

| | | |
|----|-------------------------|----|
| EL | Οδηγίες Χρήσης | 2 |
| LV | Lietošanas instrukcija | 15 |
| PT | Manual de instruções | 27 |
| ES | Manual de instrucciones | 39 |

USER MANUAL

Εστίες
Plīts
Placa
Placa de cocción

Περιεχόμενα

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|----|
| Πληροφορίες για την ασφάλεια..... | 2 | Φροντίδα και καθαρισμός..... | 9 |
| Οδηγίες για την ασφάλεια..... | 4 | Αντιμετώπιση προβλημάτων..... | 10 |
| Περιγραφή προϊόντος..... | 6 | Εγκατάσταση..... | 11 |
| Καθημερινή χρήση..... | 7 | Τεχνικά χαρακτηριστικά..... | 13 |
| Υποδείξεις και συμβουλές..... | 8 | Ενεργειακή απόδοση..... | 14 |

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα ακουστο διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη συσκευή για να αποφεύγεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος.

Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.

- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέπεται στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε τον συνδετήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φιν τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φιν τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φιν τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την

υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.

- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιούμενο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

Φροντίδα και καθαρίσμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθαρίσμα της συσκευής.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.

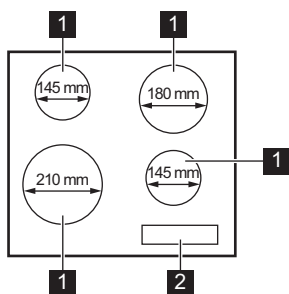
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

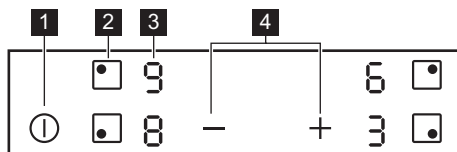
Περιγραφή προϊόντος

Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Ζώνη μαγειρέματος
- 2** Πίνακας χειριστηρίων

Διάταξη χειριστηρίου



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

| | Πεδίο αφής | Λειτουργία | Σχόλιο |
|---|------------|-------------------------------|---|
| 1 | ① | ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών. |
| 2 | ◻ | - | Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος. |
| 3 | - | Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος | Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος. |
| 4 | + / - | - | Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος. |

Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

| Ένδειξη | Περιγραφή |
|-----------|--|
| 0 | Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη. |
| 1 - 9 | Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. |
| E + ψηφίο | Υπάρχει δυσλειτουργία. |
| H | Κάποια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή (υπολειπόμενη θερμότητα). |
| - | Η λειτουργία Αυτόματη Απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη. |

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

 Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.


Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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


Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:


- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,

- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

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

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

Επιλογή της ζώνης μαγειρέματος

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίξτε το πεδίο αφής  που αντιστοιχεί σε

Υποδείξεις και συμβουλές




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Μαγειρικό σκεύος







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

αυτή τη ζώνη. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της σκάλας μαγειρέματος ().

Σκάλα μαγειρέματος

Ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος.

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




Τα μαγειρικά σκεύη από ασάλι εμαγιέ και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

| Σκάλα μαγειρέματος | Χρήση: | Χρόνος (λεπτά) | Συμβουλές |
|--|---|----------------|--|
|  - 1 | Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών. | όσο απαιτείται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα. | 5 - 25 | Ανακατεύετε ανά διαστήματα. |
| 1 - 2 | Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρεύετε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. |

| Σκάλα μαγειρέματος | Χρήση: | Χρόνος (λεπτά) | Συμβουλές |
|--------------------|---|-----------------|---|
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό. | 20 - 60 | Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες. |
| 4 - 5 | Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας. | 60 - 150 | Έως 3 l υγρό μαζί με τα υλικά. |
| 6 - 7 | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παιδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς. | όσος απαιτείται | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |

Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Γενικές πληροφορίες

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

Καθαρισμός των εστιών

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

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

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσταλλώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα βρεγμένο πανί.

Αντιμετώπιση προβλημάτων






ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν ...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|--|--|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες. | Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα σύνδεσης. |
| | Έχει καεί η ασφάλεια. | Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο. |
| | | Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα. |
| | Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. | Αγγίζετε μόνο ένα πεδίο αφής. |
| | Υπάρχουν υπολείμματα νερού ή κηλίδες από λίπη στο χειριστήριο. | Καθαρίστε το χειριστήριο. |
| Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιούνται οι εστίες. | Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής. |
| Οι εστίες απενεργοποιούνται. | Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής ①. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. | Αν η ζώνη λειτουργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Τα πεδία αφής έχουν θερμανθεί. | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια. | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες εάν είναι δυνατό. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|--|---|
| Ανάβει η ένδειξη  . | Η λειτουργία Αυτόματης Απενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη. | Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. |
| Ανάβει η ένδειξη  μαζί με έναν αριθμό. | Παρουσιάστηκε σφάλμα στις εστίες. | Αποσυνδέστε για λίγο τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη  , επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ανάβει η ένδειξη E6. | Η δεύτερη φάση της παροχής ρεύματος λείπει. | Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Αφαιρέστε την ασφάλεια, περιμένετε ένα λεπτό, και τοποθετήστε την πάλι. |

Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

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

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

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός σειράς

Εντοιχιζόμενες εστίες

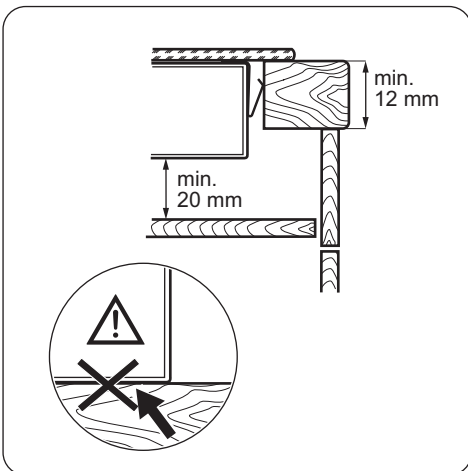
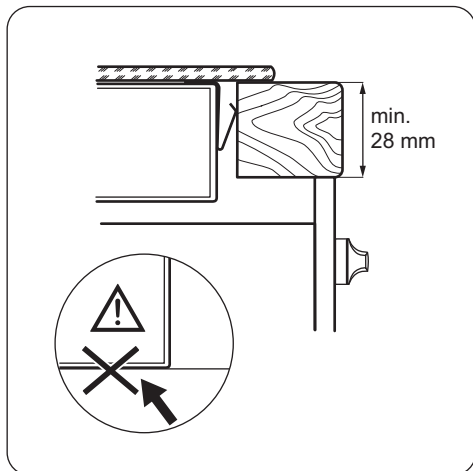
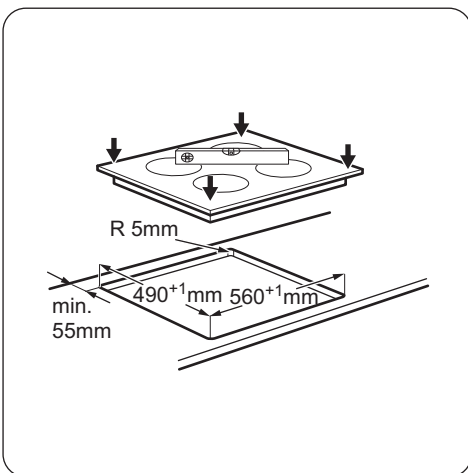
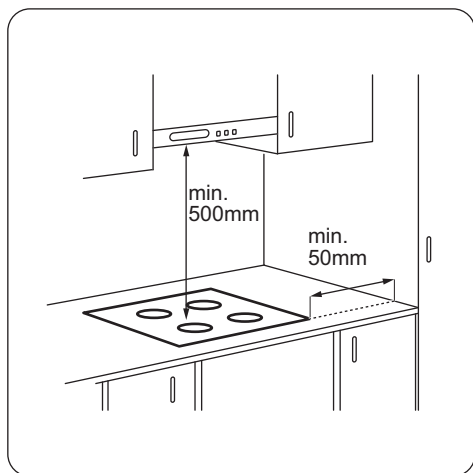
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά

κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

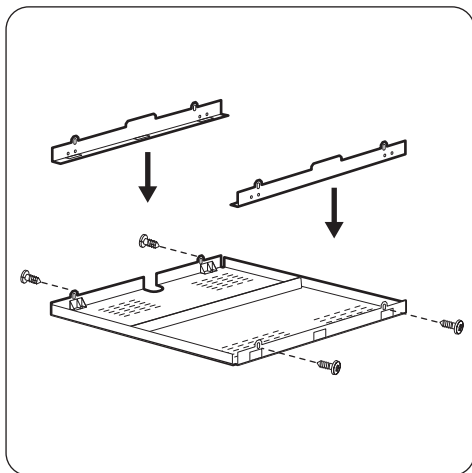
Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση καλωδίου που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο τύπο (και άνω) καλωδίου τροφοδοσίας: H05V2V2-F ελάχ. Θερμ. 90°C. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.

Συναρμολόγηση



Πλαίσιο προστασίας



Αν χρησιμοποιείτε προστατευτικό πλαίσιο (ένα πρόσθετο εξάρτημα), δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε προστατευτικό πάτο κάτω από τις εστίες. Το προστατευτικό πλαίσιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμο σε ορισμένες χώρες. Επικοινωνήστε με τον πωλητή της περιοχής σας.



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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο ZEV6240FBA
Τύπος 60 HAD 54 AO

Αρ.Σειρ.
ZANUSSI

Κωδικός προϊόντος PNC 949 492 071 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Κατασκευάστηκε στη Ρουμανία
6.5 kW



Χαρακτηριστικά ζωνών μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Ονομαστική ισχύς (Μέγ. σκάλα μαγειρέματος) [W] | Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος [mm] |
|-------------------|--|-----------------------------------|
| Εμπρός αριστερά | 2300 | 210 |
| Πίσω αριστερά | 1200 | 145 |
| Εμπρός δεξιά | 1200 | 145 |
| Πίσω δεξιά | 1800 | 180 |

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Αναγνωριστικό μοντέλου | | ZEV6240FBA |
| Τύπος εστιών | | Εντοιχιζόμενες εστίες |
| Πλήθος ζωνών μαγειρέματος | | 4 |
| Τεχνολογία θέρμανσης | | Θέρμανση διά Ακτινοβολίας |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά | 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά | 183,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 189,0 Wh / kg |
| Κατανάλωση ενέργειας της εστίας (EC electric hob) | | 193,0 Wh / kg |

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


Εξοικονόμηση ενέργειας


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

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.

- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

Saturs

| | | | |
|----------------------------|----|--------------------------|----|
| Drošības informācija..... | 15 | Kopšana un tīrīšana..... | 21 |
| Drošības norādījumi..... | 16 | Problēmrisināšana..... | 21 |
| Izstrādājuma apraksts..... | 18 | Uzstādīšana..... | 23 |
| Izmantošana ikdienā..... | 19 | Tehniskie dati..... | 25 |
| Padomi un ieteikumi..... | 20 | Energoefektivitāte..... | 26 |

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

Vispārīgi drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības

cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.

- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārlicinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs

atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļūvi apakšdaļai.

Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliedzinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Pārliedzinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezģlošanos.
- Pārliedzinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedzinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valģīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tģkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierģces: automātslēdģi, drošinātģji (no turģtģjiem

izskrģvģjami drošinģtģji), zemģjuma noplģdes automģtslēdģi un savienotģji.

- Elektroinstalģcijģ jābģt izolģcijas ierģcei, kas ļauj atvienot ierģci no visiem elektroģtģkla polģiem. Izolģcijas ierģcģ atstarpei starp kontaktģm jābģt vismaz 3 mm.

Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmģs ieslēģšanas noņemiet iepakojuma, marķģjuma un aizsardģības plģves (ja tģdas ir).
- Izmantojiet ņo ierģci mģjsaimniecģbģ.
- Nemainiet ņis ierģces specifikģcijas.
- Pārliedzinieties, vai ventilģcijas atveres nav bloģģtas.
- Neatstģjiet ieslēģtu ierģci bez uzraudģģības.
- Pģc katras lietoģšanas iestatģiet gatavoģšanas zonas pozģcijģ "Izslģģgt".
- Nenovģtoģjiet galda piederumus un katlu vģkus uz gatavoģšanas zonģm. Tie var sakarst.
- Nedarbinģiet ierģci ar mitrģm rokģm vai, ja tģ saskaras ar ūdenģi.
- Nelģtoģjiet ierģci kģ darbģvirsmu vai uzģlabģģšanai paredģģtu virsmu.
- Ja ierģces virsma ir ieģplaisģjusģ, nekavģģjotģes atvienojģt ierģci no elektroģtģkla. Tas jģdara, lai novģrstu elektroģoku.
- Kad ievģtoģjat ēdģnu karstģ eļļģ, tģ var ņģkģstģt.



BRĪDINĀJUMS!

Pastģv ugunsgrģka vai sprģdzģiena risks.

- Uzkarģģti tauki un eļļģ var radģt uzliesmoģģģu tvaiku. Gatavojģt ar taukvģielģm un eļļģ, netuvģnģt tģm atklģtu liesmu vai sakarsģģtus priekģšģmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karģta eļļģ, var izraisģt spontģnu aizdegģģanos.
- Izlietota eļļģ, kas satur ēdģna atliekas, var izraisģt ugunsgrģku pie zemģkas temperatģrģs nekģ eļļģ, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievģtoģjiet ierģcģ, neturģt tģs tuvumģ vai uz tģs vieģli uzliesmoģģģas vielģs vai ar vieģli uzliesmoģģģģm vielģm piesģcinģģtus priekģģģmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

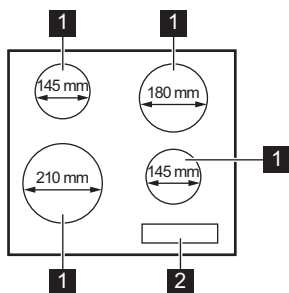
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nenovietojiet karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkrītu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

Kopšana un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.

Izstrādājuma apraksts

Plīts virsmas shēma



- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

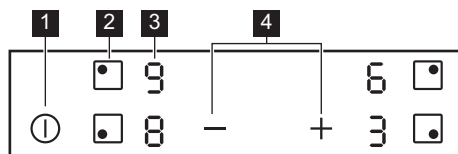
Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

1 Gatavošanas zona

2 Vadības panelis

Vadības paneļa izklājums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

| | Sensora lauks | Funkcija | Komentāri |
|---|---------------|-----------------------------|---|
| 1 | ⓪ | IESLĒGT/ IZSLĒGT | Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu. |
| 2 | □ | - | Lai izvēlētos gatavošanas zonu. |
| 3 | - | Sildīšanas pakāpes displejs | Rāda sildīšanas pakāpi. |
| 4 | + / - | - | Iestata sildīšanas pakāpi. |

Sildīšanas pakāpju rādījumi

| Displejs | Apraksts |
|-------------|--|
| 0 | Gatavošanas zona ir izslēgta. |
| 1 - 9 | Gatavošanas zona darbojas. |
| E un cipars | Radusies kļūda. |
| H | Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums). |
| - | Automātiskā izslēgšanās funkcija darbojas. |

Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

H Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Izmantošana ikdienā



BRĪDINĀJUMS!


Skatiet sadaļu "Drošība".

Aktivizēšana un deaktivizēšana


Pieskarieties pie ⓪ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:



- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības panela ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpē. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

| Karsēšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|--|----------------------------|
|  1 - 2 | 6 stundām |





| Karsēšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 3 - 4 | 5 stundām |
| 5 | 4 stundām |
| 6 - 9 | 1,5 stundas |

Gatavošanas zonas izvēle

Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties tam sensora laukam , kurš atbilst gatavošanas zonai. Displejā tiek parādīts sildīšanas pakāpes indikators ().

Sildīšanas pakāpe

Gatavošanas zonas iestatīšana.

Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties  un .

Padomi un ieteikumi



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biežākai un plakanākai.




Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

| Karsēšanas pakāpe | Lietojums: | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|--|---|----------------|--|
|  - 1 | Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus. | pēc vajadzības | Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka. |
| 1 - 2 | Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu. | 5 - 25 | Laiku pa laikam samaisiet. |
| 1 - 2 | Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavošanas laikā uzlieciet vāku. |

| Karsēšanas pakāpe | Lietojumus: | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|-------------------|--|----------------|---|
| 2 - 3 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus. |
| 3 - 4 | Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 4 - 5 | Tvaicēt kartupeļus. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 4 - 5 | Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas. |
| 6 - 7 | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana. | pēc vajadzības | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 7 - 8 | Kārīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus. | 5 - 15 | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 9 | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā. | | |

Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru un

cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kalnakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.




Problēmrisināšana



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Ko darīt, ja ...

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|--|--|---|
| Plīti nevar ieslēgt vai darbināt. | Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| | | Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi. |
| | Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi. | Pieskartijs tikai vienam sensora laukam. |
| | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Noslaukiet vadības paneli. |
| Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem. |
| Plīts deaktivizējas. | Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①. | Noņemiet priekšmetu no sensora lauka. |
| Atlikušā siltuma indikators neiedegas. | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa 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 zonām, ja nepieciešams. |
| Iedegas  indikators. | Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija. | Izslēdziet plīti un atkal ieslēdziet to. |
| Parādās  un skaitlis. | Plīts darbībā radies traucējums. | Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|-------------|-----------------------------------|--|
| E6 iedegas. | Nav elektroenerģijas otrās fāzes. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Izņemiet drošinātāju, nogaidiet vienu minūti un ievietojiet drošinātāju atpakaļ. |

Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliecinieties, ka izmantojāt plīts

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

Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

Iebūvējamās plītis

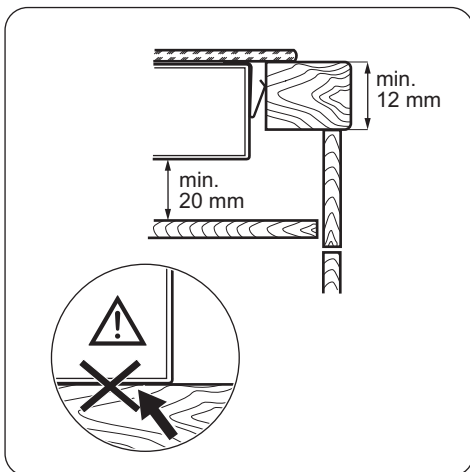
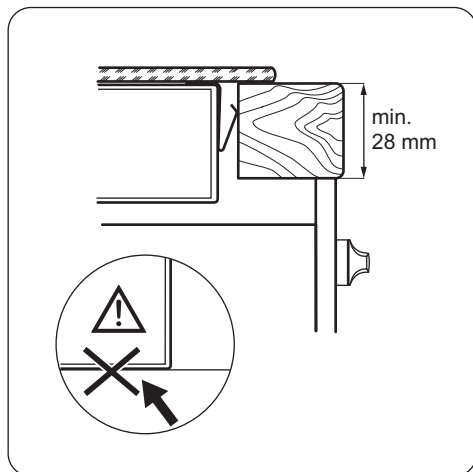
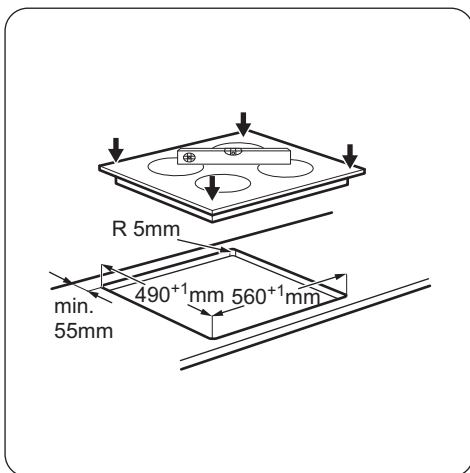
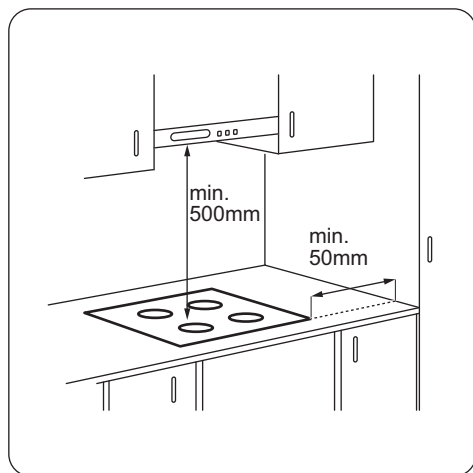
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un

darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

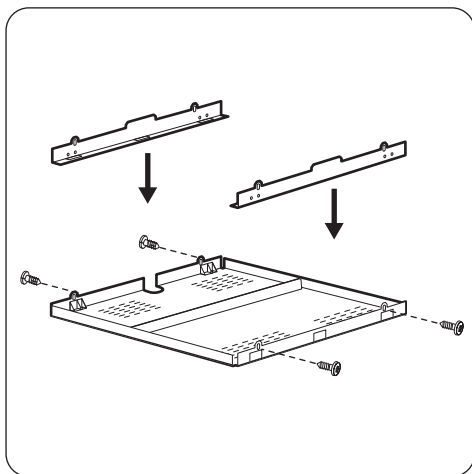
Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabeļa tipu: H05V2V2-F T min. 90 °C. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

Montāža



Aizsargkārba



Ja izmantojat aizsardzības kārbu (papildu piederums), aizsarggrīda tieši zem plīts nav nepieciešama. Aizsargkārba kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejama. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

 Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

Tehniskie dati

Datu plāksnīte

Modelis ZEV6240FBA
Veids 60 HAD 54 AO

Sēr.Nr.
ZANUSSI

Izstrādājuma Nr. 949 492 071 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Izgatavots Rumānijā
6.5 kW



Gatavošanas zonu specifikācijas

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | Gatavošanas zonas diametrs [mm] |
|--------------------|--|---------------------------------|
| Priekšējā kreisā | 2300 | 210 |
| Aizmugurējā kreisā | 1200 | 145 |
| Priekšējā labā | 1200 | 145 |
| Aizmugurējā labā | 1800 | 180 |

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

Energoefektivitāte

Produkta informācija saskaņā ar EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Modeļa identifikācija | | ZEV6240FBA |
| Plīts veids | | Iebūvējama plīts virsma |
| Gatavošanas zonu skaits | | 4 |
| Karsēšanas tehnoloģija | | Starotājsildītājs |
| Apaļās gatavošanas zonas diametrs (Ø) | Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā | 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Gatavošanas zonas energoefektivitāte (EC electric cooking) | Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā | 183,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 189,0 Wh / kg |
| Plīts virsmas energoefektivitāte (EC electric hob) | | 193,0 Wh / kg |

EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības gatavošanas ierīces - 2. daļa: Plīts virsmas - veiktspējas noteikšanas metodes


Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Ēdiena gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Índice

| | | | |
|-------------------------------|----|-----------------------------|----|
| Informações de segurança..... | 27 | Manutenção e limpeza..... | 33 |
| Instruções de segurança..... | 29 | Resolução de problemas..... | 34 |
| Descrição do produto..... | 31 | Instalação..... | 35 |
| Utilização diária..... | 32 | Dados técnicos..... | 37 |
| Sugestões e dicas..... | 33 | Eficiência energética..... | 38 |

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 quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 e elimine-os de forma apropriada.
- 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 do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

Segurança geral

- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **AVISO:** 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, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo 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.
- 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.
- **AVISO:** Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO!

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



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado 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.

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

Manutenção e limpeza

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

Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

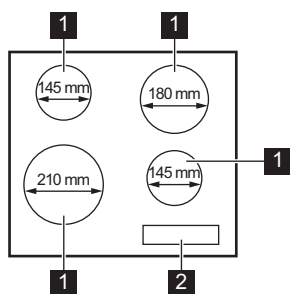
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

Assistência Técnica

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

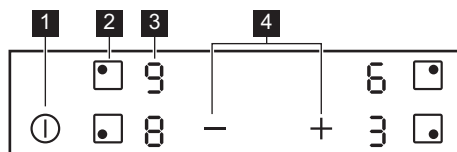
Descrição do produto

Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura
- 2 Painel de comandos

Disposição do painel de comandos



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

| | Cam- po do sen- sor | Função | Comentário |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | ① | ON/OFF | Para activar e desactivar a placa. |
| 2 | ◻ | - | Para seleccionar a zona de cozedura. |
| 3 | - | Indicador do grau de cozedura | Para indicar o grau de cozedura. |
| 4 | + / - | - | Para seleccionar o grau de cozedura. |

Indicadores de grau de cozedura

| Visor | Descrição |
|-------|--|
| | A zona de cozedura está desactivada. |
| | A zona de cozedura está activada. |
| | Existe uma anomalia. |
| | Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual). |
| | A função Desactivação Automática está activa. |

Indicador de calor residual



AVISO!

O calor residual pode provocar queimaduras.

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 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 |
|------------------|---------------------------|
| | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

Seleccionar a zona de cozedura

Para seleccionar uma zona de cozedura, toque no campo do sensor correspondente a essa zona. O visor apresenta a indicação do grau de cozedura ().

Grau de cozedura

Selecione a zona de cozedura.

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

Sugestões e dicas



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e panelas



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.

Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

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

Manutenção e limpeza



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho 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

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a

- superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover 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 detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

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. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|--|--|
| O 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. |
| 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. |
| Aparece  . | A Desactivação Automática foi accionada. | Desactive a placa e active-a novamente. |
| Aparece  e um número. | A placa apresenta um erro. | Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Aparece E6 . | A segunda fase da alimentação eléctrica está em falta. | Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Retire o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível. |

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

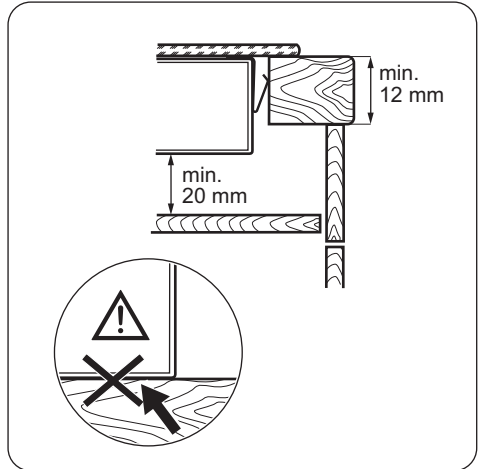
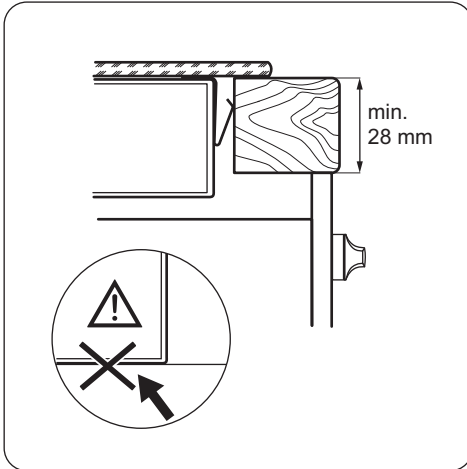
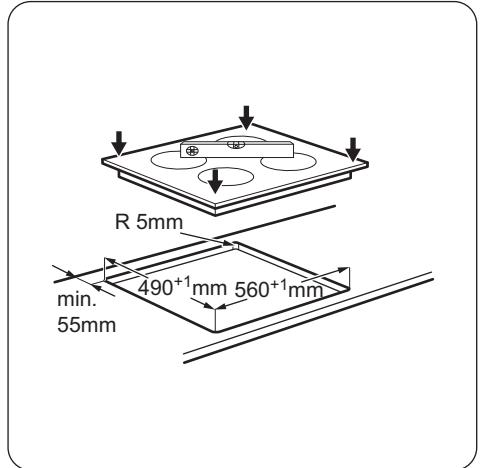
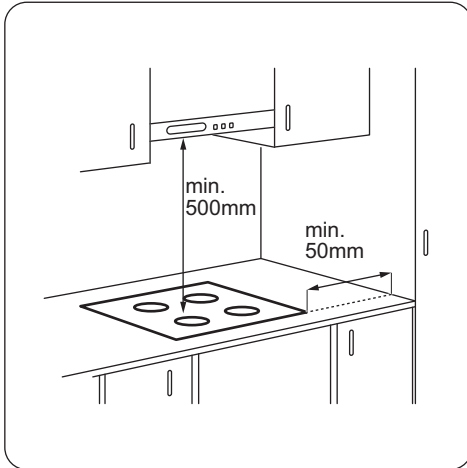
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

Cabo de ligação

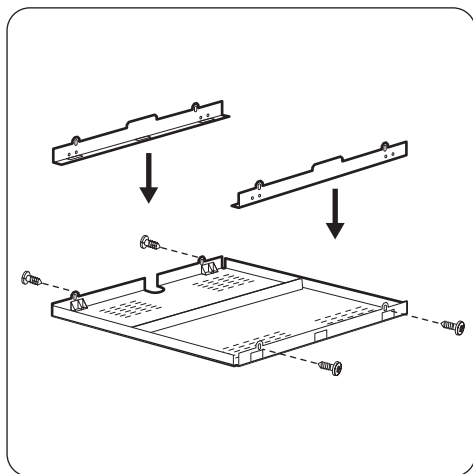
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T

min. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

Montagem



Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

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

Dados técnicos

Placa de características

Modelo ZEV6240FBA
Tipo 60 HAD 54 AO

N.º de série
ZANUSSI

PNC 949 492 071 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado na Roménia
6.5 kW



Especificações das zonas de cozedura

| Zona de cozedura | Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W] | Diâmetro da zona de cozedura [mm] |
|--------------------|--|-----------------------------------|
| Dianteira esquerda | 2300 | 210 |
| Traseira esquerda | 1200 | 145 |
| Dianteira direita | 1200 | 145 |
| Traseira direita | 1800 | 180 |

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao da zona de cozedura.

Eficiência energética

Informação do produto de acordo com a norma EU 66/2014

| | | |
|---|--|--|
| Identificação do modelo | | ZEV6240FBA |
| Tipo de placa | | Placa encastrada |
| Número de zonas de cozedura | | 4 |
| Tecnologia de aquecimento | | 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 | 183,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 189,0 Wh / kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | | 193,0 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 fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

Contenido

| | | | |
|----------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Información sobre seguridad..... | 39 | Mantenimiento y limpieza..... | 45 |
| Instrucciones de seguridad..... | 41 | Solución de problemas..... | 46 |
| Descripción del producto..... | 43 | Instalación..... | 47 |
| Uso diario..... | 44 | Datos técnicos..... | 49 |
| Consejos..... | 45 | Eficacia energética..... | 50 |

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible 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 todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** 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.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: 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.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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.

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 coincidan 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 finalizada la instalación.
- 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 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.
- 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 coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.

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

Mantenimiento y limpieza

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

Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

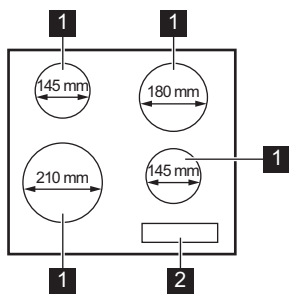
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

Asistencia

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

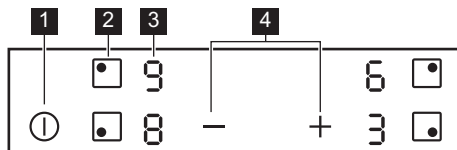
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción
- 2** Panel de control

Disposición del panel de control



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

| | Sensor | Función | Comentario |
|----------|--------|------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | ① | ENCENDIDO/APAGADO | Para activar y desactivar la placa. |
| 2 | ◻• | - | Para seleccionar una zona de cocción. |
| 3 | - | Indicador del nivel de calor | Para mostrar el nivel de calor. |
| 4 | + / - | - | Para ajustar la temperatura. |

Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla | Descripción |
|----------|--|
| | La zona de cocción está apagada. |
| | La zona de cocción está en funcionamiento. |
| + número | Hay un fallo de funcionamiento. |
| | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual). |
| | Apagado automático está funcionando. |

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

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 de cocción 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 de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- 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 |

Selección de la zona de cocción

Para ajustar la zona de cocción, toque el sensor correspondiente a esta zona. La pantalla resalta la indicación del ajuste de calor ().

Ajuste de temperatura

Ajuste la zona de cocción.

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.

Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recipientes



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



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son solo orientativos.

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

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina 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, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un

ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

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 sólo 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 de cocción 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. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|---|
| La placa de cocción se apaga. | Ha puesto algo sobre el sensor  . | Retire el objeto del sensor. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| Los sensores se calientan. | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible. |
|  se enciende. | La desconexión automática está activada. | Apague la placa y vuelva a encenderla. |
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| E6 se enciende. | Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo. |

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 características. Indique 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 del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

Instalación



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está

situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con

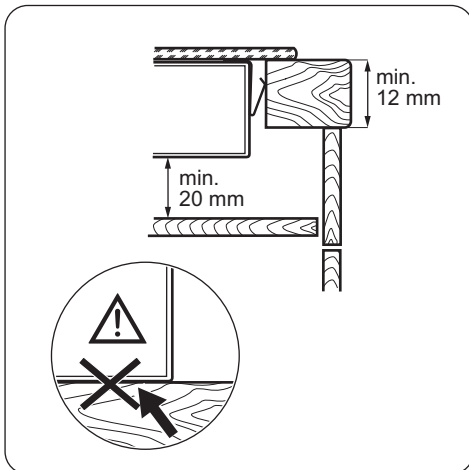
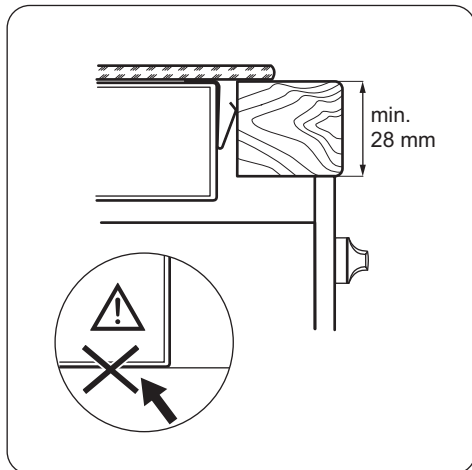
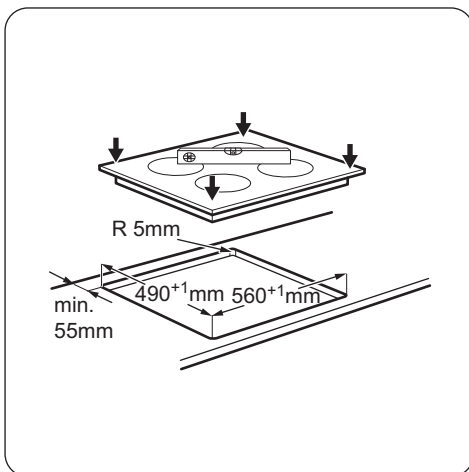
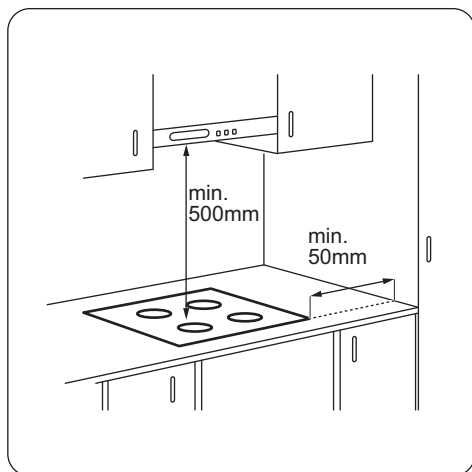
las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

Cable de conexión

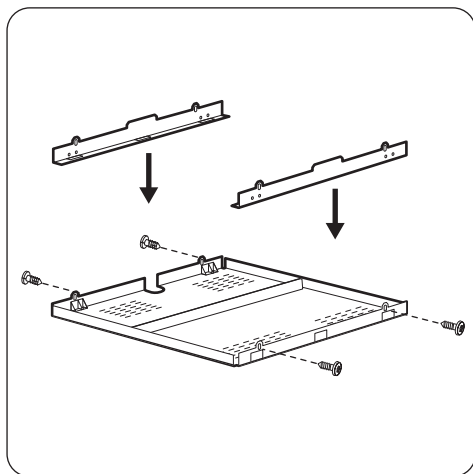
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

Montaje

- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.



Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no es necesario el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



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

Datos técnicos

Placa de características

Modelo ZEV6240FBA
Tipo 60 HAD 54 AO

Nº ser.
ZANUSSI

Número de producto (PNC) 949 492 071 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Rumanía
6.5 kW



Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------|---|-------------------------------------|
| Anterior izquierda | 2300 | 210 |
| Posterior izquierda | 1200 | 145 |
| Anterior derecha | 1200 | 145 |
| Posterior derecha | 1800 | 180 |

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

Eficacia energética

Información de producto según EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Identificación del modelo | | ZEV6240FBA |
| Tipo de placa de cocción | | Placa empotrada |
| Número de zonas de cocción | | 4 |
| Tecnología de calentamiento | | Resistencia 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 | 183,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 200,0 Wh / kg 189,0 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob) | | 193,0 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

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

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



www.zanussi.com/shop



867332698-A-402016