

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	12
LV	Lietošanas instrukcija	22
LT	Naudojimo instrukcija	32
PL	Instrukcja obsługi	42

Indukční varná deska
Indukciós tűzhelylap
Indukcijas plīts
Indukcinė kaitlentė
Indukcyjna płyta grzejna

USER MANUAL

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Čištění a údržba	9
Pokyny k instalaci	3	Co dělat, když... ..	10
Popis spotřebiče	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	11
Provozní pokyny	7	-----	11
Užitečné rady a tipy	7		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

 Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím, abyste zajistili jeho bezpečný a správný provoz. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i v případě jeho stěhování nebo prodeje. Uživatelé musí být dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

 **Upozornění** Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby, včetně dětí, se zhoršenými fyzickými a smyslovými schopnostmi, sníženými mentálními funkcemi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí. Takové osoby mohou spotřebič používat jen pod dozorem nebo vedením osob odpovědných za jejich bezpečnost.

- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Dbejte na to, aby se děti ke spotřebiči nepřibližovaly během a po jeho používání, a to až do doby, než spotřebič vychladne.

Bezpečnost při provozu

- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, nálepky a fólie.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy „vypnuto“.
- Nebezpečí popálení! Na povrch používané varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako například přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí horní částí těla přiblížit k zapnuté indukční varné zóně blíže než na 30 cm.

Upozornění Nebezpečí požáru!

Přehřáté tuky a oleje se mohou velmi rychle vznítit.

Správné používání

- Při vaření spotřebič vždy sledujte.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití!
- Nepoužívejte ho jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nepokládejte vysoce hořlavé materiály, kapaliny nebo předměty, které se mohou snadno roztavit (z plastu nebo hliníku) na spotřebič nebo do jeho blízkosti, ani je na něm neskladujte.
- Během připojování spotřebiče do síťové zásuvky buďte opatrní. Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nedotýkaly spotřebiče nebo horkého nádobí. Elektrické kabely nesmí být zamotané.

Rady k ochraně spotřebiče před poškozením

- Jestliže na skleněnou desku něco spadne, může se povrch poškodit.
- Nádobí vyrobené z litiny či hliníkové slitiny nebo nádoby s poškozeným dnem může způsobit poškrábání skleněné desky. Nepohybujte jimi po povrchu spotřebiče.
- Nechcete-li nádobí a skleněnou desku poškodit, nenechávejte hrnce nebo pánve vyvařit do sucha.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.

- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 5 mm.

 **Upozornění** Jestliže se povrch poškrábe, odpojte spotřebič od

Pokyny k instalaci

 **Před instalací** si poznamenejte sériové číslo (S. N.) z typového štítku. **Typový štítek je umístěný na spodní části spotřebiče.**

Modell ZE16240FBA	Prod.Nr. 942 116 613
Typ 55 GAD E8 AU	220-240 V 50-60 Hz
Made in China	Induction 6,9 kW
Ser.Nr.	6,9 kW
ZANUSSI	  

Bezpečnostní pokyny

 **Upozornění** Přečtete si tyto pokyny!

- Ujistěte se, zda při přepravě nedošlo k poškození spotřebiče. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě potřeby se obraťte na dodavatele.
- Tento spotřebič smí instalovat, připojit nebo opravovat jen autorizovaný servisní technik. Používejte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.
- Spotřebič neupravujte, ani nijak neměňte jeho technické parametry. Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.
- Vždy dodržujte zákony, předpisy, směrnice a normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní a recyklační předpisy, elektrické bezpečnostní normy atp.)!
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku!
- Instalujte zabezpečení před úrazem elektrickým proudem, například při instalaci zásuvek přímo pod varnou desku je nutné umístit ochranné dno!

elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Oříznuté okraje pracovní desky izolujte před vlhkostí správným těsnicím prostředkem!
- Izolujte spotřebič pomocí vhodného těsniva tak, aby mezi pracovní deskou a spotřebičem nebyla žádná mezera!
- Chraňte spodní stranu spotřebiče před vlhkem a párou, např. z myčky nádobí nebo trouby!
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti dveří nebo pod okna! Pokud tak neučiníte, můžete při otevírání dveří či oken se spotřebiče srazit horké nádobí.

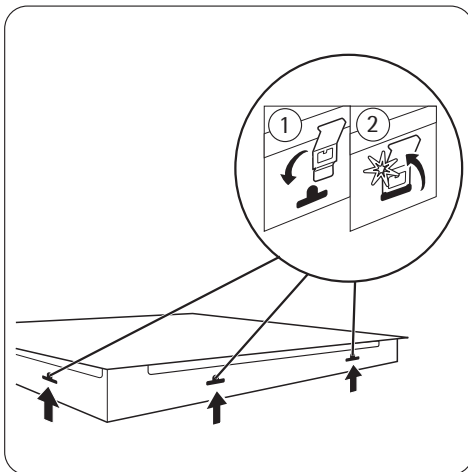
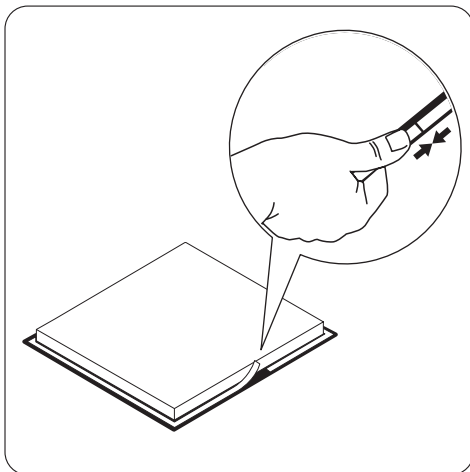
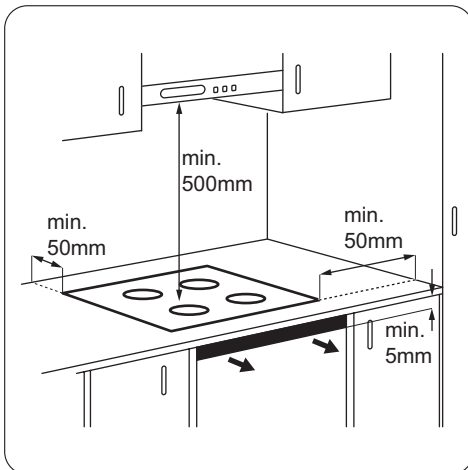
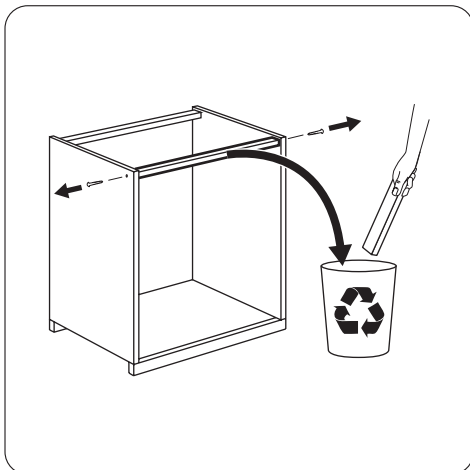
 **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dodržujte pečlivě pokyny k elektrickému připojení.

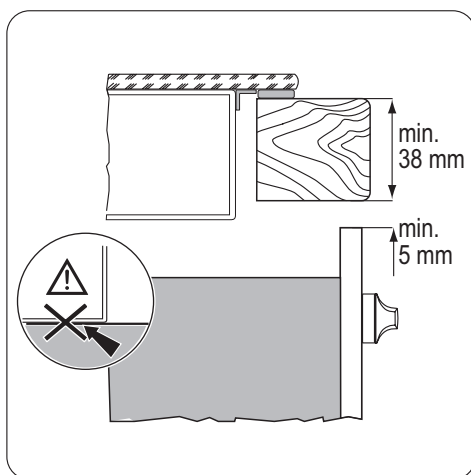
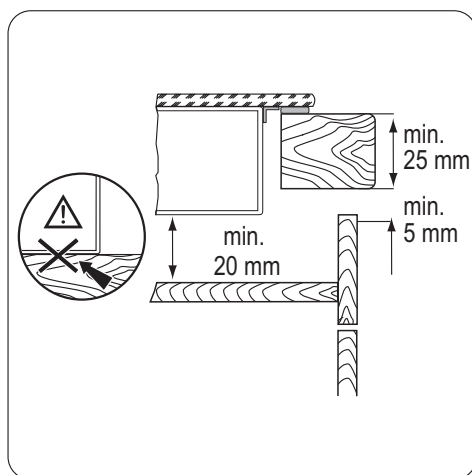
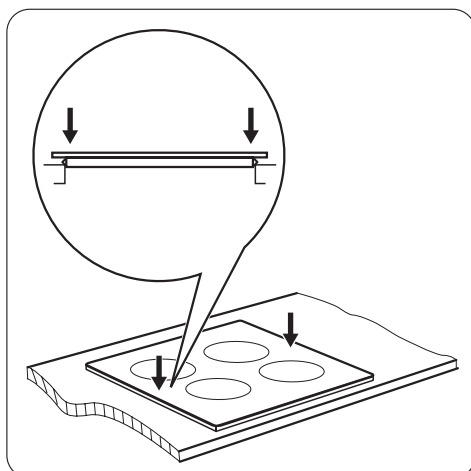
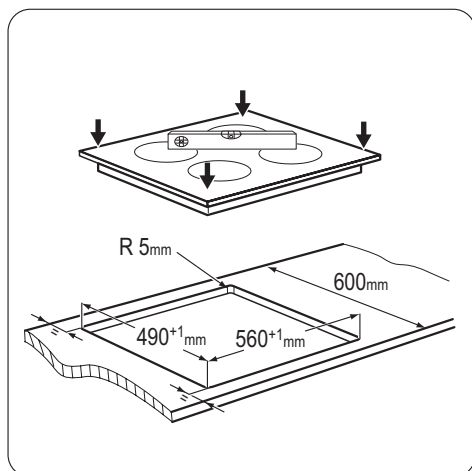
- Elektrická svorkovnice je pod napětím.
- Odpojte elektrickou svorkovnici od zdroje napětí.
- Instalaci proveďte tak, aby správně zajišťovala ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- Volné a nesprávné spojení zástrčky se zásuvkou může mít za následek přehřátí svorky.
- Správné připojení svorek musí provést kvalifikovaný elektrikář.
- K odlehčení silového nnutí v kabelu použijte odlehčovací sponu.
- Pro jednofázové nebo dvoufázové připojení použijte správný síťový kabel typu H05BB-F T max 90 °C (nebo vyšší).
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obratťe se na místní servisní středisko.

Spotřebič musí mít elektrickou instalaci, která umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm. Pro odizolování musíte použít správná zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky

(pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

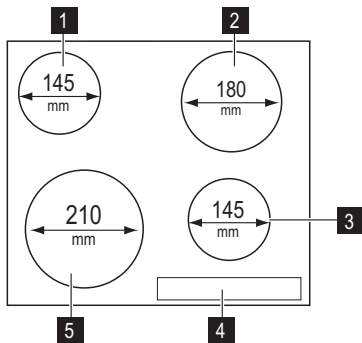
Montáž





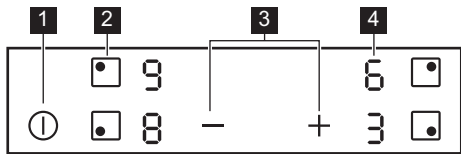
Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Indukční varná zóna 1400 W (minimální průměr nádoby = 125 mm).
- 2 Indukční varná zóna 1800 W (minimální průměr nádoby = 145 mm).
- 3 Indukční varná zóna 1400 W (minimální průměr nádoby = 125 mm).
- 4 Ovládací panel
- 5 Indukční varná zóna 2300 W (minimální průměr nádoby = 180 mm).

Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje a ukazatele či kontrolky signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	senzorové tlačítko	funkce
1	I	Zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	9	Zapnutí varné zóny.
3	+ / -	Zvyšuje nebo snižuje nastavenou teplotu.
4	Zobrazení nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.

Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9	Varná zóna je zapnutá.
F	Nesprávný typ nebo příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.

Displej	Popis
	Došlo k poruše.
	Varná zóna zůstává horká (zbytkové teplo).
	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.

Kontrolka zbytkového tepla

Upozornění Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

Provozní pokyny

Zapnutí a vypnutí

Stisknutím na jednu sekundu spotřebič zapnete nebo vypnete.

Automatické vypnutí

Tato funkce spotřebič automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté .
- Po zapnutí spotřebiče jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

- Spotřebič se příliš zahřál (např. při vyvaření obsahu varné nádoby). Před novým použitím spotřebiče je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- Nepoužili jste správný typ varné nádoby. Symbol se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí a spotřebič se vypne. Viz tabulka.

Doby funkce automatického vypnutí

Nastavení teploty	-	-		-
Varná zóna se vypne po	6 hodinách	5 hodinách	4 hodinách	1,5 hodině

Volba varné zóny

Varnou zónu nastavíte dotykem senzorového tlačítka příslušné varné zóny. Displej zobrazí volbu pomocí tečky poblíž indikace nastavené teploty ().

Nastavení teploty

Nastavte varnou zónu. Pomocí zvýšíte nastavenou teplotu. Pomocí snížíte nastavenou teplotu. Displej ukazuje nastavenou teplotu. Současným stisknutím a vypnete varnou zónu.

Užitečné rady a tipy

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Nádoby pro indukční varné zóny

Důležité U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže ...

- ... se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- ... magnet přilne na dno nádoby.

 **Dno nádoby** musí být co nejrovnější a co nejtlustší.

Rozměry nádoby: indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Zvuky během používání

Jestliže slyšíte

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).

- pískání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu spotřebiče.

Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
1	K uchování teploty již připraveného jídla	podle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5—25 min.	Čas od času zamíchejte
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10—40 min	Vařte s pokličkou
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25—50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20—45 min	Přidejte několik lžic tekutiny

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
4-5	Vaření brambor v páře	20—60 min	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60—150 min	Až 3 l vody a přísady
6-7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	dle potřeby	V polovině doby obraťte
7-8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5—15 min	V polovině doby obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

Čištění a údržba

Spotřebič čistěte po každém použití. Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.

 **Upozornění** Ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky mohou spotřebič poškodit.

Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

 Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující

cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.

– **Po dostatečném vychladnutí spotřebiče odstraňte:** skvrny od vodního kamene, vodových kroužků, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.

2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím čisticího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina a řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	- Spotřebič znovu zapněte a do 10 sekund nastavte teplotu. - Dotkli jste se dvou nebo více senzorových tlačítek současně. Dotkněte se pouze jednoho senzorového tlačítka. - Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. Vyčistěte ovládací panel.
Spotřebič se vypne.	Něčím jste zakryli ①. Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká. Jestliže varná zóna má být horká, obraťte se na místní servis.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. Je-li nutné vařit ve velkých nádobách, postavte je na zadní varné zóny.
Rozsvítí se 	Je zapnutá funkce automatického vypnutí. Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Rozsvítí se 	- Na varné zóně není žádná nádoba. Na varnou zónu postavte nádobu. - Nevhodná nádoba. Použijte vhodnou nádobu. - Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. Přesuňte ji na menší varnou zónu.
Rozsvítí se  a číslo.	Porucha spotřebiče. Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na místní servis.
Rozsvítí se 	U spotřebiče došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Zapnula se funkce ochrany proti přehřátí varné zóny. Je zapnutá funkce automatického vypnutí. Vypněte spotřebič. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu znovu zapněte.  by se mělo přestat zobrazovat na displeji, kontrolka zbytkového tepla může zůstat svítit. Nechte nádobu dostatečně vychladnout a přečtěte si část „Nádoby pro indukční varnou zónu“.

Pokud problém nemůžete vyřešit s pomocí výše uvedených pokynů sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na oddělení péče o zákazníky. Uveďte údaje z typového štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje.

Ujistěte se, že jste spotřebič používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o zákaznickém servisu a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto

výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály

 Obalové materiály neškodí životnímu prostředí a jsou recyklovatelné. Plastové díly jsou označeny značkami: >PE<, >PS< apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál jako domácí odpad ve vhodném kontejneru v místě svého bydliště.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	12	Hasznos javaslatok és tanácsok	18
Szerelési útmutató	13	Ápolás és tisztítás	19
Termékleírás	16	Mit tegyek, ha...	20
Használati útmutató	17	Környezetvédelmi tudnivalók	21

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

 Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

 **Vigyázat** Ne bízza a készülék használatát csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyre, beleértve a gyermekeket. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.

- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy sérülés veszélye áll fel.
- Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket a készülék működése közben és utána, amíg a készülék ki nem hűl.

Biztonságos használat

- Az első használat előtt a távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre. Felforrósodhatnak.

- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónától.

 **Vigyázat Tűzveszély!** A forró olaj és zsír rendkívül gyorsan lángra lobbánhat.

A szakszerű használat módja

- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket háztartási célú használatra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tartson nagyon gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Legyen óvatos, amikor a készülék hálózati vezetékeit a közeli konnektorokba dugja. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek hozzáérjenek a készülékhez vagy a forró edényekhez. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összekeveredjenek.

A készülék károsodásának megelőzése

- Ha tárgyak vagy edények esnek az üvegre, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegfelületet. Ne mozgassa azokat az üvegfelületen.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és az üvegfelületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.

- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 5 mm szabad helyet a munkafelület és a készülék előlapja között.

 **Vigyázat Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati**

Szerelési útmutató

 **Üzembe helyezés előtt**, jegyezze le a készülék sorozatszámát (Sr. Nr.) az adattábláról. **Az adattábla a készülék alsó burkolatrészén található.**

Modell ZE16240FBA	Prod.Nr. 942 116 613
Typ 55 GAD E8 AU	220-240 V 50-60 Hz Induction 6,9 kW
Made in China	Ser.Nr. 6,9 kW
ZANUSSI	  

Biztonsági előírások

 **Vigyázat** Feltétlenül olvassa el ezt a szakaszt!

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- A készülékeket kizárólag szakképzett személy helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.
- Ne változtassa meg a műszaki adatokat, és ne alakítsa át a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye keletkezhet.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos biztonsági előírások stb.)
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!

kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.

- Biztosítsa az áramütés elleni védelmet, például a közvetlenül a készülék alatt található fiókokat lássa el védőpadlózattal!
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen!
- Ragassza a készüléket a munkapulthoz megfelelő ragasztóval úgy, hogy ne maradjon üres hely közöttük!
- Védje a készülék alját gőztől és a nedvességtől, mely mosogatógéptől vagy sütőtől származhat!
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen.

 **Vigyázat** Elektromos áramütés veszélye! Gondosan tartsa be az elektromos csatlakoztatással kapcsolatos utasításokat.

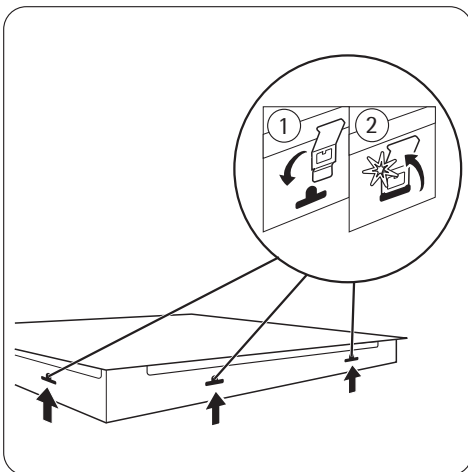
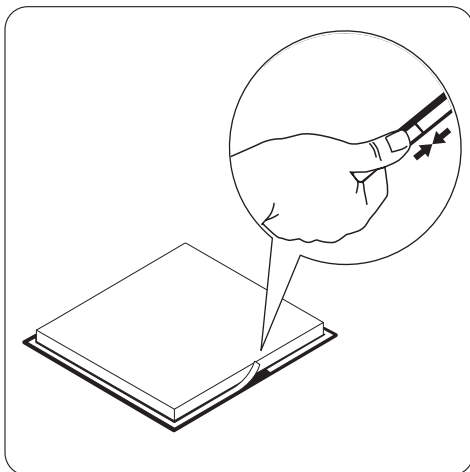
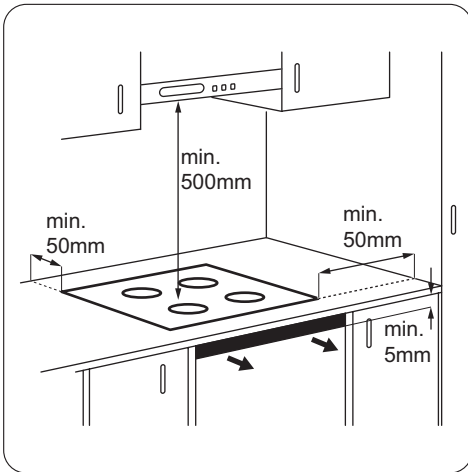
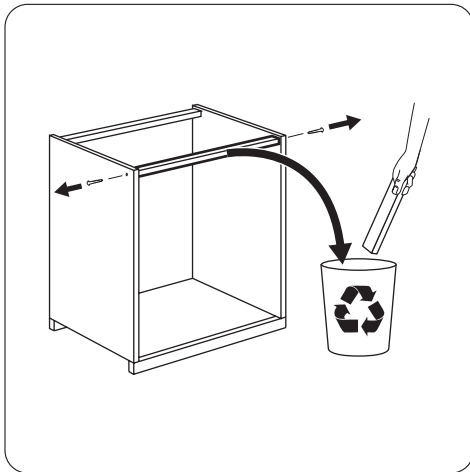
- A hálózati csatlakozóban áram van.
- Feszültségmentesítse a hálózati csatlakozót.
- Az áramütés elleni védelem érdekében, szakszerűen végezze el az üzembe helyezést.
- A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- A vezeték bekötést szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Használjon H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot (vagy ennél magasabb hőmérsékletet) elbíró megfelelő hálózati vezeték az egyfázisú vagy kétfázisú csatlakozáshoz.
- A megsérült hálózati vezeték cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, legalább

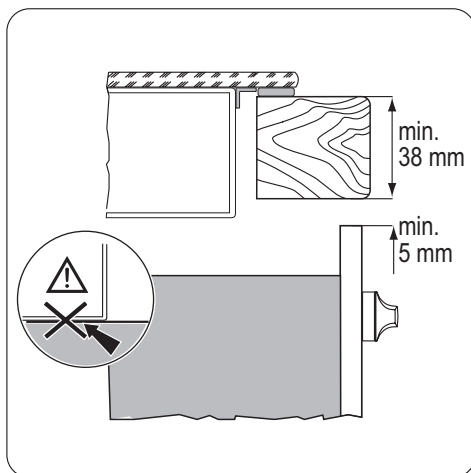
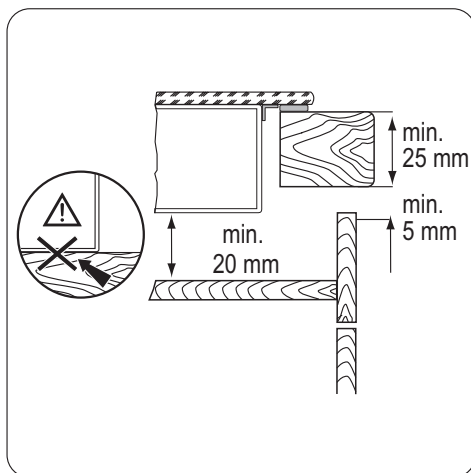
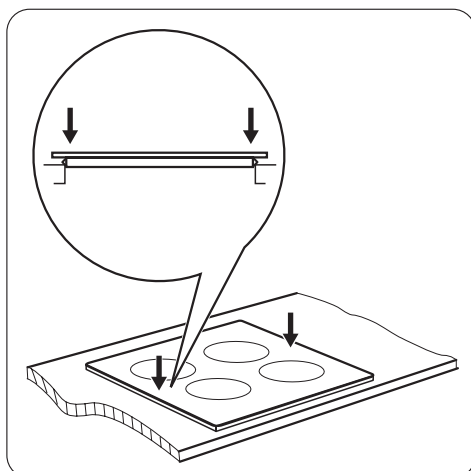
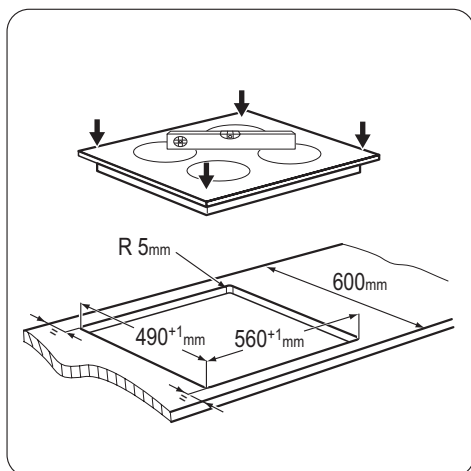
T_{max}. = 90 °C-ot elviselő) vezetékre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.

Megfelelő szakaszoló eszköz alkalmazása kötelező: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.

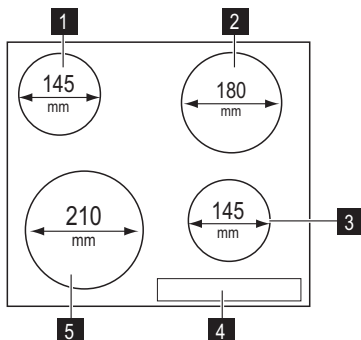
Összeszerelés





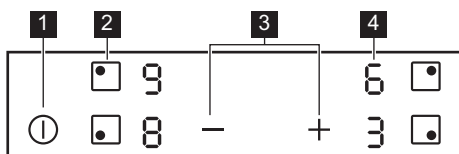
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Indukciós főzőzóna 1400 W, (minimális főzőedény átmérő = 125 mm).
- 2** Indukciós főzőzóna 1800 W, (minimális főzőedény átmérő = 145 mm).
- 3** Indukciós főzőzóna 1400 W, (minimális főzőedény átmérő = 125 mm).
- 4** Kezelőpanel
- 5** Indukciós főzőzóna 2300 W, (minimális főzőedény átmérő = 180 mm).

Kezelőpanel elrendezés



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

	érzékelőmező	funkció
1	①	Bekapcsolja és kikapcsolja a készüléket.
2	■	Bekapcsolja a főzőzónát.
3	+ / -	Növeli és csökkenti a hőbeállítást.
4	Hőbeállítás kijelzése	Kijelzi a hőbeállítást.

Hőbeállítás kijelzések

Kijelzés	Leírás
0	A főzőzóna ki van kapcsolva.
1 - 9	A főzőzóna működik.
F	A főzőedény nem megfelelő, túl kicsi, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.

Kijelzés	Leírás
	Üzemzavar lépett fel.
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
	Működik az Automatikus kikapcsolás.

Maradékhő visszajelző

Vigyzat Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

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

Használati útmutató

Bekapcsolás és kikapcsolás

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

Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva .
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

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

Az Automatikus kikapcsolás időtartamai

A hőbeállítás	-	-		-
A főzőzóna ennyi idő múlva kikapcsol	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra

A főzőzóna kiválasztása

A főzőzónához tartozó érzékelőmező segítségével állítsa be a főzőzónát. A kijelzőn a hőbeállítás jelzése melletti pont jelzi a kiválasztást ().

A hőbeállítás

Állítsa be a főzőzónát. Érintse meg a gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a

gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A kijelzőn a hőbeállítás látható. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a és .

Hasznos javaslatok és tanácsok

 Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

Edények indukciós főzőzónákhoz

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

Az edény anyaga

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

Az edény akkor megfelelő indukciós főzőlaphoz, ha...

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

 **Az edény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez.

Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja

- **recsegés:** az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- **fütyülés:** egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- **zümögés:** magas teljesítményszintet használ.
- **kattogás:** elektromos kapcsolás megy végbe.
- **sziszegés, zümögés:** a ventilátor üzemel.

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

Energiatakarékosság

- 
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
 - Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idővezérelt száritás	Tanácsok
1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse

Hőfokbeállítás	Használat:	Idővezérelt száritás	Tanácsok
2-3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot
4-5	Burgonya gőzölése	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg
7-8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Féldőben fordítsa meg
9	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése		

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

Ápolás és tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.

 **Vigyzat** A hegyes eszközök és a súroló hatású tisztítószeresek kárt okozhatnak a készülékben.

Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

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

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparókést. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a készülék megfelleően lehült:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Használjon üvegkerámia

vagy rozsdamentes acél felületre való tisztítószer.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.

3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok és megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	• Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. • Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. • Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a ① mezőre. Vegye le a tárgyat az érzékelőmezőről.
A maradékhő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött. Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel tette a kezelőpanelhez. Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A(z)  szimbólum világít.	Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  szimbólum világít.	• Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve. Tegyen főzőedényt a főzőzónára. • Nem megfelelő a főzőedény. Használjon megfelelő típusú főzőedényt. • A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest. Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A(z)  szimbólum és egy szám világít.	Üzemzavar lépett fel. Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  szimbólum újra világít, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok és megoldás
A(z)  szimbólum világít.	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedését megakadályozó védelem bekapcsolt. Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Ezután, kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A(z)  szimbólumnak nem szabad világítania, de a maradék hő visszajelző bekapcsolhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” c. résznek megfelelően.

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

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

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

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

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

Csomagolóanyag

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

Drošības informācija	22
Uzstādīšanas norādes	23
Izstrādājuma apraksts	26
Lietošanas norādes	27

Noderīgi ieteikumi un padomi	28
Kopšana un tīrīšana	29
Ko darīt, ja ...	30
Apsvērumi par vides aizsardzību	31

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

 Pirms uzstādīšanas un lietošanas, kā arī, lai nodrošinātu drošību un ierīces pareizu lietošanu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Pamācībai vienmēr jāatrodas kopā ar ierīci, arī tad, ja tā tiek pārvietota vai pārdota. Ierīces lietotājiem pilnībā jāiepazīstas ar tās darbības un drošības funkcijām.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

 **Brīdinājums** Neļaujiet ierīci izmantot cilvēkiem, tostarp bērniem, ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām vai ar ierīces lietošanas pieredzes un zināšanu trūkumu. Tiem, kas ir atbildīgi par šādām personām, jānodrošina nepieciešamā uzraudzība vai jāsniedz norādījumi par ierīces darbību.

- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās. Pastāv nosmakšanas vai savainošanās risks.
- Turiet bērnus prom no ierīces tās lietošanas laikā un pēc tam, līdz ierīce atdziest.

Drošība lietošanas laikā

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonas stāvoklī Izslēgt.
- Var apdedzināties! Nenovietojiet metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai katlu vākus, uz virsmas, uz kuras gatavoja. Tie var sakarst.
- Ierīces lietotājiem, kuriem ir elektrokardiosimulatori, ir jāatrodas vismaz 30 cm attālumā no aktivizētajām gatavošanas zonām.

 **Brīdinājums Pastāv aizdegšanās risks!** Pārkarsēti tauki un eļļa var ātri uzliesmot.

Pareiza darbība

- Ieslēdzot ierīci, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai vienīgi mājāsaimniecībā!
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nenovietojiet uz ierīces vai tās tuvumā viegli uzliesmojošus materiālus un priekšmetus, kas izgatavoti no plastmasas vai alumīnija.
- Pieslēdzot ierīci tuvumā esošām kontaktligzdām, rīkojieties uzmanīgi. Neļaujiet elektrības vadiem saskarties ar ierīci vai sakarsušajiem virtuves traukiem. Nepieļaujiet elektrības vadu samezģlošanos.

Izvairīšanās no iekārtas bojājumiem.

- Uz stikla virsmas krītoši priekšmeti vai ēdiena gatavošanas trauki var sabojāt virsmu.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu. Nepārvietojiet tos pa virsmu.
- Nepieļaujiet ēdiena gatavošanas traukos esošā šķidruma pārvārīšanos, jo tādējādi var tikt sabojāti gan trauki, gan stikla virsma.
- Neieslēdziet sildriņķus bez trauka vai, ja uz tiem ir novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks.
- Nenovietojiet alumīnija foliju uz ierīces.

- Pārliecinieties, ka starp darbvirsma un ierīces priekšdaļu vienmēr pieejams 5 mm liels attālums.



Brīdinājums Ja virsma saplaisā, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, lai nepieļautu elektrošoku.

Uztādīšanas norādes



Pirms uztādīšanas atzīmējiet sērijas numuru (Sēr. Nr.) no datu plāksnītes. **Iekārtas plāksnīte atrodas tās korpusa apakšdaļā.**

Modell ZE16240FBA	Prod.Nr. 942 116 613
Typ 55 GAD E8 AU	220-240 V 50-60 Hz
Made in China	Induction 6,9 kW
Ser.Nr.	6,9 kW
ZANUSSI	  

Drošības norādījumi



Brīdinājums Izlasiet!

- Pārbaudiet, vai ierīces transportēšanas laikā tai nav radušies bojājumi. Nepievienojiet bojātu ierīci. Ja nepieciešams, sazinieties ar ierīces piegādātāju.
- Šo ierīci drīkst uzstādīt, pieslēgt un remontēt tikai pilnvaroti tehniskās apkopes darbinieki. Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.
- Lietojiet iebūvējamās ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbeles un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.
- Nepārveidojiet šo ierīci un nemainiet šīs ierīces specifikācijas. Pastāv savainojumu un ierīces bojājumu risks.
- Ievērojiet tās valsts spēkā esošos likumus, nosacījumus, direktīvas un standartus, kurā tiek uzstādīta ierīce (drošības noteikumus, atbilstošās pārstrādes noteikumus, elektriskās drošības prasības un citus noteikumus)!
- Nodrošiniet piemērotu attālumu starp šo ierīci un blakus uzstādītām ierīcēm!
- Nodrošiniet aizsardzību pret elektrošoku, piemēram, uzstādot tieši zem ierīces atvilktnes ar aizsargamatni!
- Nodrošiniet darba virsmas izgriezumus ar piemērotu blīvējumu, tādējādi nepieļaujot mitruma ietekmi uz ierīci!

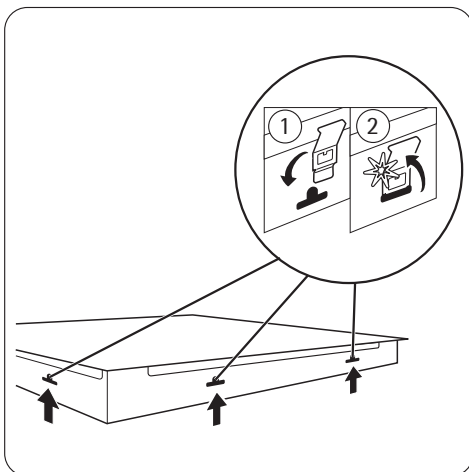
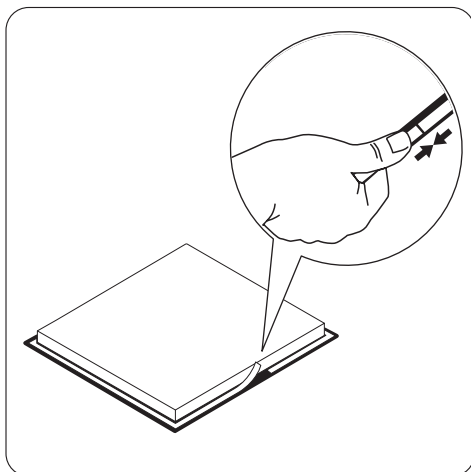
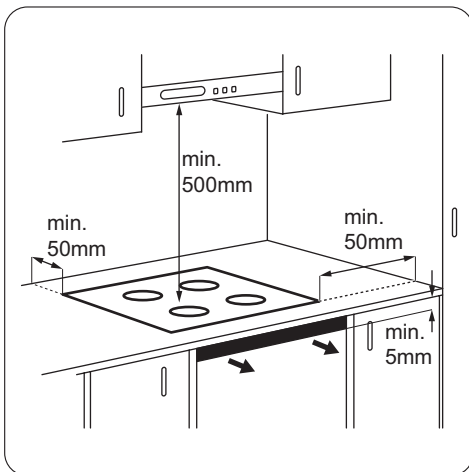
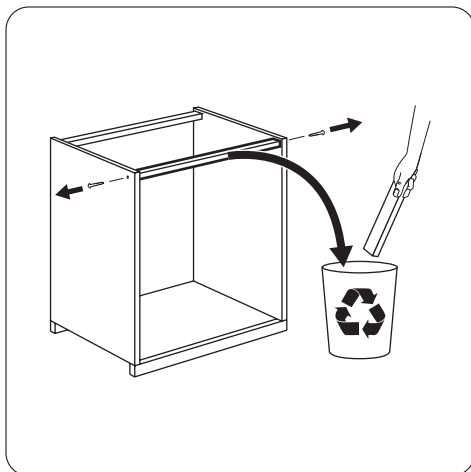


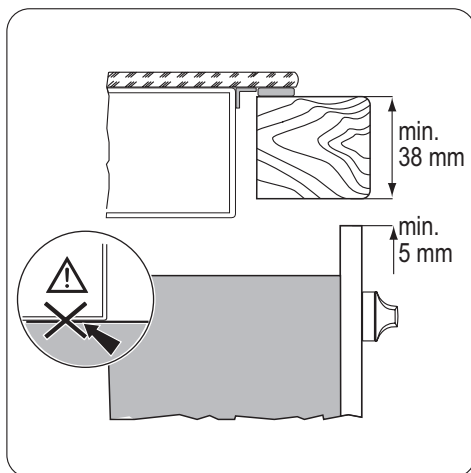
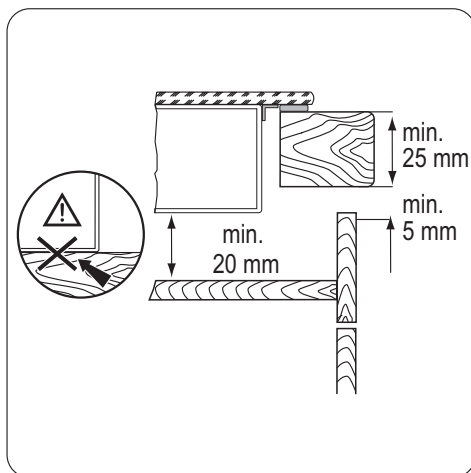
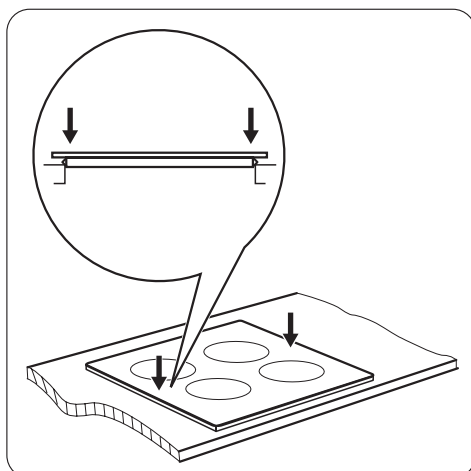
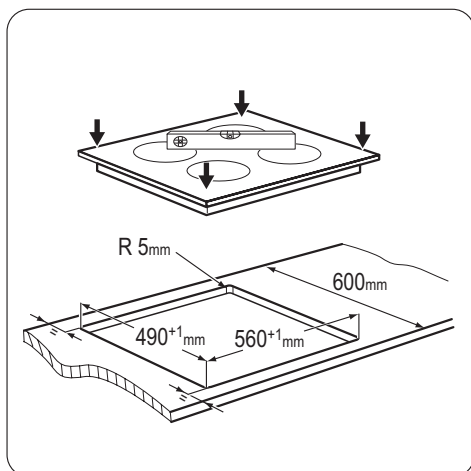
Brīdinājums Elektrisko traumu risks.

Rūpīgi izpildiet norādījumus, pieslēdzot ierīci elektrības padevei.

- Tīkla pieslēguma spaiļi ir zem sprieguma.
 - Atslēdziet tīkla pieslēguma spaiļi no sprieguma.
 - Uzstādiet ierīci pareizi, lai nodrošinātu aizsardzību pret elektrošoku.
 - Valīgi un nepareizi spraudkontaktu savienojumi var pārkarsēt spaiļi.
 - Uzticiet savienojumu veikšanu kvalificētam speciālistam.
 - Izmantojiet kabeļa atspriegotājskavu.
 - Ja tiek lietots vienas vai divu fāžu savienojums, izmantojiet atbilstošu strāvas kabeļa tipu H05BB-F ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku).
 - Nomainiet bojātu strāvas kabeli pret strāvas kabeli, kura tips ir H05BB-F T ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku). Sazinieties ar vietējo klientu atbalsta centru.
- Ierīcei jābūt elektriskajai ietaisei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem tā, lai atstarpe starp kontaktiem būtu vismaz 3 mm.
- Izolācijai nepieciešams lietot pareizas ietaises: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.

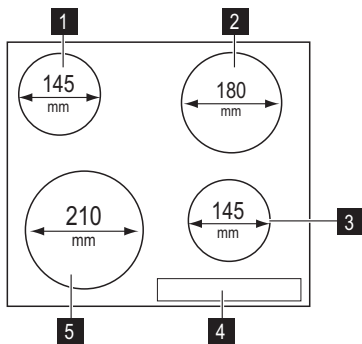
Montāža





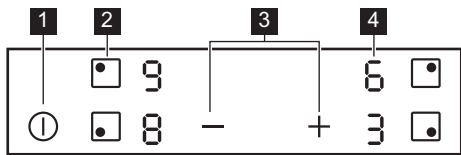
Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats



- 1 Indukcijas gatavošanas zona 1400 W (minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs - 125 mm).
- 2 Indukcijas gatavošanas zona 1800 W (minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs - 145 mm).
- 3 Indukcijas gatavošanas zona 1400 W (minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs - 125 mm).
- 4 Vadības panelis
- 5 Indukcijas gatavošanas zona 2300 W (minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs - 180 mm).

Vadības paneļa izkārtojums



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

	sensora lauks	funkcija
1	ⓘ	Ieslēdz un izslēdz ierīci.
2	■	Ieslēdz gatavošanas zonu.
3	+ / -	Palielina un samazina sildīšanas pakāpi.
4	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.

Sildīšanas pakāpes displeji

Ekrāns	Apraksts
0	Gatavošanas zona ir izslēgta.
1 - 9	Gatavošanas zona ir ieslēgta.
F	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs vai uz gatavošanas zonas nav uzlikts ēdiena gatavošanas trauks.

Ekrāns	Apraksts
	Radusies kļūda.
	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.

Atlikušā siltuma indikators

Brīdinājums Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

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

Lietošanas norādes

Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie 1 sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.

Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc ierīces aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.

- Ierīce kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārījies sauss). Pirms atkārtotas ierīces lietošanas gatavošanas zonai jāatdziest.
- Tiek izmantots neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauks. Iedegas simbols un pēc 2 minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.
- Gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas un ierīce izslēdzas. Skatiet tabulu.

Automātiskās izslēgšanās laiki

Sildīšanas pakāpe	-	-		-
Gatavošanas zona tiek deaktivizēta pēc	6 stundām	5 stundām	4 stundām	1,5 stundām

Gatavošanas zonas izvēle

Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties tam sensora laukam , kurš atbilst gatavošanas zonai. Displejs parāda izvēlēto ar punktu blakus sildīšanas pakāpes norādei ().

Sildīšanas pakāpe

Gatavošanas zonas iestatīšana. Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pie-

skarieties pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Displejs rāda sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties un .

Noderīgi ieteikumi un padomi

 Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar pareiziem ēdiena gatavošanas traukiem

Indukcijas gatavošanas zonām piemēroti ēdiena gatavošanas trauki

Svarīgi Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkarsē ēdiena gatavošanas trauku.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ... ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīts augstākais siltuma iestatījums.
- ... magnēts pielip pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri: indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai

automātiski pielāgojas trauka apakšpusēs izmēram.

Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami

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

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

Enerģijas taupīšana



- Ja iespējams, uzlieciet uz virtuves traukiem vākus.
- Uzlieciet virtuves traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.

Ēdienu gatavošanas piemēri

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums	Laiks	Ieteikumi
1	Uzturētu siltu pagatavotu ēdienu	Pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka
1-2	Pagatavotu kausētu holandiešu mērci un kausētu: sviestu, šokolādi, želatīnu	5–25 min	Laiku pa laikam samaisiet
1-2	Sabiezinātu: mīkstas omletes, ceptas olas	10–40 min	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku

Sildīšanas iestatījums	Lietoījums	Laiks	Ieteikumi
2-3	Uz mazas uguns vārītu rīsus un gatavotu piena ēdienus, uzsildītu pusfabrikātus	25-50 min.	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisiet piena ēdienus
3-4	Tvaicētu dārzeņus, zivis, gaļu	20-45 min.	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma
4-5	Tvaicētu kartupeļus	20-60 min.	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu
4-5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas	60-150 min.	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas
6-7	Nedaudz apceptu: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desiņas, aknas, mērces, olas, pankūkas, virtuļus	Pēc vajadzības	Cepšanas laikā apvērsiet
7-8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus	5-15 min.	Cepšanas laikā apvērsiet
9	Vārītu lielu ūdens daudzumu, vārītu makaronus, apbrūninātu gaļu (gulašu, sautētu cepeti), ceptu kartupeļus frī eļļā		

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

produktu) brūnīnāšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārļieku neapbrūnināt.

Kopšana un tīrīšana

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

 **Brīdinājums** Asi priekšmeti un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīci.

Drošības apsvērumu dēļ, **netīriet** ierīci ar tvaika strūklu vai augstspiediena tīrīšanas aprīkojumu.

 Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla keramikas neietekmē ierīces darbību.

Netīrumu noņemšana:

1. – **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un produktus, kas satur cukuru. Pretējā gadī-

jumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi. Novietojiet skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

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

2. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli.
3. Tīrīšanas beigās **nosusiniet ierīci, izmantojot tīru, sausu drāniņu.**

Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis un risinājums
Nevar ieslēgt vai lietot ierīci.	- Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi. - Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi. Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. - Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. Noslaukiet vadības paneli.
Ierīce izslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz ①. Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku. Ja gatavošanas zonai jābūt karstai, sazinieties ar apkopes centru.
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm. Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
 iedegas	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija. Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet to.
 iedegas	- Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks. Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. - Šis nav pareizais ēdiena gatavošanas trauks. Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. - Gatavošanas zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs. Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas.
 un skaitlis iedegas.	Ierīces darbībā radies traucējums. Uz laiku atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
 iedegas	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks ir izvērties sauss. Sāk darboties aizsardzība pret gatavošanas zonas pārkaršanu. Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija. Izslēdziet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Pēc aptuveni 30 sekundēm atkal aktivizējiet gatavošanas zonu.  displejā jānodziest, kamēr atlikušā siltuma indikators var palikt ieslēgts. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukam atdzist un pārbaudiet sadaļā "Indukcijas gatavošanas zonām paredzētie ēdiena gatavošanas trauki" minēto informāciju.

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

Apsvērumi par vides aizsardzību

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

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

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

Iepakojuma materiāli

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

Turinys

Saugos informacija	32
Įrengimo nuorodos	33
Gaminio aprašymas	36
Veikimo nuorodos	37

Naudinga informacija ir patarimai	37
Valymas ir priežiūra	39
Ką daryti, jeigu...	40
Aplinkosauga	41

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

 Tam, kad užtikrintumėte savo saugą ir kad prietaisas gerai veiktų, prieš įrengdami ir naudodami, atidžiai perskaitykite šį vadovą. Šią naudojimo instrukciją laikykite kartu su prietaisu, įskaitant tuos atvejus, kai jį perstatote ar parduodate. Vartotojai turi būti gerai susipažinę su prietaiso veikimu ir saugos funkcijomis.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

 **Įspėjimas** Neleiskite naudoti prietaiso asmenims, įskaitant vaikus, turintiems fizinę jutimo ir proto negalią arba stokojantiems prietaiso naudojimo patirties ir žinių. Juos turi prižiūrėti arba pamokyti naudotis prietaisu už jų saugą atsakingas asmuo.

- Visas pakuotės medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla uždusimo arba sužalojimo pavojus.
- Prietaiso naudojimo metu ir baigus jį naudoti, neleiskite prie jo prieiti vaikams, kol prietaisas atvės.

Sauga naudojimo metu

- Prieš naudodami pirmą kartą, nuo prietaiso nuimkite visas pakuotės medžiagas, lipdukus ir apsauginius sluoksnius.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisų, kaitvietes išjunkite.
- Kyla pavojus nusideginti! Ant šio paviršiaus draudžiama dėti metalinius daiktus, pavyzdžiui, stalo įrankius arba prikaistuvų dangčius. Jie gali įkaisti.
- Jeigu vartotojas turi implantuotą širdies stimuliatorių, viršutinę savo kūno dalį nuo

įjungtos indukcinės kaitvietės reikia laikyti mažiausiai 30 cm atstumu.

 **Įspėjimas Gaisro pavojus!** Pernelyg įkaitę riebalai ir aliejus labai lengvai užsiliepsnoja.

Tinkamas naudojimas

- Visada stebėkite veikiančią prietaisą.
- Šis prietaisas yra skirtas naudoti buityje!
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba daiktams laikyti.
- Ant ar šalia prietaiso nelaikykite degių skysčių ir medžiagų, labai lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio).
- Būkite atsargūs, kai prijungiate prietaisą prie šalia esančių elektros lizdų. Pasirūpinkite, kad elektros prietaisų laidai nesiliestų prie šio prietaiso arba indų. Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.

Kaip prietaisą apsaugoti nuo pažeidimų.

- Jei ant stiklo nukris koks nors daiktas arba indas, paviršius gali būti pažeistas.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Nestumkite jų paviršiumi.
- Neleiskite virti tušties indams, kad išvengtumėte indo ir stiklo paviršiaus pažeidimo.
- Kaitviečių nenaudokite ant jų pastatę tuščius prikaistuvius arba be prikaistuvių.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Neuždenginėkite 5 mm ventiliacijos tarpo tarp stalviršio ir po juo esančio prietaiso priekio.

 **Įspėjimas** Jei paviršius įskilęs, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.

Įrengimo nuorodos

 **Prieš pradėdami montuoti**, užsirašykite serijos numerį (Ser. Nr.) iš techninių duomenų lentelės. **Prietaiso techninių duomenų lentelė yra ant jo apatinio gaubto.**

Modell ZE16240FBA	Prod.Nr. 942 116 613
Typ 55 GAD E8 AU	220-240 V 50-60 Hz
Made in China	Induction 6,9 kW
Ser.Nr.	6,9 kW
ZANUSSI	 

Saugos nurodymai

 **Įspėjimas** Būtina perskaityti!

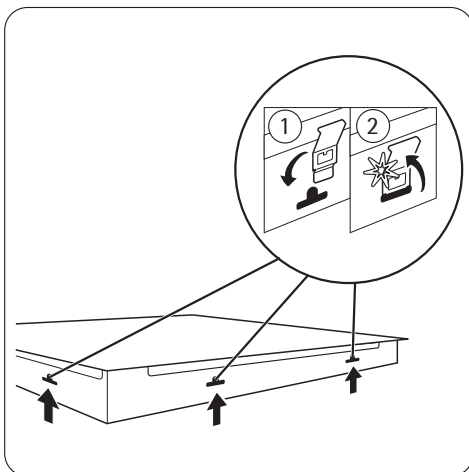
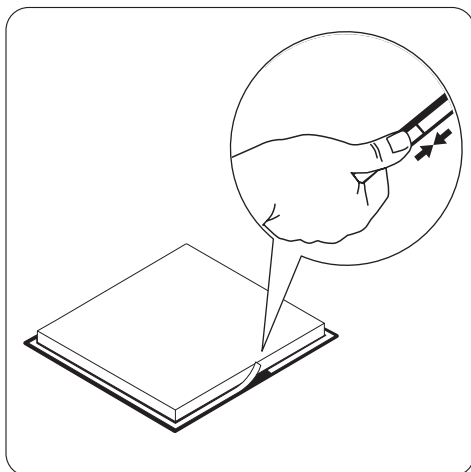
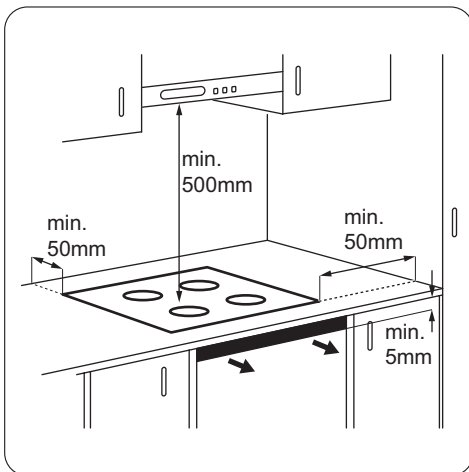
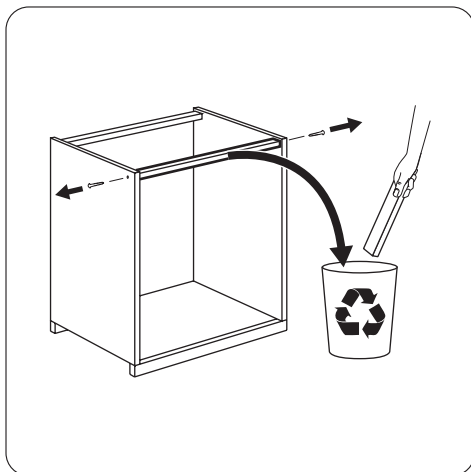
- Patikrinkite, ar prietaisas neapgadintas gabenimo metu. Jei prietaisas apgadintas, nejunkite jo. Jei reikia, kreipkitės į tiekėją.
- Tik įgaliotojo techninio aptarnavimo centro specialistas gali įrengti, prijungti arba remontuoti šį prietaisą. Naudokite tik originalias atsargines dalis.
- Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.
- Nemodifikuokite šio prietaiso ir nemėginkite keisti jo techninių savybių. Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.
- Privaloma paisyti šalyje, kurioje prietaisas naudojamas, galiojančių įstatymų, įsakų, direktyvų ir standartų (saugos reglamentų, tinkamo perdirdimo reglamentų, elektro-saugos taisyklių ir kt.).
- Paisykite minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių!
- Būtina įrengti apsaugą nuo smūgių, pavyzdžiui, stalčius tiesiai po prietaisu galima įrengti tik tuomet, jei naudojama apsauginė perdanga!
- Apsaugokite nupjautus darbatalio paviršius nuo drėgmės, naudodami tinkamą hermetiką!

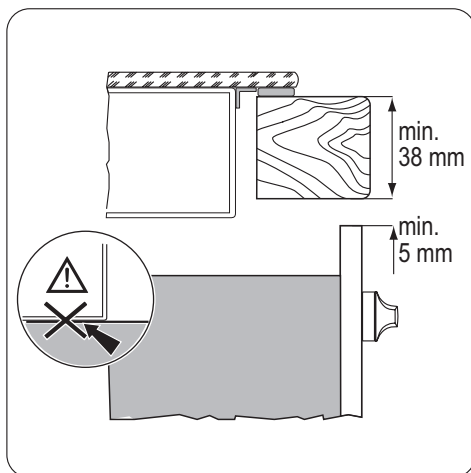
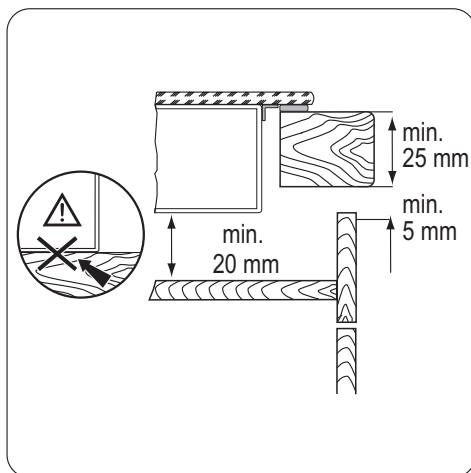
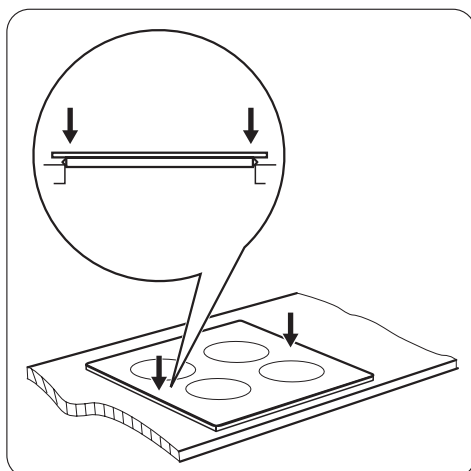
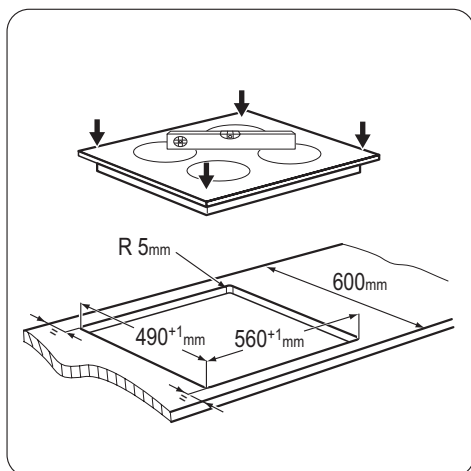
- Užsandarinkite prietaisą darbiname paviršiuje tinkamu hermetiku taip, kad neliktų jokių tarpų!
- Apsaugokite prietaiso dugną nuo garų ir drėgmės, kuri, pavyzdžiui, gali atsirasti nuo indaplovės ar orkaitės!
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langais! Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.

 **Įspėjimas** Kyla elektros smūgio pavojus. Atidžiai laikykitės elektros prijungimo nurodymų.

- Elektros tinklo išvade yra įtampa.
 - Atjunkite įtampą nuo elektros tinklo išvadų.
 - Tinkamai įrenkite, kad apsaugotumėte vartotojus nuo elektros smūgių.
 - Dėl laisvos arba netinkamai įrengtos kištukinės jungties gali perkaisti gnybtai.
 - Kreipkitės į kvalifikuotą elektriką, kad jis taisyklingai įrengtų suveržiamąsias jungtis.
 - Kabelį tvirtinkite jo įtampimą mažinančiu spaustuku.
 - Vienfazio ar dvifazio sujungimo atveju turi būti naudojamas H05BB-F Tmax 90 °C (ar aukštesnės temperatūros) tipo elektros laidas.
 - Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.
- Prietaisą prie elektros tinklo reikia prijungti taip, kad jį nuo tinklo būtų galima atjungti ties visais poliais, o kontaktų angos plotis būtų bent 3 mm.
- Būtina turėti tinkamus izoliacijos įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žemėjimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

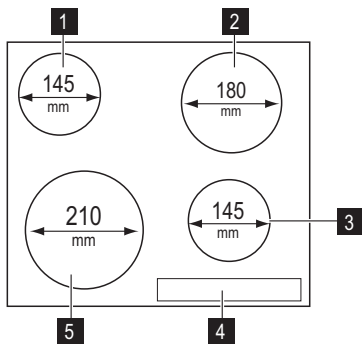
Irengimas





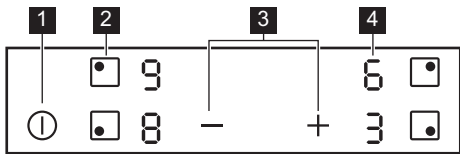
Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 1400 W galios indukcinė kaitvietė (minimalus prikaistuvių dugnų skersmuo – 125 mm).
- 2 1800 W galios indukcinė kaitvietė (minimalus prikaistuvių dugnų skersmuo – 145 mm).
- 3 1400 W galios indukcinė kaitvietė (minimalus prikaistuvių dugnų skersmuo – 125 mm).
- 4 Valdymo skydelis
- 5 2300 W galios indukcinė kaitvietė (minimalus prikaistuvių dugnų skersmuo – 180 mm).

Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite naudodami jutiklių laukus. Ekranai ir indikatoriai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Jutiklio laukas	Funkcija
1	ⓘ	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2	■	Ijungiama kaitvietė.
3	+ / -	Padidina ir sumažina kaitinimo lygį.
4	Kaitinimo nustatymo indikatorius	Rodo kaitinimo lygį.

Kaitinimo lygių rodmenys

Ekrano rodmuo	Aprašas
0	Kaitvietė išjungta.
1 - 9	Kaitvietė veikia.
F	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba ant kaitvietės nepadėtas joks prikaistuvis.

Ekrano rodmuo	Aprašas
[E]	Ivyko veikimo triktis.
[H]	Kaitvietė karšta (likęs karštis).
-	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

Likusio karščio indikatoriai

 **Ispėjimas** [H] Pavojus nusideginti dėl likutinės šilumos!

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

Veikimo nuorodos

Ijungimas ir išjungimas

Lieskite [1] 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

Automatinis išjungimas

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos [0] ;
- įjungę prietaisą, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio il-

gesniam laikui nei 10 sekundžių. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;

- Prietaisas pernelyg įkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš pakartotinai naudojant prietaisą, kaitvietė turi atvėsti.
- Naudojate netinkamą prikaistuvį. Užsidega simbolis [F] ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.
- Neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega [] ir prietaisas išsijungia automatiškai. Žr. lentelę.

Automatinio išjungimo laiko nuostatos

Kaitinimo lygis	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Kaitvietė išjungama po	6 valandų	5 valandų	4 valandų	1,5 valandos

Kaitvietės parinkimas

Norint nustatyti kaitvietę, palieskite atitinkamos kaitvietės jutiklio lauką [■]. Ekrane rodomas pasirinkimas – prie kaitinimo lygio indikatoriaus atsiranda taškas ([0]).

Kaitinimo lygis

Nustatykite kaitvietę. Palieskite + , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite — , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Ekrane rodomas kaitinimo lygis. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite + ir — .

Naudinga informacija ir patarimai.

 Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistus.

Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms

Svarbu Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistus.

Prikaistuvų medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklu).
- **netinkama:** aluminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Prikaistuviai tinka indukciniai viryklei, jeigu...

- ... nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia.
- ... ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.

 **Prikaistuvio dugnas** turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Indo matmenys: indukcinės kaitvietės pritaiko automatiškai pagal indo dugno dydį iki tam tikros ribos.

Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).

- švilpimą: naudojate vieną arba kelias kaitvietes didele galia ir indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- Dūzgimas naudojate didelę galia.
- Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
- Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.

Energijos taupymas



- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.

Maisto gaminimo pavyzdžiai

Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas	Patarimai
1	Norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį
1-2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite
1-2	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu
2-3	Tinka virti ryžius ir gaminti pienoiskus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite
3-4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Iplikite kelis valgomuosius šaukštus skysčio
4-5	Bulvių virimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių
4-5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų

Kaiti- nimo lygis	Naudojimas:	Laikas	Patarimai
6-7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	jeigu reikia	Laikui įpusėjus, apverskite
7-8	Intensyvus kepimas, smulkiai su- pjauštytos paskrudintos bulvės, nu- garinės žlėgtainis, bifšteksas	5–15 min.	Laikui įpusėjus, apverskite
9	Tinka virti dideliame kiekyje vandens, virti makaronus, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje		

Informacija apie akliamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra

krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

Valymas ir priežiūra

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo. Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.

 **Įspėjimas** Aštrios ir šlifuojamosios valymo priemonės gali sugadinti prietaisą.

Saugumo sumetimais **nevalykite** prietaiso garais arba aukšto slėgio valymo įrenginiais.

 Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

1. – **Nedelsdami pašalinkite:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešva-

rumai gali sugadinti prietaisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kai prietaisas pakankamai atvės, pašalinkite šiuos nešvarumus:** kalkių nuosėdas, vandens, riebalų dėmes, blizgias metalo dėmes. Naudokite specialų valiklį, skirtą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.

2. Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
3. Baigę **nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis ir trikties šalinimas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	- Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per 10 sekundžių. - Vienu metu palietėte du arba daugiau jutiklių laukų. Palieskite tik vieną jutiklio lauką. - Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių. Nuvalykite valdymo skydelį.
Prietaisas išsijungia.	Kažką uždėjote ant ① . Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijiebia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai. Jei kaitvietė jau turėtų būti karšta, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvio arba jis yra per arti valdiklių. Jeigu reikia, didelius prikaistuvius dėkite ant antroje eilėje esančių kaitviečių.
Ekrane rodoma 	Veikia automatinio išjungimo funkcija. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Ekrane rodoma 	- Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvio. Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės. - Netinkamas prikaistuvio. Naudokite tinkamą prikaistuvį. - Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas pasirinktai kaitviete. Perkelkite prikaistuvį ant mažesnės kaitvietės.
Užsidega  ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida. Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Ekrane rodoma 	Prietaise aptikta klaida, nes prikaistuvio užkaistas tuščias. Veikia apsaugos nuo kaitvietės perkaitimo funkcija. Veikia automatinio išjungimo funkcija. Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę.  turėtų dingti iš ekrano, likusio karščio indikatorius gali šviesti toliau. Ataušinkite prikaistuvį ir patikrinkite pagal skyrių „Prikaistuviai indukciniams kaitvietėms“.

Jei išbandžius aukščiau išvardytus sprendimo būdus trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba klientų aptarnavimo centrą. Nurodykite duomenis iš duomenų lentelės, stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą.

Įsitikinkite, ar tinkamai naudojate prietaisą. Jeigu ne, techninio aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie klientų aptarnavimą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

Aplinkosauga

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą,

prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Pakavimo medžiagos

 Pakavimo medžiagos yra ekologiškos ir jas galima perdirbti. Plastikinės dalys identifikuojamos žymėjimais >PE<, >PS< ir kt. Pakavimo medžiagas išmeskite kaip buitines atliekas savivaldybės nustatytose atliekų išmetimo vietose.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	42	Przydatne rady i wskazówki	48
Instrukcje instalacji	43	Konserwacja i czyszczenie	50
Opis urządzenia	46	Co zrobić, gdy...	50
Wskazówki dla użytkownika	47	Ochrona środowiska	51

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.



Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ze względów bezpieczeństwa i w celu prawidłowej obsługi urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem – również w przypadku jego odsprzedaży lub przeprowadzki. Użytkownicy powinni w pełni zapoznać się z zasadami obsługi i zabezpieczeniami urządzenia.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych



Ostrzeżenie! Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy niezbędnej do jego obsługi. Osoby te mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po odpowiednim poinstruowaniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia lub odniesienia obrażeń.
- Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia podczas jego pracy oraz po jej zakończeniu, dopóki urządzenie nie będzie chłodne.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z produktu cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.

- Ryzyko poparzenia! Na powierzchni włączonych pól grzejnych nie kłaść metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń. Mogą one stać się gorące.
- Użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca powinni trzymać tułów oddalony o co najmniej 30 cm od włączonych indukcyjnych pól grzejnych.



Ostrzeżenie! Ryzyko pożaru!

Nadmiernie rozgrzany olej lub tłuszcz może bardzo łatwo ulec zapaleniu.

Prawidłowa obsługa

- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie stawiać na urządzeniu ani nie przechowywać w jego pobliżu łatwopalnych cieczy i materiałów lub przedmiotów z łatwotopliwych tworzyw (plastiku lub aluminium).
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń do pobliskich gniazdek. Nie dopuszczać do tego, aby przewody elektryczne dotykały urządzenia lub rozgrzanych naczyń. Nie dopuszczać do zapłata przewodów elektrycznych.

W jaki sposób chronić urządzenie przed uszkodzeniem.

- W przypadku spadnięcia na szklaną płytę jakichkolwiek przedmiotów lub naczyń jej powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą zarysować szklaną powierzchnię. Nie należy przesuwać ich po powierzchni.
- Nie dopuszczać do wygotowania się zawartości naczyń, ponieważ może to spowodować uszkodzenie naczyń i szklanej powierzchni płyty.
- Nie wolno używać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.

- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Należy pamiętać o pozostawieniu 5 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia.

 **Ostrzeżenie! W razie zauważenia pęknięcia powierzchni odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.**

Instrukcje instalacji

 **Przed zainstalowaniem** urządzenia należy zanotować numer seryjny (Ser. Nr.) znajdujący się na tabliczce znamionowej. **Tabliczkę znamionową urządzenia umieszczono na dolnej części obudowy.**

Modell ZEI6240FBA		Prod.Nr. 942 116 613	
Typ 55 GAD E8 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 6,9 kW	
Made in China	Ser.Nr.	6,9 kW	
ZANUSSI			

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

 **Ostrzeżenie!** Należy obowiązkowo przeczytać poniższe informacje!

- Należy upewnić się, że urządzenia nie uszkodzono podczas transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia. W razie potrzeby skontaktować się z dostawcą.
- Instalacji, podłączenia lub naprawy urządzenia może dokonać wyłącznie pracownik autoryzowanego serwisu. Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.
- Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
- Należy przestrzegać przepisów, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących

w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa elektrycznego itp.)!

- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli!
- Podczas instalacji należy przewidzieć zabezpieczenie przed porażeniem prądem – np. szuflady można zainstalować pod urządzeniem tylko wtedy, gdy zostaną one oddzielone od urządzenia odpowiednią przegrodą!
- Krawędzie blatu roboczego należy po przecięciu zabezpieczyć przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza!
- W uszczelnieniu między blatem roboczym a urządzeniem nie mogą występować żadne przerwy!
- Chronić dolną część urządzenia przed wilgocią i parą pochodzącą na przykład ze zmywarki bądź piekarnika!
- Nie należy instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknami! W przeciwnym razie podczas otwierania drzwi lub okien mogłoby dojść do zepchnięcia z urządzenia gorących naczyń.

 **Ostrzeżenie!** Zagrożenie odniesienia obrażeń ciała w wyniku porażenia prądem elektrycznym. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji podłączenia do sieci elektrycznej.

- Listwa zasilania elektrycznego urządzenia jest pod napięciem.

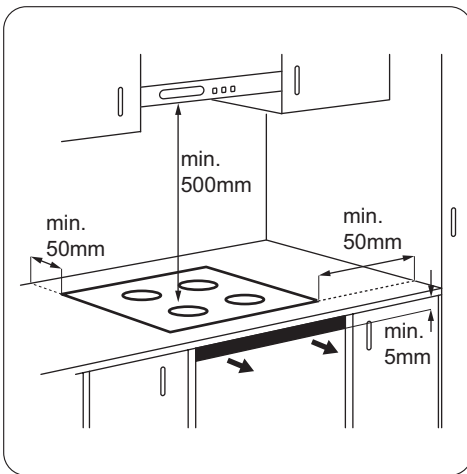
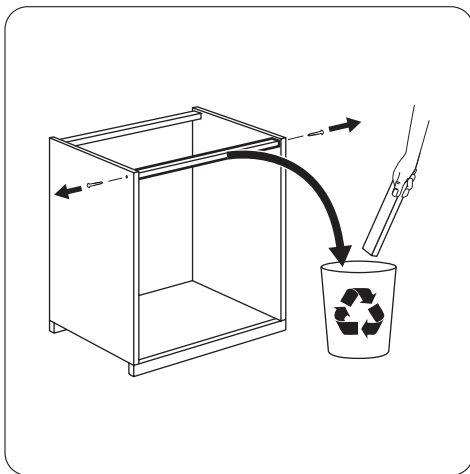
- Odłączyć napięcie od listwy zasilania elektrycznego.
- Zapewnić ochronę przed porażeniem prądem poprzez odpowiednią zabudowę.
- Luźne lub niewłaściwe połączenia gniazd i wtyczek mogą być przyczyną przegrzewania się zacisków.
- Połączenia w zaciskach elektrycznych powinny być prawidłowo wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą.
- W przypadku podłączenia jedno- lub dwufazowego należy użyć odpowiedniego przewodu zasilającego typu H05BB-F o wytrzymałości temperaturowej 90°C (lub wyższej).

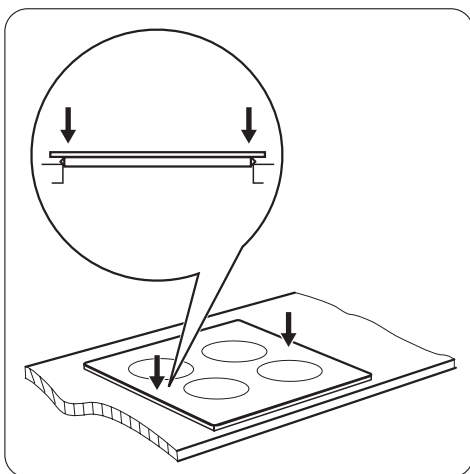
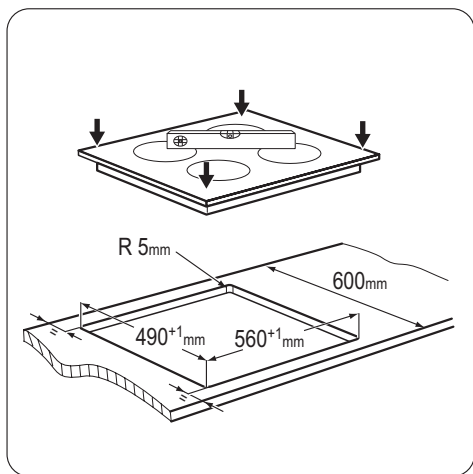
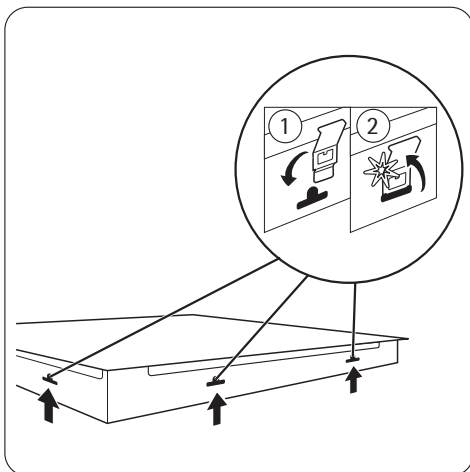
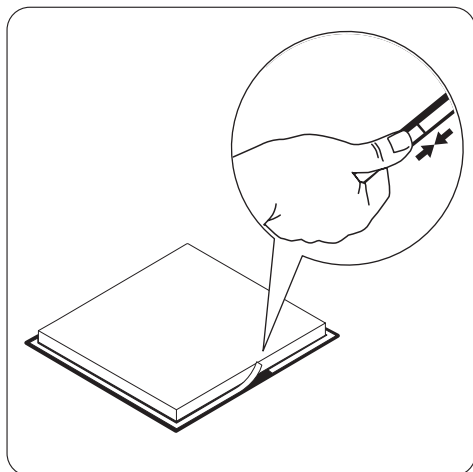
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości T_{max} 90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.

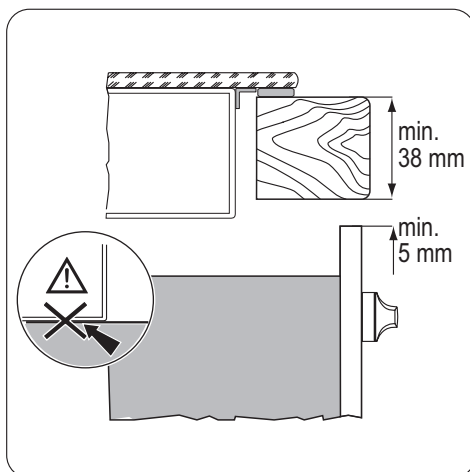
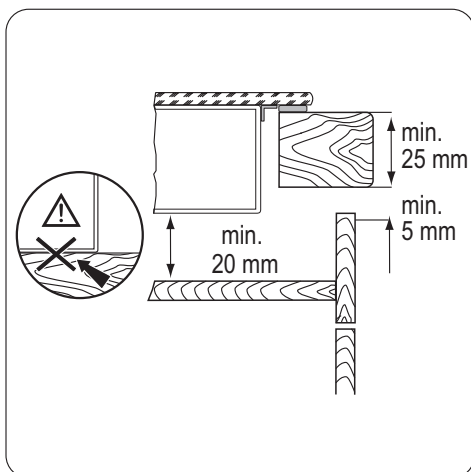
W instalacji elektrycznej należy zastosować rozłącznik o rozwarciu styków wynoszącym minimum 3 mm, umożliwiający odcięcie wszystkich faz od zasilania.

Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

Montaż

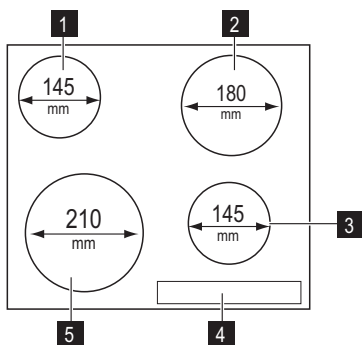






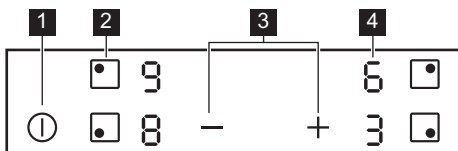
Opis urządzenia

Widok urządzenia



- 1** Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W (minimalna średnica naczynia = 125 mm).
- 2** Indukcyjne pole grzejne o mocy 1800 W (minimalna średnica naczynia = 145 mm).
- 3** Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W (minimalna średnica naczynia = 125 mm).
- 4** Panel sterowania
- 5** Indukcyjne pole grzejne o mocy 2300 W (minimalna średnica naczynia = 180 mm).

Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wskazania na wyświetlaczu i wskaźniki informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	pole czujnika	funkcja
1	ⓘ	Włącza i wyłącza urządzenie.
2	■	Uruchamia pole grzejne.
3	+ / -	Zwiększa i zmniejsza moc grzania.
4	Wskaźnik mocy grzania	Wskazuje ustawienie mocy grzania.

Wskazania ustawień mocy grzania

Wyświetlenie	Opis
⓪	Pole grzejne jest wyłączone.
⓪ - 9	Pole grzejne jest włączone.
F	Naczynie jest nieodpowiednie lub zbyt małe albo na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia.
E	Nieprawidłowe działanie.
H	Pole grzejne jest gorące (ciepło resztkowe).
-	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

Wskaźnik ciepła resztkowego

⚠ **Ostrzeżenie!** H Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do przyrządzania potraw bezpo-

średnio w dnie naczynia. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

Wskazówki dla użytkownika

Włączanie i wyłączenie

Dotknąć ⓘ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone ⓪.
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś

przedmiot (garnek, ściereczka itp.). Usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania,

- Urządzenie ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto niewłaściwego naczynia. Zapala się symbol F, a po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmniejszono mocy grzania. Po pewnym czasie

pojawia się  , a urządzenie wyłącza się.
Patrz tabela.

Czas samoczynnego wyłączenia

Ustawienie mo- cy grzania	 - 	 - 		 - 
Pole grzejne wyłącza się po	6 godz.	5 godz.	4 godz.	1,5 godz.

Wybór pola grzejnego

Aby wybrać pole grzejne, należy dotknąć pola czujnika  odpowiadającego polu grzejnemu. Wybrana opcja jest wskazana na wyświetlaczu jako punkt przy wskaźniku ustawienia mocy grzania ().

Ustawienie mocy grzania

Umożliwia wybór pola grzejnego. Dotknąć  , aby zwiększyć moc grzania. Dotknąć  ,

aby zmniejszyć moc grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania. Dotknąć jednocześnie  i  , aby wyłączyć pole grzejne.

Przydatne rady i wskazówki

 Do gotowania na indukcyjnych polach grzejdnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Naczynia do indukcyjnych pól grzejdnych

Ważne! Działanie indukcyjnych pól grzejdnych polega na bardzo szybkim wytwarzaniu ciepła w naczyniach przez silne pole elektromagnetyczne.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (oznaczone w odpowiedni sposób przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do używania na płycie indukcyjnej, jeżeli:

- ... możliwe jest szybkie zagotowanie niewielkiej ilości wody w naczyniu postawionym na polu grzejdnym ustawionym na maksymalną moc.

- ... do dna naczynia przywiera magnes.

 **Dno naczynia** powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

Wymiary naczyń: indukcyjne pola grzejdne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Odgłosy podczas ogrzewania

Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejdnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

Oszczędność energii



- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.

Przykłady zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie orientacyjny charakter.

Moc grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie
1-2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 minut	Mieszać od czasu do czasu
1-2	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10-40 min.	Gotować pod przykryciem
2-3	Powolne gotowanie ryżu i potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min.	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu
3-4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min.	Dodać kilka łyżek wody
4-5	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min.	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków
4-5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min.	Do 3 litrów wody + składniki
6-7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu
7-8	Intensywne smażenie, np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków	5-15 min.	Obrócić po upływie połowy czasu
9	Zagotowanie większej ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek		

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza

zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

Konserwacja i czyszczenie

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.

Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

 **Ostrzeżenie!** Ostre przedmioty i ściernie środki czyszczące mogą uszkodzić urządzenie.

Ze względów bezpieczeństwa **zabrania się** czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.

 Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym ra-

zie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
 3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.	• Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu 10 sekund ustawić moc grzania. • Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników. Dotknąć tylko jednego pola czujnika. • Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda. Wyczyścić panel sterowania.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na polu ① . Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas. Jeśli pole grzejne powinno być gorące, należy skontaktować się z serwisem.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub zostało ustawione zbyt blisko elementów sterowania. Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Świeci się 	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Zapala się kontrolka 	• Na polu grzejnym nie ma żadnych naczyń. Postawić naczynie na polu grzejnym. • Nieodpowiednie naczynie. Użyć odpowiedniego naczynia. • Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego. Przenieść naczynie na mniejsze pole grzejne.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Świeci się  oraz cyfra.	Urządzenie wykryło błąd. Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Wyłączyć bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej. Włączyć ponownie. Jeśli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Zapala się kontrolka 	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ doszło do wygotowania się zawartości naczynia. Zdziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pola grzejnego. Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Wskazanie  powinno zniknąć. Może pozostać włączony wskaźnik ciepła resztkowego. Odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić je zgodnie z rozdziałem „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej, składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było użytkowane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płaćna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

Ochrona środowiska

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z

lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe

 Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać recyklingowi. Elementy wykonane z tworzyw sztucznych posiadają odpowiednie oznaczenia: >PE<, >PS<, itp. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiednich pojemników udostępnionych przez komunalny zakład utylizacji odpadów.



www.zanussi.com/shop

