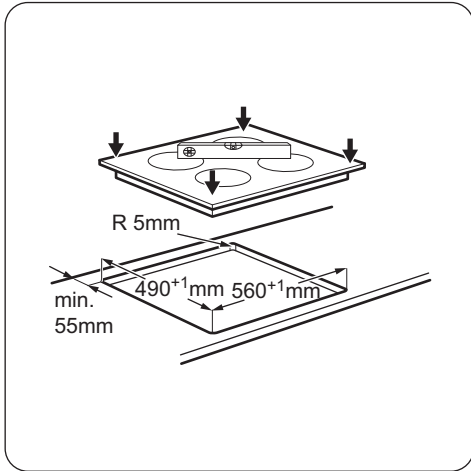
### Сетевой кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05BB-F T<sub>max</sub> 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

# Сборка







## Технические данные

### Табличка с техническими данными

Модель ZEN6641XBA  
 Тип 58 GAD DA AU  
 Индукционная 3.7 кВт  
 Серийный № .....  
 ZANUSSI

PNC (код изделия) 949 595 545 01  
 220-240 В 50-60 Гц  
 Сделано в Германии  
 6.6 кВт  
 CE

## Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3700	10	180 - 210
Задняя левая	1200	-	-	145
Передняя правая	1400	-	-	125 - 145
Задняя правая	700 / 1700	-	-	120 / 180

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

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

## Энергоэффективность

### Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		ZEN6641XBA
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Число конфорок		4
Технология нагрева		Индукционный и излучающий нагрев
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	21 см 14,5 см 14,5 см 18 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	182,2 Вт·ч/кг 202,3 Вт·ч/кг 189,6 Вт·ч/кг 189,7 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		191 Вт·ч/кг


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


### Экономия электроэнергии

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

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Пожалуйста, сдавайте на переработку все материалы, обозначенные символом . Внесите свой вклад в защиту окружающей среды и будущих поколений: утилизируйте все упаковочные материалы надлежащим образом. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами электрооборудование,

помеченное символом . Используйте для утилизации всех электроприборов соответствующие местные службы по их сбору или местные государственные или коммерческие центры по сбору вторсырья.

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

Электролюкс Ротенбург ГмбХ  
Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,  
Германия

## Contenido

---

Información sobre seguridad.....	52	Mantenimiento y limpieza.....	61
Instrucciones de seguridad.....	53	Solución de problemas.....	61
Descripción del producto.....	55	Instalación.....	64
Uso diario.....	57	Información técnica.....	66
Consejos.....	59	Eficacia energética.....	67

Salvo modificaciones.

## Información sobre seguridad

---

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

### Seguridad de niños y personas vulnerables

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

## Instrucciones generales de seguridad

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

## Instrucciones de seguridad

---

### Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
  - No instale ni utilice un aparato dañado.
  - Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
  - Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
  - El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
  - Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
  - Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
  - Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
  - La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
  - Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

## Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

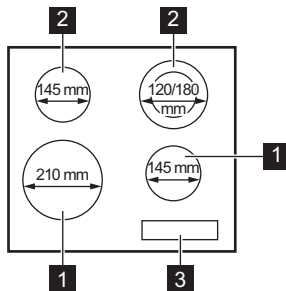
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

## Descripción del producto

### Disposición de las zonas de cocción



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

### Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

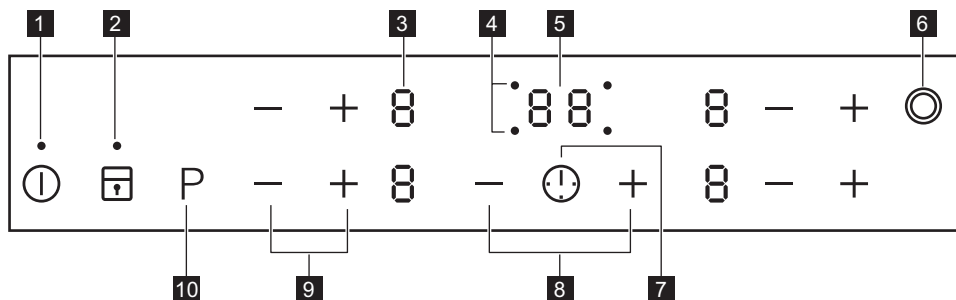
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

### Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

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

## Disposición del panel de control



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

	Sen-sor	Función	Observaciones
1	ⓘ	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
4	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
5	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
6	⦿	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
7	🕒	-	Para seleccionar una zona de cocción.
8	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
9	+ / -	-	Para ajustar la temperatura.
10	P	Función Power	Para activar y desactivar la función.

## Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
A	Calentamiento automático está funcionando.



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

### Indicador de calor residual



#### ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

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

## Uso diario



#### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Activación y desactivación

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

### Apagado automático

**La función desconecta automáticamente la placa siempre que:**

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

zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende y se apaga la placa.

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

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

### Ajuste de temperatura

Toque para aumentar el nivel de calor.

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

## Activación y desactivación de los circuitos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.


Uso del sensor: 

**Para activar el circuito exterior:** toque el sensor. Se enciende el indicador.




**Para desactivar el circuito exterior:** toque el sensor hasta que se apague el indicador.

## Calentamiento automático

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

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


### Para activar la función de una zona de

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


**Para desactivar la función:** toque **+**.

## Función Power

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

 Consulte el capítulo "Información técnica".

### Para activar la función de una zona de

**cocción:** toque **P**. Se encenderá el símbolo .


**Para desactivar la función:** toque **P** o **—**.

## Temporizador

### Temporizador

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


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


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


### Para activar la función o cambiar el

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

### Para comprobar el tiempo restante:


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


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

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

**Para detener la señal acústica:** toque .

### Avisador

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

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

**Para detener la señal acústica:** toque .

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

## Bloqueo

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

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

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

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

**i** La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## Dispositivo de seguridad para niños

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

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

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

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con **⏻**. **L** se enciende. Toque **r** durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya

## Consejos



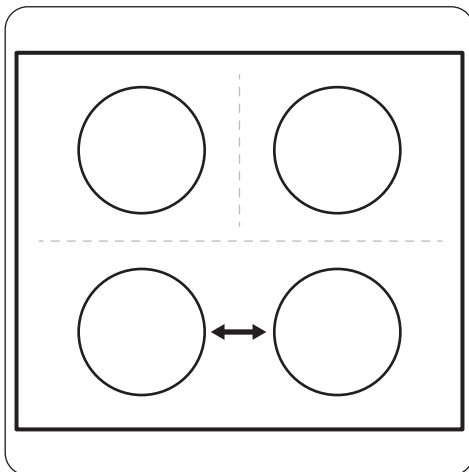
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con **⏻**, la función vuelve a activarse.

## Función Administrador de energía

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



## Utensilios de cocina



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

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

### Material de los utensilios de cocina

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

### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

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

**i** La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

**i** Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

### Medidas de los utensilios de cocina

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

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro

inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.

**i** Consulte el capítulo "Información técnica".

### Ruidos durante la utilización

#### Si escucha:

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

**Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa.**

### Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.

**i** Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
<b>u</b> - 1	Mantener calientes los alimentos.	como es-ti-me ne-cesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como es-ti-me ne-cesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

## Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Información general

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

### Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y

alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

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





## Solución de problemas



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	Ha reducido la temperatura a  .	Empiece en  y aumente solo la temperatura.
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
 Hay un área oscura en la zona múltiple.	Es normal que haya un área oscura en la zona múltiple.	

Problema	Posible causa	Solución
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Administrador de energía está funcionando.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
<b>-</b> se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
<b>L</b> se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
<b>F</b> se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
<b>E</b> y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer <b>E</b> , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
<b>E4</b> se enciende.	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

### Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de

servicio técnico. Facilite la información de la placa de datos técnicos. Facilite también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie

vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo

de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

## Instalación



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Antes de la instalación

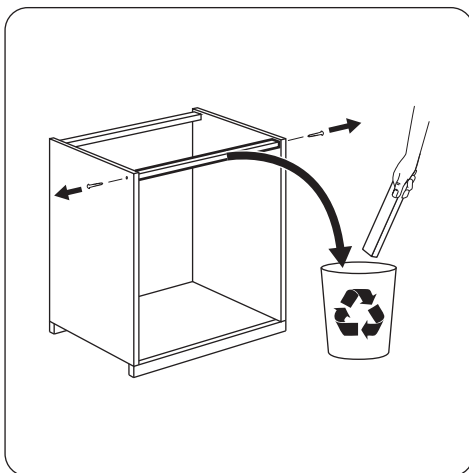
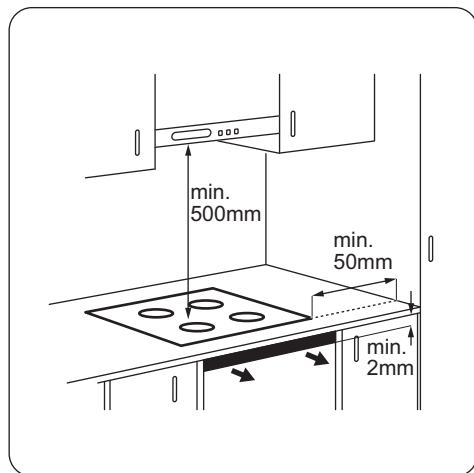
Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

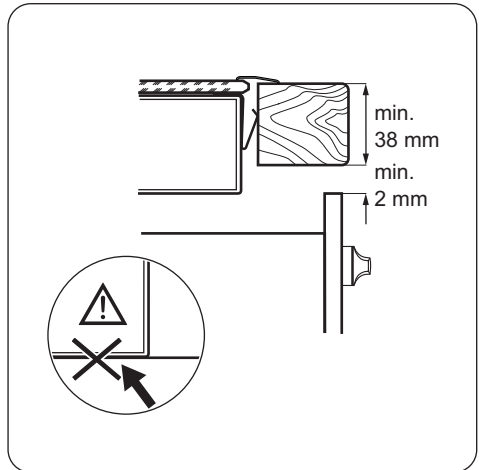
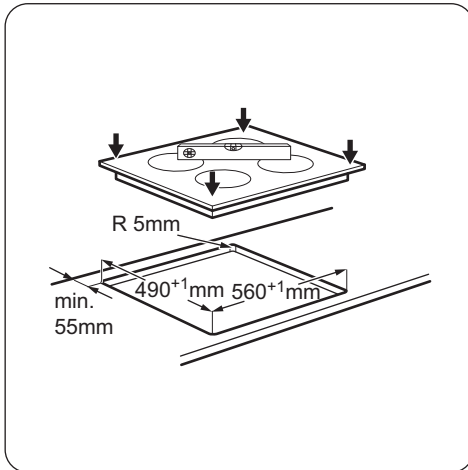
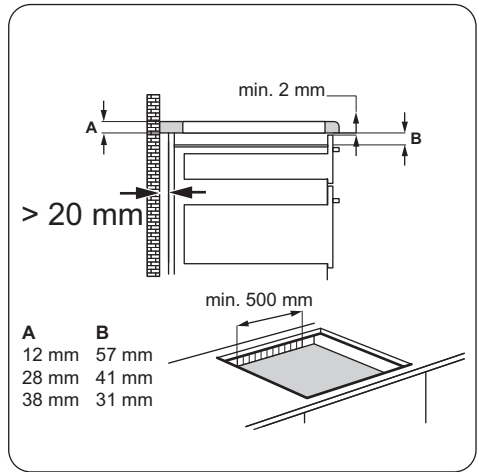
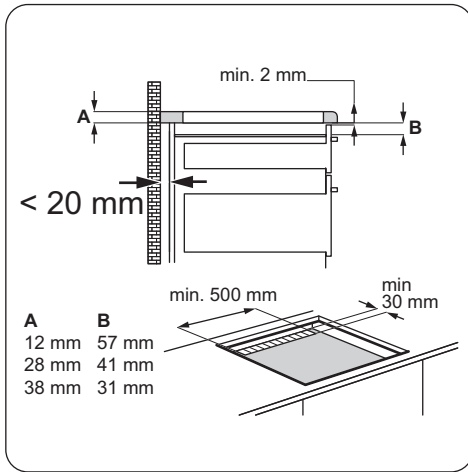
### Placas empotradas

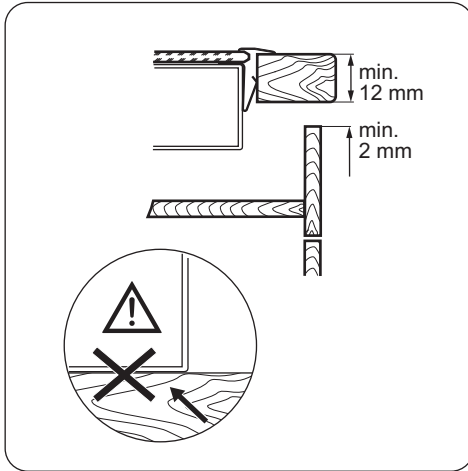
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez

### Montaje









## Información técnica

### Placa de características

Modelo ZEN6641XBA  
 Tipo 58 GAD DA AU  
 Inducción 3.7 kW  
 N° ser. ....  
 ZANUSSI

Número de producto (PNC) 949 595 545 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricado en Alemania  
 6.6 kW  
 CE

### Especificación de zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power [W]	Función Power duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3700	10	180 - 210
Posterior izquierda	1200	-	-	145
Anterior derecha	1400	-	-	125 - 145
Posterior derecha	700 / 1700	-	-	120 / 180

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

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con un diámetro no mayor al de la tabla.

# Eficacia energética

## Información de producto según UE 66/2014

Identificación del modelo		ZEN6641XBA
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Calentamiento por inducción y radiante
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	182,2 Wh / kg 202,3 Wh / kg 189,6 Wh / kg 189,7 Wh / kg
Consumo de energía por de la placa de cocción (EC electric hob)		191,0 Wh / kg

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



### Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Por favor, recicle todos los materiales con el símbolo . Deseche todo el material de embalaje correctamente y ayudará a proteger el medio ambiente y a las generaciones futuras. No deseche los equipos eléctricos marcados con el símbolo  junto con los residuos

domésticos normales. Deseche todos los productos eléctricos a través de los sistemas de recogida locales pertinentes, en los puntos limpios apropiados o en centros de reciclaje comerciales.



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



EAC 

867320215-C-152016