

ET	Kasutusjuhend	2
LV	Lietošanas instrukcija	17
LT	Naudojimo instrukcija	32
RU	Инструкция по эксплуатации	47

Pliidiplaat
Plīts
Kaitlentė
Варочная панель

USER MANUAL

Sisukord

Ohutusinfo	2	Puhastus ja hooldus	10
Ohutusjuhised	3	Veaotsing	11
Seadme kirjeldus	5	Paigaldusjuhised	12
Igapäevane kasutamine	6	Tehnilised andmed	15
Vihjeid ja näpunäiteid	8	Jäätmekäitus	15

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

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

Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

 **Hoiaatus** Lämpumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

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

- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.



Ohutusjuhised

Paigaldamine



Hoiatus Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

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

- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

Elektriühendus



Hoiatus Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasusvasse pistikupeasse ühendate.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pisti-

kute kasutamisel võib kontakt minna tüliseks.

- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.

Kasutamine

 **Hoiatus** Vigastuse, põletuse või elektrilöögi oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui pinnale on tekkinud mõra, eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida elektrilööki.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

 **Hoiatus** Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmis-

tamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.

- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.

 **Hoiatus** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.

Hooldus ja puhastus

 **Hoiatus** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidi pinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

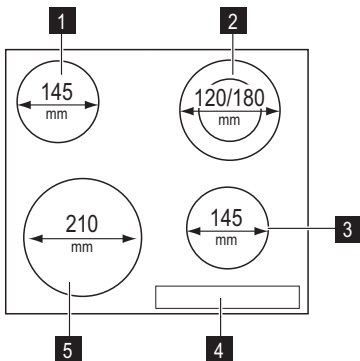
Jäätmekäitlus

 **Hoiatus** Lämmumis- või vigastusoht!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.

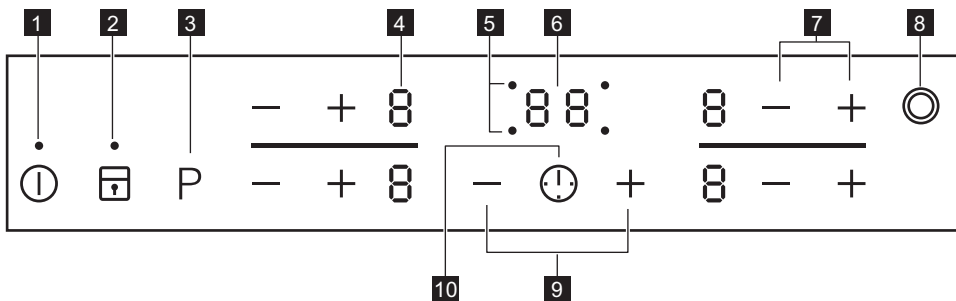
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

Seadme kirjeldus



- 1** Keeduväli
- 2** Keeduväli
- 3** Induktsioonkeeduväli
- 4** Juhtpaneel
- 5** Induktsioonkeeduväli

Juhtpaneeli skeem



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

	Sensorväli	Funktsioon
1	ⓘ	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	P	Võimsusfunktsiooni aktiveerimiseks.
4	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
5	Keeduväljade taimer indikaatorid	Näitavad, millise välja jaoks aeg on määratud.
6	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.

	Sensorväli	Funktsioon
7	+ / -	Soojusastme suurendamiseks või vähendamiseks.
8	⊙	Välimise ringi sisselülitamiseks.
9	+ / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10	⚠	Keeduvälja valimiseks.

Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
u	Soojashoidmise funktsioon on sisse lülitatud.
1 - 9	Keeduväli on sisse lülitatud.
R	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
F	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
E	Tegemist on rikkega.
H	Keeduväli on ikka veel tuline (jääksoojus).
L	Lukk / lapselukuseade on sisse lülitatud.
P	Toite funktsioon töötab.
-	Automaatne väljalülitus on sees.

Jääkkuumuse indikaator

⚠ **Hoiatus** H Põletusohu jääkkuumuse tõttu!

Induktsiooniga keeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

Igapäevane kasutamine

Sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel 1.

Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud (0).
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab veidi aega ja seade lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.

- Seade läheb liiga kuumaks (nt kui pott on kuivaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol F süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib - ja seade lülitub välja. Vt allpool.
- Soojusastmete ja automaatse väljalülituse aegade vahel on järgmised seosed:
 - u, 1 - 2 - 6 tundi
 - 3 - 4 - 5 tundi
 - 5 - 4 tundi

- [6] - [9] – 1,5 tundi

Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage **+**.
Soojusastme vähendamiseks puudutage **—**.
Ekraanil kuvatakse soojusaste. Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt **+** ja **—**.

Välimise ringi sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

Välimise ringi sisselülitamiseks puudutage sensorvälja . Süttib indikaator.

Korrake toimingut uuesti, et välimine ring väljalülitada. Indikaator kustub.

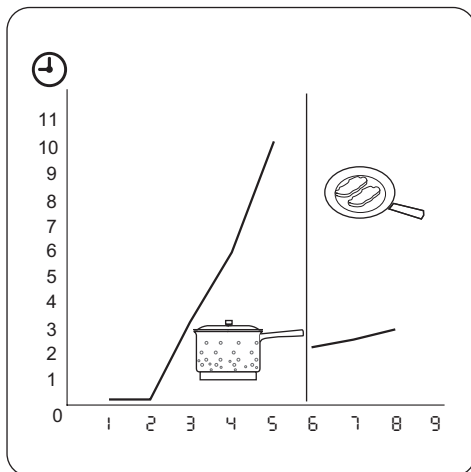
Automaatne kiirsoojendus

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni abil saavutate kiiremini soovitud soojusastme. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse sobiva soojusastmeni.

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:

1. Puudutage **P**. Ekraanil süttib sümbol .
2. Puudutage kohe **+**. Ekraanil süttib sümbol .
3. Puudutage kohe järjest **—**, kuni süttib vajaliku soojusastme näit. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol .

Funktsiooni peatamiseks puudutage **+**.

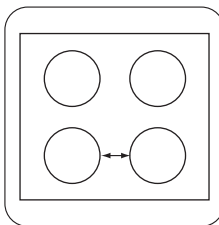


Võimsusfunktsioon

Toitefunktsioon võimaldab induksioonkeeduväljal suuremat võimsust kasutada. Toitefunktsiooni saab sisse lülitada vaid piiratud ajaks (vt jaotist Tehniline teave). Pärast seda lülitub induksioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage **P**, süttib . Väljalülitamiseks puudutage **P** või **—**.

Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe paari kuuluva keeduvälja võimsuse maksimumtasemele. Teise keeduvälja võimsus väheneb automaatselt. Vähendatud võimsusega keeduvälja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



Taimer

Pöördloenduse taimer

Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.

Määrake taimer pärast keeduvälja valimist.

Soojusastme saab määrata enne või pärast taimeri määramist.

- **Keeduvälja valimiseks:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Taimeri sisselülitamiseks või muutmiseks:** vajutage taimeri **+** või **—**, et määrata aeg ( -  minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma aeglasemalt, toimub aja pöördloendus.
- **Taimeri väljalülitamiseks:** valige keeduväli  abil ja puudutage **—**, et taimer välja lülitada. Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni . Keeduvälja indikaator kustub.
- **Järelejäänud aja kontrollimine:** valige keeduväli  abil. Keeduvälja indikaator hakkab kiiremini vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja  vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

- **Heli peatamine:** puudutage .

Alarmkellana

Taimerit võib kasutada **alarmkellana**, kui keeduväljad ei tööta. Puudutage . Puudutage **+** või **—**, et valida sobiv aeg. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja  vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage .

Lukustamine

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

Vihjeid ja näpunäiteid

Nõud

 Keedunõudest

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilesele pinnale plekke.

Valige kõigepealt soojusaste.

Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage .

Sümbol  süttib 4 sekundiks.

Taimer jääb sisselülitatuks.

Selle funktsiooni peatamiseks puudutage .

Süttib soojusaste, mille varem valisite.

Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

Lapselukk

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku sisselülitamine

- Käivitage seade  abil. **Ärge määrake soojusastet.**
- Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade välja  abil.

Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage seade  abil. **Ärge määrake soojusastet.** Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade välja  abil.

Lapselukuseadme tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

- Käivitage seade  abil. Süttib sümbol .
- Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Seadet saab kasutada.
- Kui lülitate pliidi välja  abil, töötab lapselukuseade uuesti.

INDUKTSIOONKEEDUVÄLJAD

Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud

Tähtis Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Keedunõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, rooste- vaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, ke- raamika, portselan.

Keedunõud võib induktsoonpliidil kasutada, kui ...

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

 **Nõu põhi** peab olema võimalikult paks ja sile.

Nõude mõõtmised: induktsoonkeeduväli ko- handub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- viilinat: te kasutate ühte või mitut keedut- sooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põ- hi).
- surinat: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumist: toimub elektriline lülitumine.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.

Energia kokkuhoid

 Kuidas energiat kokku hoida

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

 Keeduvälja efektiivsus

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võim- sust ainult osaliselt. Minimaalsete läbimõõtu- de kohta leiate teavet tehniliste andmete jao- tistest.

Küpsetusrakenduste näiteid

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava ener- gia vahel otsest seost ei ole. Soojusastet suurendades ei suurenda te pro- portsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võim- susest.

 Tabelis toodud andmed on ainult orientii- rid.

Soo- jus- aste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatarve
 1	Valmistatud toidu soojashoid- miseks	vastavalt vaja- dusele	Pange keedunõule kaas peale	3 %
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: (või, šokolaad, želatiin)	5 - 25 min	Aeg-ajalt segage	3 – 5 %
1 - 2	Kalgendamine: kohevad om- letid, küpsetatud munad	10 - 40 min	Valmistage kaane all	3 – 5 %
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmi- seks vaikselt tulel, valmistoidu soojendamiseks	25 - 50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piima- toite tuleb valmistamise ajal segada	5 – 10 %

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatarve
3 - 4	Köögilvija, kala, liha aurutamine	20 - 45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku	10 – 15 %
4 - 5	Kartulite aurutamine	20 - 60 min	Kasutage maks. 250 ml vett 750 g kartulite kohta	15 – 21 %
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine	60 - 150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid	15 – 21 %
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes	31 – 45 %
7 - 8	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud	5 - 15 min	Pöörake poole aja möödudes	45 – 64 %
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine			100 %
P	Suure koguse vee keetmine. Toitehaldus on aktiivne.			

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad

akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

Puhastus ja hooldus

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.

Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

 Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

– **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metallsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.

2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
		Käivitage seade uuesti ja määra-ke vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja seade lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui seade on väljalülitatud olekus.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Seade lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Keeduväli on kuum.	Laske keeduväljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui automaatse kiirsoojenduse funktsioonil.
	Olete vähendanud soojusastet alla ②.	Alustage väärtusest ③ ja üksnes tõstke soojusastet.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne.	Vt jaotist "Toitehaldus".
Välimine ring ei hakka tööle.		Lülitage kõigepealt sisse sisemine ring.
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.
⊖ süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
Ⓛ süttib.	Lapselukuseade või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
ⓕ süttib.	Keeduväljal pole keedunõud.	Pange keedunõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivaid keedunõusid.
	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Valige väiksem keeduväli.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
 ja number süttivad.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskuse.
 süttib	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduväljade ülekuumenemise kaitse ja automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt, kuid jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Teavet seadme jaoks sobivate keedunõude kohta leiate jaotisest "Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud".

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei ole võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müüja või klienditeeninduse poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade.

Veenduge, et kasutasite seadet õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

Paigaldusjuhised

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

 Enne paigaldamist

Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

- Mudel
- Tootenumber (PNC)
- Seerianumber

Integreeritud seadmed

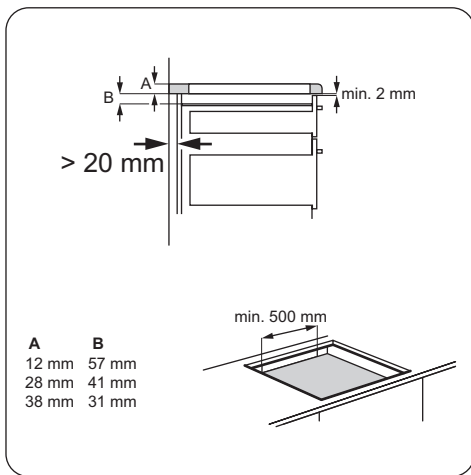
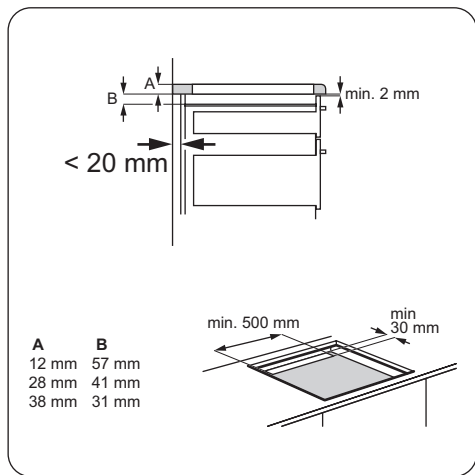
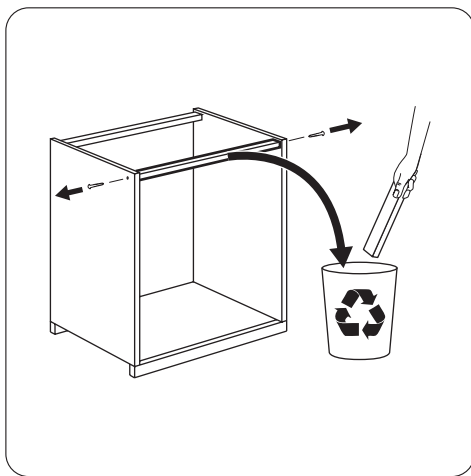
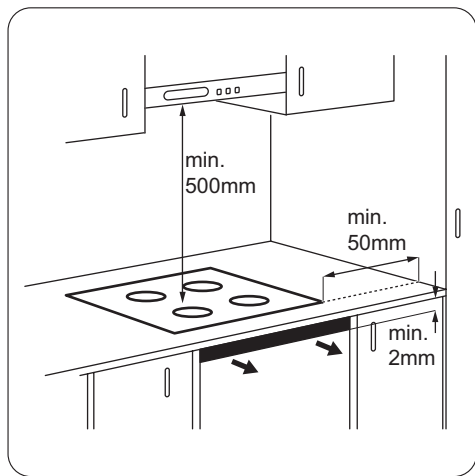
- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud so-

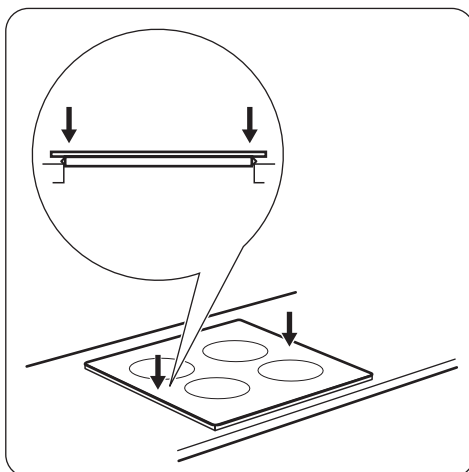
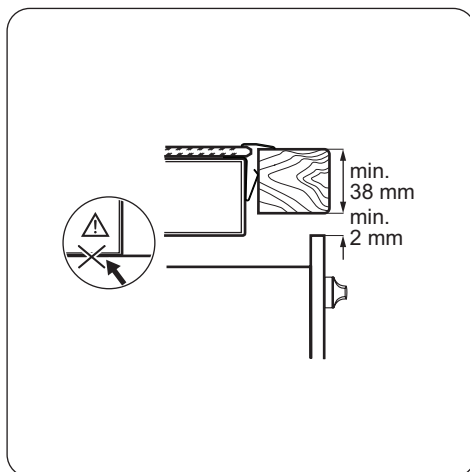
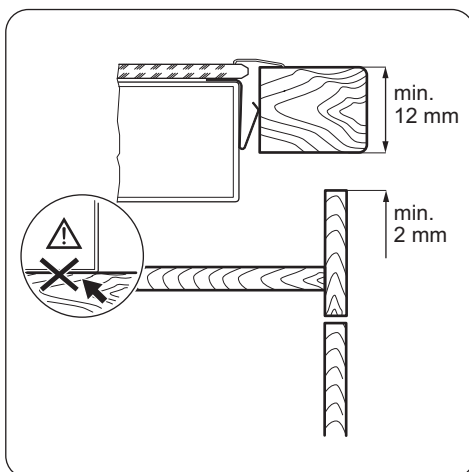
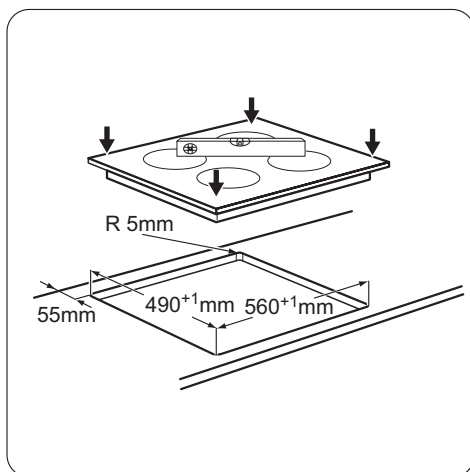
bivatesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

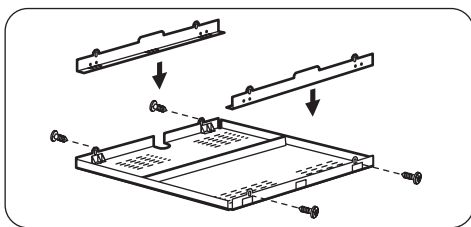
Toitejuhe

- Selle seadme juurde kuulub ka toitejuhe.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge lähimasse teeninduskeskuse.

Kokkupanek







Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik¹⁾), ei ole eesmine 2 mm õhuava ega seadme ees põrandal olev kaitsepind vajalikud. Kui paigutate seadme ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.

1) Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarbi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Tehnilised andmed

Modell ZEN6641XBA

Typ 58 GAD DA AU

Induction 3,7 kW

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 545 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

6,6 kW



Keeduväljade võimsus

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Toite funktsioon sisse lülitatud [W]	Toite funktsiooni maksimaalne kestus [min]	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine –120 / 180 mm	700 / 1700 W			
Parempoolne eesmine –145 mm	1400 W			125
Vasakpoolne tagumine – 145 mm	1200 W			
Vasakpoolne eesmine – 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See ole-

neb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusest.

Jäätmekäitlus

Tootel või selle pakendil asuv sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastöötlemiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise

kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse,

oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

Pakkematerjalid



Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja need saab suunata korduvkasutusse.

Plastikust komponendid tunnete ära markeeringu järgi: >PE<, >PS< jne. Viige pakkematerjalid kohalikku jäätmejaama majapidamisjätmetena.

Saturs

Drošības informācija	17	Kopšana un tīrīšana	25
Drošības norādījumi	18	Problēmrisināšana	26
Izstrādājuma apraksts	20	Uztādīšanas norādes	27
Izmantošana ikdienā	21	Tehniskā informācija	30
Noderīgi ieteikumi un padomi	23	Apsvērumi par vides aizsardzību	30

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

 **Brīdinājums** Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiēt bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiēt bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiēt ierīci ar āreju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojiēt uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apse-
dziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram,
nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai
nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību
un nepadūļieties uz trauka noteicēju.



Drošības norādījumi

Uzstādīšana



Brīdinājums Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādī-
šanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierī-
cēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo
tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcim-
dus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermeti-
zējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu
mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mi-
truma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem
logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai
logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trau-
ki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārlieci-
nieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo
ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cir-
kulācija.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un
zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela venti-

lācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bo-
jājumiem, kurus izraisa atbilstošas sprau-
gas nenodrošināšana.

- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Iesakām
uzstādīt nedegošu atdalītāj paneli zem ierī-
ces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

Elektriskais savienojums



Brīdinājums Var izraisīt ugunsgrēku un
elektrošoku.

- Visus elektriskos savienojumus drīkst veikt
tikai kvalificēts elektriķis.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārlieci-
nieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas pa-
deves.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezgloša-
nos.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka
elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda
ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai
ēdiena gatavošanas traukiem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstā-
dīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads
vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt
kontakta pārkaršanu.

- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktakšus (ja tāda ir) un strāvas vadu. Saziņiet ar servisa daļu vai elektriķi, lai noņemtu bojātu strāvas vadu.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: līnijas drošības aizsargslēdži, drošinātāji (ieskrūvējamais drošinātājus ir jāizskrūvē no to turētājiem), elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un savienotāji.

Pielietojums

 **Brīdinājums** Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Izmantojiet šo ierīci māsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sarkt.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt". Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja virsmā rodas plaisas, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.

 **Brīdinājums** Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu,

netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētu priekšmetus.

- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nedzēsiet ar ūdeni. Atvienojiet ierīci un pārklājiet liesmu ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

 **Brīdinājums** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietoti tukši ēdiena gatavošanas trauki, vai bez ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīti virsmu, vienmēr paceliet tos.

Apkope un tīrīšana

 **Brīdinājums** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar samitrinātu mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

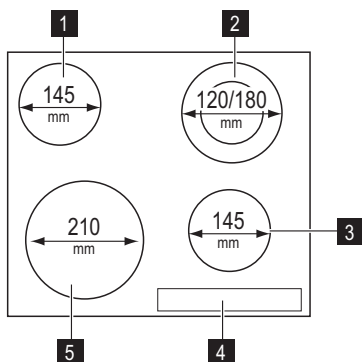
Ierīces utilizācija

Brīdinājums Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.

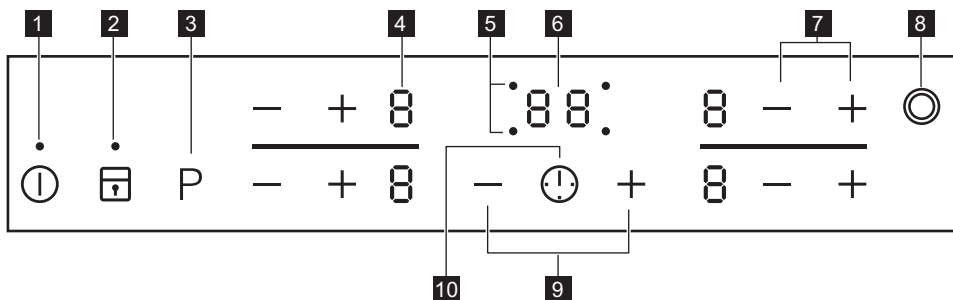
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet elektrisko kabeli un izmetiet to.

Izstrādājuma apraksts



- 1** Gatavošanas zona
- 2** Gatavošanas zona
- 3** Indukcijas gatavošanas zona
- 4** Vadības panelis
- 5** Indukcijas gatavošanas zona

Vadības paneļa izkārtojums



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

	Sensora lauks	Funkcija
1	ⓘ	Lai ieslēgtu vai atslēgtu ierīci.
2	🔒	Vadības paneļa bloķēšanas/atbloķēšanai.
3	P	Lai aktivizētu jaudas funkciju.
4	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.

	Sensora lauks	Funkcija
5	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
7	+ / —	Lai palielinātu vai samazinātu sildīšanas pakāpi.
8	⊙	Lai aktivizētu ārējo riņķi.
9	+ / —	Paildzina vai saīsina laiku.
10	⚠	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.

Sildīšanas pakāpes displeji

Displejs	Apraksts
□	Gatavošanas zona izslēgta.
u	Darbojas siltuma uzturēšanas funkcija.
I - 9	Gatavošanas zona ir aktivizēta.
R	Darbojas automātiskās sasildīšanas funkcija.
F	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs vai uz gatavošanas zonas nav uzlikts ēdiena gatavošanas trauks.
E	Radusies kļūda.
H	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
L	Aktivizēta bērnu drošības ierīce.
P	Darbojas jaudas funkcija.
-	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanās funkcija.

Atlikušā siltuma indikators

⚠ **Brīdinājums** H Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

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

Izmantošana ikdienā

Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① 1 sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.

Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas (□);
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc ierīces aktivizēšanas;

- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Noteiktu laiku skan skaņas signāli un ierīce izslēdzas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- Ierīce kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Pirms atkārtotas ierīces lietošanas gatavošanas zonai jāatdziest.
- Jūs izmantojat nepiemērotu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols F un pēc 2

minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

- Gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un ierīce deaktivizējas. Skatīt zemāk.
- Sakarība starp sildīšanas pakāpi un automātiskās izslēgšanās funkcijas laikiem:
 -  ,  -  — 6 stundas
 -  -  — 5 stundas
 -  — 4 stundas
 -  -  — 1,5 stundas

Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Displejā tiek parādīta sildīšanas pakāpe. Lai deaktivizētu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties  un .

Ārējā riņķa aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Lai aktivizētu ārējo riņķi, pieskarieties sensoru laukam . Iedegsies indikators.

Veiciet šīs darbības atkārtoti, lai deaktivizētu ārējo riņķi. Indikators nodziest.

Automātiskā sakarsēšana

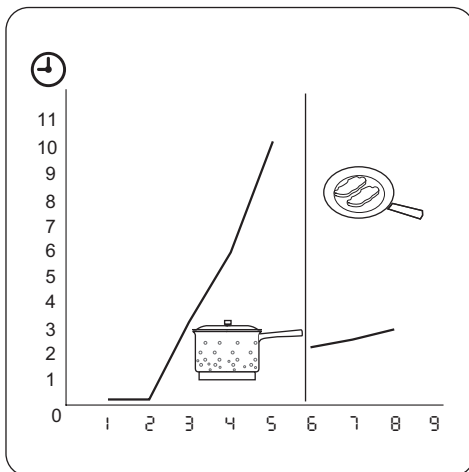
Jūs varat iegūt vajadzīgo sildīšanas pakāpi īsākā laikā, aktivizējot automātiskās sakarsēšanas funkciju. Šī funkcija uz laiku (skatiet diagrammu) iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.

Lai aktivizētu gatavošanas zonas automātiskās sakarsēšanas funkciju:

1. Pieskarieties **P**. Displejā parādās simbols .
2. Uzreiz pieskarieties . Displejā parādās simbols .
3. Nekavējoties pieskarieties , līdz parādās nepieciešamā sildīšanas pakāpe.

Pēc 3 sekundēm displejā parādās .

Lai apstādinātu funkcijas darbību, pieskarieties .

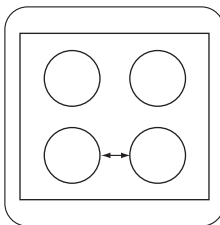


Jaudas funkcija

Jaudas funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Jaudas funkciju var aktivizēt uz noteiktu laiku (skatiet tehnišķās informācijas sadaļu). Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi. Lai to aktivizētu, pieskarieties **P** un iedegsies . Lai deaktivizētu, pieskarieties **P** vai .

Jaudas pārvaldība

Jaudas pārvaldība sadala jaudu starp divām gatavošanas zonām pārī (skatiet attēlu). Jaudas funkcija palielina jaudas padevi līdz maksimālam līmenim vienai no divām gatavošanas zonām. Otrās gatavošanas zonas jauda automātiski samazinās. Samazinātās zonas sildīšanas pakāpes displejs mainās starp diviem līmeņiem.



Taimeris

Laika atskaite taimeris

Lietojiet taimerī, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas tikai šajā reizē.

Iestatiet taimerī pēc gatavošanas zonas izvēles.

Varat iestatīt sakarsēšanas līmeni pirms vai pēc taimera iestatīšanas.

- **Lai veiktu iestatījumu gatavošanas zonai:** pieskarieties  vairākas reizes, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
- **Lai aktivizētu vai mainītu taimerī:** pieskarieties pie taimera $+$ vai $-$, lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakajskaitīšana.
- **Lai deaktivizētu taimerī:** iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties $-$, lai deaktivizētu taimerī. Atlikušais laiks samazinās līdz 00. Nodzisīs gatavošanas zonas indikators.
- **Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.
Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāks mirgot 00. Gatavošanas zona ir izslēgta.
- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties 

Laika atgādinājumu

Kamēr gatavošanas zonas nedarbojas, varat lietot taimerī kā **laika atgādinājumu**. Pieskarieties . Lai iestatītu laiku, pieskarieties $+$ vai $-$. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāks mirgot 00.

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties 

Noderīgi ieteikumi un padomi

Ēdiena gatavošanas trauki

-  Informācija par ēdiena gatavošanas traukiem

Blokēšana

Kad darbojas gatavošanas zona, ir iespējams nobloķēt vadības paneli, taču  nobloķēt nevar. Tās novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu šo funkciju, skariet . Uz 4 sekundēm iedegsies simbols .

Taimeris paliek ieslēgts.

Lai apstādinātu šīs funkcijas darbību, skariet . Tiks aktivizēta iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.

Izslēdzot ierīci, jūs izslēdzat arī šo funkciju.

Bērnu drošības funkcija.

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu bērnu drošības ierīci:

- Aktivizējiet ierīci ar . **Neiestatiet sildīšanas pakāpi.**
- Pieskarieties  4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Deaktivizējiet ierīci ar .

Lai deaktivizētu bērnu drošības ierīci

- Aktivizējiet ierīci ar . **Neiestatiet sildīšanas pakāpi.** Pieskarieties  4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Deaktivizējiet ierīci ar .

Lai atceltu bērnu drošības ierīci piespiedu kārtā tikai vienai gatavošanas reizei

- Aktivizējiet ierīci ar . Iedegsies simbols .
- Pieskarieties  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Ierīci var lietot.
- Ja deaktivizējat ierīci, izmantojot , bērnu drošības ierīce sāks atkal darboties.

- Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biežākai un plakanākai.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alu-

mīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS

Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku.

Indukcijas gatavošanas zonām piemēroti ēdiena gatavošanas trauki

Svarīgi Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ...ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīts augstākais sakarsēšanas līmenis.
- ... magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.

Ēdiena gatavošanas trauku apakšējām daļām jābūt pēc iespējas biežākām un plakanākām.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri: indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšpusēs izmēram.

Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: izmantota viena vai vairākas gatavošanas zonas ar augstu jaudas līmeni un

trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).

- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķēšana: notiek elektrības pārslēgšana.
- sūkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

Enerģijas taupīšana

Kā taupīt enerģiju

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

Gatavošanas zonas efektivitāte

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas. Informāciju par minimālajiem diametriem skatiet tehnisko datu sadaļā.

Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp sildīšanas pakāpi un gatavošanas zonas jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls gatavošanas zonas jaudas patēriņa palielinājumam.

Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar vidēju sildīšanas pakāpi izmanto mazāk par pusi no tās jaudas.

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sil- dīša- nas pa- kā- pe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais jaudas patē- riņš
 1	Lai pagatavoto ēdienu uzturē- tu siltu	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka	3 %
1 - 2	Pagatavot holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi un želatīnu	5 - 25 min	Laiku pa laikam samaisiet	3 – 5 %
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas	10 - 40 min	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku	3 – 5 %
2 - 3	Uz mazas uguns vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus, uz- sildīt pagatavoto ēdienu	25 - 50 min	Šķidruma daudzumam jā- būt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Ga- tavošanas laikā maisiet pie- na ēdienus	5 – 10 %
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivs un ga- ļu	20 - 45 min	Pievienojiet dažas ēdamka- rotes šķidruma	10 – 15 %
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus	20 - 60 min	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu	15 – 21 %
4 - 5	Gatavot lielu ēdienu daudz- umu, sautējumus un zupas	60 - 150 min	Līdz 3 l šķidruma un sa- stāvdaļas	15 – 21 %
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desas, aknas, mērces, olas, pankūkas un virtuļus	pēc vajadzības	Gatavošanas laikā apgrie- ziet uz otru pusi	31 – 45 %
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, cept fi- lejas steikus un steikus	5 - 15 min	Gatavošanas laikā apgrie- ziet uz otru pusi	45 – 64 %
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī ejlā			100 %
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Jaudas pārvaldības funkcija ir aktivizēta.			

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes
atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

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

Kopšana un tīrīšana

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

 Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla
keramikas neietekmē ierīces darbību.

Netīrumu noņemšana:

1. – **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu
plastmasu, plastmasas foliju un pro-
duktus, kas satur cukuru. Pretējā gadī-
jumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai
izmantojiet speciālu skrāpi. Novietojiet

skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Ņemiet pēc iekārtas atdzišanas:** kalņakmens, ūdens un taukvielu traukus, kā arī spīdīgas metāliskas krāsu izmaiņas. Lietojiet tīrīšanas līdzekļus,

kas paredzēti stikla keramikas vai nerūsējošā tērauda virsmām.

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

Problēmrisināšana

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Nevar aktivizēt vai lietot ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas padevei (skatiet pieslēguma diagrammu).
		Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un ierīce izslēdzas. Izslēdzot ierīci, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Ņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Ierīce atslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz sensora lauka ①.	Ņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja gatavošanas zona darbojas pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Gatavošanas zona ir karsta.	Ļaujiet gatavošanas zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālā sildīšanas pakāpe darbojas ar tādu pašu jaudu kā automātiskās sakarsēšanas funkcija.
	Samazinājāt sildīšanas pakāpi no ②.	Sāciet no ② un tikai palieliniet sildīšanas pakāpi.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Aktivizēta jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Iedegas ③ indikators.	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanās funkcija.	Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet to.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Iedegas  indikators.	Aktivizēta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Iedegas  indikators.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku.
	Gatavošanas zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas.
Iedegas  un skaitlis.	Ierīces darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet ierīci no elektrotilkla. Atslēdziet mājas elektrotilkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
 iedegas	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārtījies sauss. Darbojas gatavošanas zonu aizsardzība pret pārkaršanu un automātiskā izslēgšanās.	deaktivizējiet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet gatavošanas zonu. Ja problēmas cēlonis bija ēdiena gatavošanas trauki, kļūdas paziņojums nodziest, bet atlikušā siltuma indikators var palikt izgaismots. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist un skatiet sadaļu “Ēdiena gatavošanas trauki indukcijas gatavošanas zonai”, lai pārliecinātos, ka jūsu ēdiena gatavošanas trauki saderīgi ar ierīci.

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

Uzstādīšanas norādes



Brīdinājums Skatiet sadaļu par drošības norādījumiem.



Pirms uzstādīšanas

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

Pirms ierīces uzstādīšanas pierakstiet zemāk norādīto informāciju no tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces korpusa apakšā.

- Modelis

- Izstrādājuma nr.
- Sērijas numurs

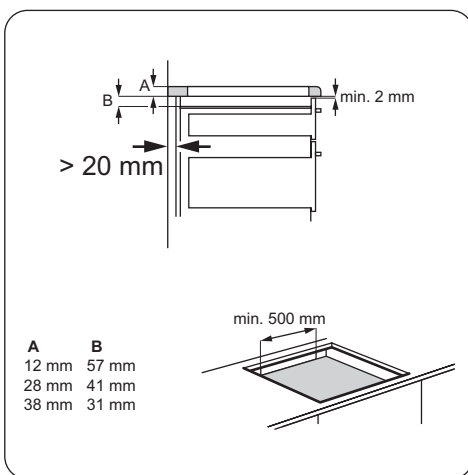
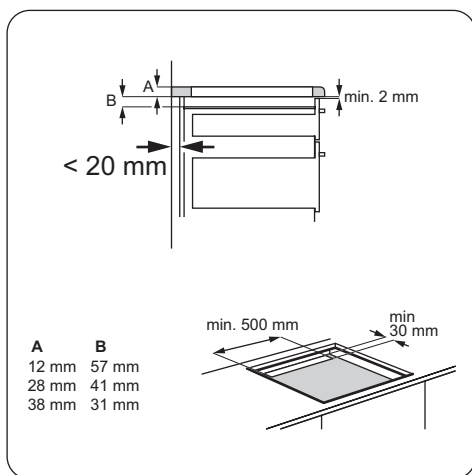
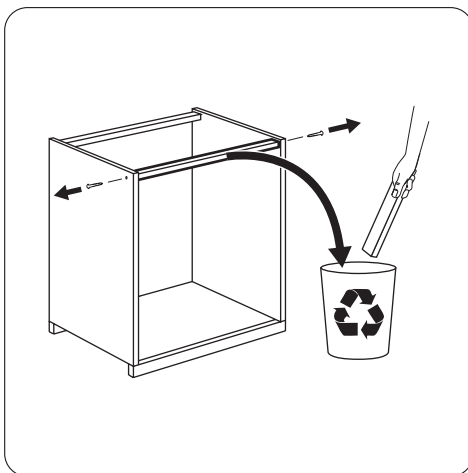
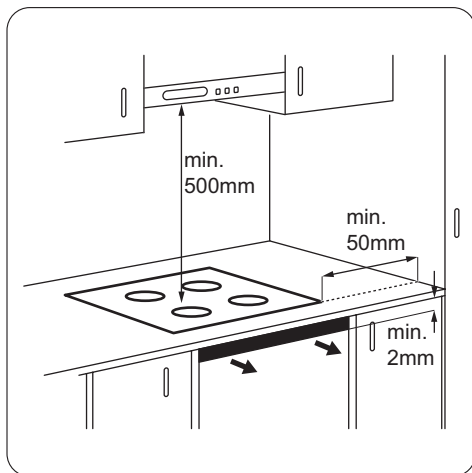
Iebūvējamās ierīces

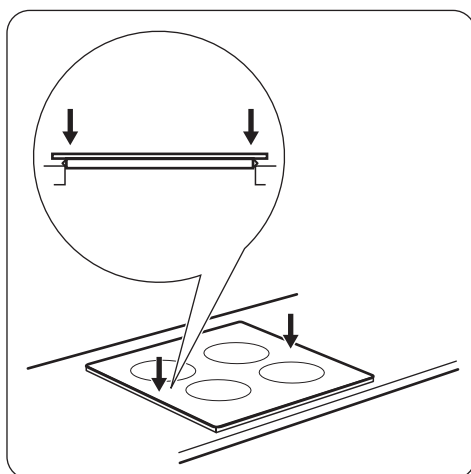
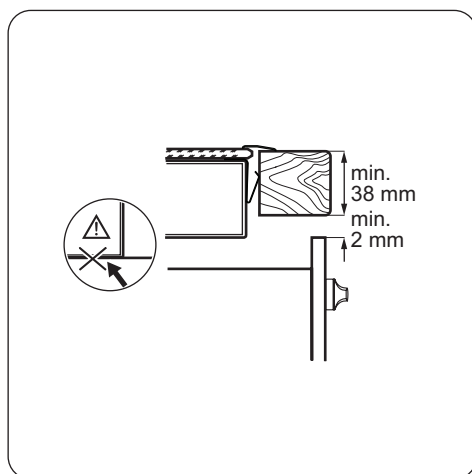
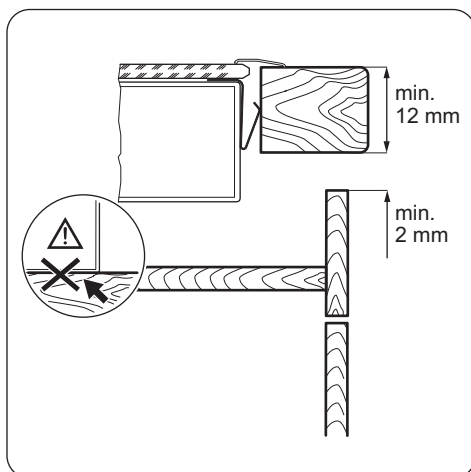
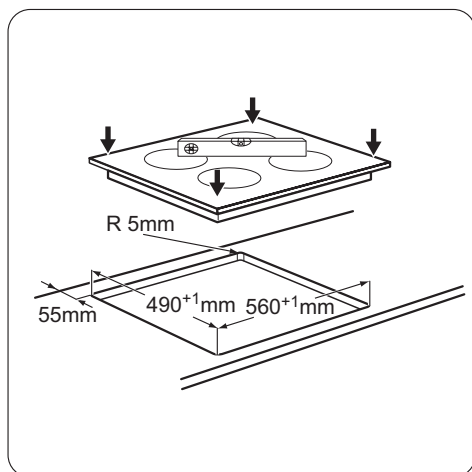
- Lietojiet iebūvējamās ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbeļēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

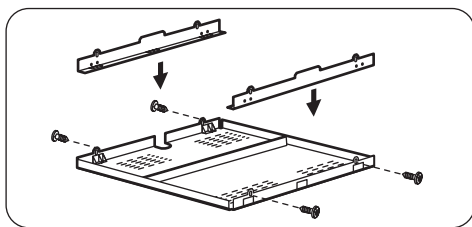
Montāža

Savienojuma kabelis

- Ierīce ir aprīkota ar savienojuma kabeli.
- Nomainiet bojātu strāvas kabeli pret strāvas kabeli, kura tips ir H05BB-F T ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku). Sazinieties ar vietējo apkopes centru.







Ja izmantojat aizsargnodalījumu (papildpie-
derums)¹⁾, priekšējā 2 mm ventilācijas atve-
re un aizsarggrīda tieši zem ierīces nav ne-
pieciešamas.

Ja uzstādāt ierīci virs cepeškrāsns, aizsarg-
nodalījumu nedrīkst izmantot.

1) Aizsargnodalījums kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejams. Lūdzu, sazinieties ar vietējo
piegādātāju.

Tehniskā informācija

Modell ZEN6641XBA

Typ 58 GAD DA AU

Induction 3,7 kW

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 545 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

6,6 kW



Gatavošanas zonu jauda

Gatavošanas zo- na	Nominālā jauda (maksimālā sildī- šanas pakāpe) [W]	Ar aktivizētu jau- das funkciju [W]	Jaudas funkcijas maksimālais dar- bības ilgums [min.]	Minimālais ēdie- na gatavošanas trauku diametrs [mm]
Aizmugurējā labā — 120 / 180 mm	700 / 1700 W			
Priekšējā labā — 145 mm	1400 W			125
Aizmugurējā kre- isā — 145 mm	1200 W			
Priekšējā kreisā — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķir-
ties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās

atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku mate-
riāla un izmēriem.

Apsvērumi par vides aizsardzību

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma
norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest
saimniecības atkritumos. Tas jānodod
attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu
savākšanas punktos pārstrādāšanai.

Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī
produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no
potenciālām negatīvām sekām apkārtējai
videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams
izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo

produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazināties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

Iepakojuma materiāli



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

Turinys

Saugos informacija	32	Valymas ir priežiūra	40
Saugos instrukcija	33	Trikčių šalinimas	41
Gaminio aprašymas	35	Įrengimo nuorodos	42
Kasdienis naudojimas	36	Techninė informacija	45
Naudinga informacija ir patarimai	38	Aplinkosauga	45

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

 **Įspėjimas** Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.

- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisti gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepamirškite prikaistuvio detektoriumi.



Saugos instrukcija

Įrengimas



Įspėjimas Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali

nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.

- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Užtikrinkite, kad tarp darbaltalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Rekomenduojame po prietaisu įrengti nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

Elektros prijungimas



Įspėjimas Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.

- Prieš atlikdami bet koki veiksmą, įsitikinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą ir netoli esančius lizdus
- Įsitinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Įsitinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

Naudojimas

 **Įspėjimas** Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgių.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite. Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu paviršius įskilęs, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą, kai prietaisas veikia.

 **Įspėjimas** Gaisro arba sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Nebandykite gesinti gaisro vandeniu. Atjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba audiniu gaisrui gesinti.

 **Įspėjimas** Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.

- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

Valymas ir priežiūra

! Įspėjimas Pavojus sugadinti prietaisą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.

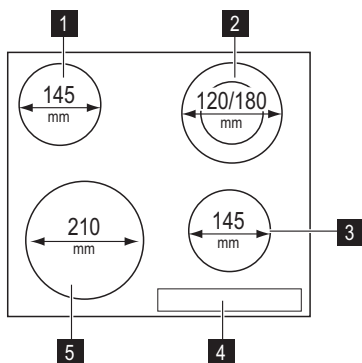
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

Seno prietaiso išmetimas

! Įspėjimas Pavojus susižeisti arba uždusti.

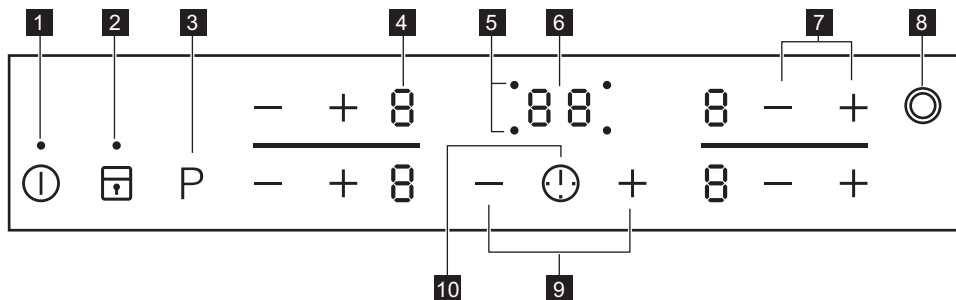
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekitė su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.

Gaminio aprašymas



- 1** Kaitvietė
- 2** Kaitvietė
- 3** Indukcinė kaitvietė
- 4** Valdymo skydelis
- 5** Indukcinė kaitvietė

Valdymo skydelio išdėstymas



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

	Jutiklio laukas	Funkcija
1	ⓘ	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2	⏏	Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
3	P	Ijungia galingumo funkciją.
4	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
5	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
6	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
7	+ / —	Padidinamas arba sumažinamas kaitinimo lygis.
8	⊙	Ijungia išorinį kaitvietės žiedą.
9	+ / —	Padidinamas arba sumažinamas laikas.
10	⚠	Pasirenkama kaitvietė.

Kaitinimo nustatymo ekrano rodmenys

Rodiny	Aprašymas
⏏	Kaitvietė išjungta.
⏏	Veikia funkcija „Šilumos palaikymas“.
1 - 9	Kaitvietė veikia.
R	Veikia automatinio įkaitinimo funkcija.
F	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba ant kaitvietės nepadėtas joks prikaistuvis.
E	Ivyko veikimo triktis.
H	Kaitvietė vis dar karšta (likęs karštis).
L	Veikia užrakinimo / apsaugos nuo vaikų įtaisas.
P	Veikia galingumo funkcija.
-	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

Likusio karščio indikatoriai

⚠ **Įspėjimas** H Pavojus nusideginti dėl likutinės šilumos!

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

Kasdienis naudojimas

Ijungimas ir išjungimas

Lieskite ⓘ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

Automatinis išjungimas

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos ();
- įjungę prietaisą, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam nei 10 sekundžių laikui. Kurį laiką girdimas garso signalas ir prietaisas išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- prietaisas pernelyg įkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš pakartotinai naudojant prietaisą, kaitvietė turi atvėsti;
- naudojate netinkamus prikaistus. Užsidega simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega  ir prietaisas išsijungia. Žr. toliau.
- Santykis tarp kaitinimo lygio ir automatinio išjungimo funkcijos laiko:
 -  ,  -  — 6 valandos;
 -  -  — 5 valandos;
 -  — 4 valandos;
 -  -  — 1,5 valandos.

Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Ekrane rodoma kaitinimo lygis. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite  ir .

Išorinio žiedo įjungimas ir išjungimas

Jūs galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvį matmenis.

Norėdami įjungti išorinį žiedą, palieskite jutiklio lauką . Užsidegs indikatorius. Procedūrą pakartokite dar kartą, jeigu norite išjungti išorinį žiedą. Indikatorius užgesa.

Automatinis įkaitinimas

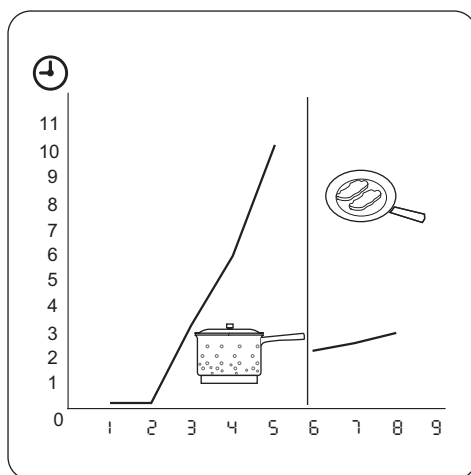
Įjungus automatinio įkaitinimo funkciją, kaitvietė greičiau įkaista iki reikiamos temperatūros. Įjungus šią funkciją, kuriam laikui nusta-

toma didžiausia įkaitinimo temperatūra (žr. diagramą), o vėliau ji mažinama iki reikiamos temperatūros.

Norėdami įjungti kaitvietės automatinio įkaitinimo funkciją:

1. Palieskite **P**. Ekrane rodomas simbolis .
2. Iškart pakartotinai lieskite . Ekrane rodomas simbolis .
3. Iškart kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikiamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių ekrane įsižiebia .

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite .

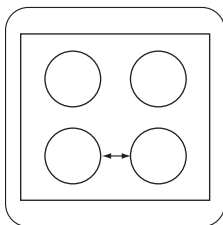


Padidintos galios funkcija

Įjungta galingumo funkcija padidina indukcinės kaitvietės galią. Galingumo funkciją galima įjungti ribotam laikui (žr. skyrių „Techninė informacija“). Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami įjungti, palieskite **P**; įsižiebs . Norėdami išjungti, palieskite **P** arba .

Galios valdymas

Galios valdymo mechanizmas padalina galią dviem suporuotoms kaitvietėms (žr. paveikslėlį). Galios funkcija iki didžiausio lygio padidina vienos poroje esančios kaitvietės galią. Antros kaitvietės galia automatiškai sumažėja. Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



Laikmatis

Atgalinė laiko atskaita

Šį laikmatį naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Laikmatį nustatykite po kaitvietės pasirinkimo.

Kaitinimo nuostatą galite nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę laikmatį.

- **Kaitvietei nustatytikelis** kartus palieskite , kol įsijungs reikalingos kaitvietės indikatorius.
- **Norėdami įjungti arba pakeisti laikmatį:** palieskite laikmačio  arba  ir nustatykite laiką ( -  minutėmis). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.
- **Laikmačiui išjungti:** nustatykite kaitvietę, naudodami , ir palieskite , kad įjungtumėte laikmatį. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki . Kaitvietės indikatorius užges.
- **Norėdami pamatyti likusį laiką:** kaitvietę nustatykite su . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi . Kaitvietė išsijungia.

- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

Minutinį laikmatį

Laikmatį galima minučių skaitlys naudoti kaip **minutinį laikmatį**, kol kaitvietės neveikia. Paspauskite . Paspauskite  arba  ir nus-

tatykite laiką. Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi .

- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

Užrakinta

Kaitvietėms veikiant, galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nuostatų pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite .

Simbolis  rodomas 4 sekundes.

Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite .

Įsijungs pirmiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis.

Išjungus prietaisą, išsijungia ir ši funkcija.

Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad prietaisas nepradėtų veikti atsitiktinai.

Vaikų saugos įtaiso įjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami . **Kaitinimo lygio nenustatykite.**
- Laikykite palietę  4 sekundes. Užsidega  simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami . **Kaitinimo lygio nenustatykite.** Laikykite palietę  4 sekundes. Užsidega  simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas tik vienai gamtinimo sesijai

- Įjunkite prietaisą, naudodami . Užsidega  simbolis.
- Laikykite palietę  4 sekundes. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Prietaisą galima naudoti.
- Kai prietaisą išjungiame naudodami , vaikų saugos įtaisas vėl įjungiamas.

Naudinga informacija ir patarimai.

Prikaistuviai

 Informacija apie prikaistuvius

- Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

- Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

INDUKINĖS KAITVIETĖS

Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.

Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms

Svarbu Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

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

Prikaistuviai tinka indukciniai viryklei, įrenginiui...

- ... nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausiu kaitinimo lygiu.
- ... ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.

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

Prikaistuvio matmenys: indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį iki tam tikros ribos.

Triukšmo lygis naudojimo metu

Įrenginio girdite:

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

- švilpimą: naudojate vieną arba kelias kaitvietes didele galia ir indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
 - Dūzgimas naudojate didelę galią.
 - Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
 - Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.
- Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.**

Energijos taupymas

 Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

 Kaitvietės veiksmingumas

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios. Mažiausius skersmenis rasite skyriuje „Techninė informacija“.

Maisto gaminimo pavyzdžiai

Santykis tarp kaitinimo lygio ir kaitvietės energijos suvartojimo nėra tiesinis.

Kai didinate kaitinimo lygį, jis nėra proporcingas kaitvietės energijos suvartojimo padidėjimui.

Tai reiškia, kad kaitvietė su vidutiniu kaitinimo lygiu naudoja mažiau nei pusę savo galios.

 Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
 1	Norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį	3 %
1 - 2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite	3 – 5 %

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
1 - 2	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu	3 – 5 %
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieno šaldytus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite	5 – 10 %
3 - 4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio	10 – 15 %
4 - 5	Bulvių virimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių	15 – 21 %
4 - 5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų	15 – 21 %
6 - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	jeigu reikia	Laikui įpusėjus, apverskite	31 – 45 %
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žiegtainis, bifšteksas	5–15 min.	Laikui įpusėjus, apverskite	45 – 64 %
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsa), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje			100 %
P	Virti didelius kiekius vandens. Įjungtas galios valdymas.			

Informacija apie akliamidus

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

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

Valymas ir priežiūra

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

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

Norėdami pašalinti purvą:

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus

pridėkite smailių kampų ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Prietaisui pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Naudokite specialų valiklį, skir-

tą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.

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

Trikčių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą).
		Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir prietaisas išsijungia. Kai prietaisas yra išjungtas, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Prietaisas išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko  .	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neužsidega likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galios dydis yra toks pat, kaip ir automatinio įkaitinimo funkcijos.
	Sumažinote kaitinimo lygį nuo  .	Pradėkite nuo  ir tik didinkite kaitinimo lygį.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Įjungta galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite išorinį kaitvietės žiedą.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu reikia, didelius prikaistuvius dėkite ant antroje eilėje esančių kaitviečių.

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
Išsijungia  .	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Išsijungia  .	Veikia vaikų saugos įtaisas arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvius.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvius.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas pasirinktai kaitviete.	Perkelkite prikaistuvį ant mažesnės kaitvietės.
Užsidega  ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Ekrane rodoma 	Prietaise aptikta klaida, nes prikaistuvius užkaistas tuščias. Veikia kaitviečių apsaugos nuo perkaitimo ir automatinio išjungimo funkcijos.	Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jei problema buvo prikaistuvius, klaidos pranešimas išnyks iš ekrano, bet likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvius pakankamai atvės, ir žr. skyrelį „Prikaistuviai indukciniams kaitvietėms“, ar jūsų prikaistuviai tinka prietaisui.

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

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

Įrengimo nuorodos

 **Įspėjimas** Žr. saugos skyrius.

 **Prieš įrengiant**

Prieš įrengiant prietaisą užrašykite informaciją iš techninių duomenų lentelės. Duomenų lentelę rasite prietaiso korpuso apačioje.

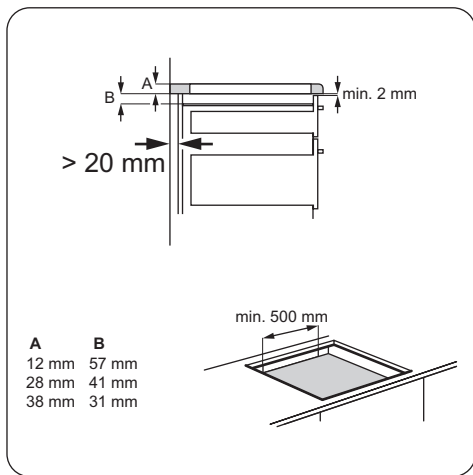
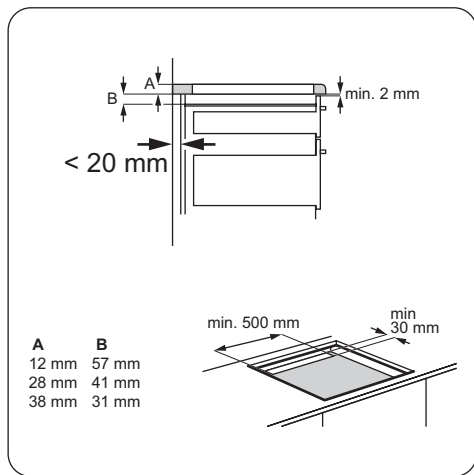
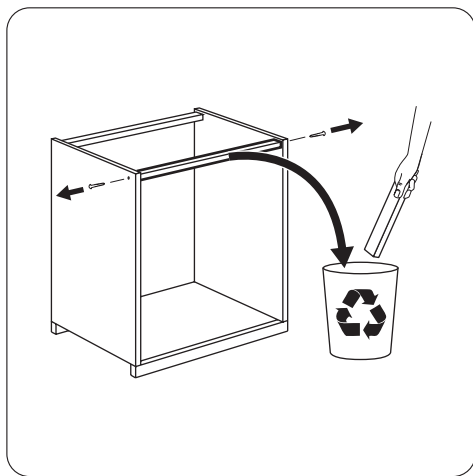
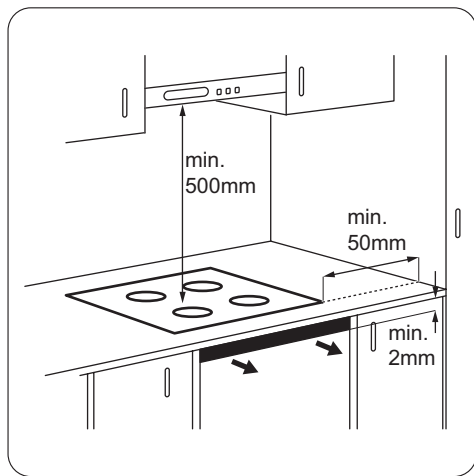
- Modelis
- PNC
- Serijos numeris.....

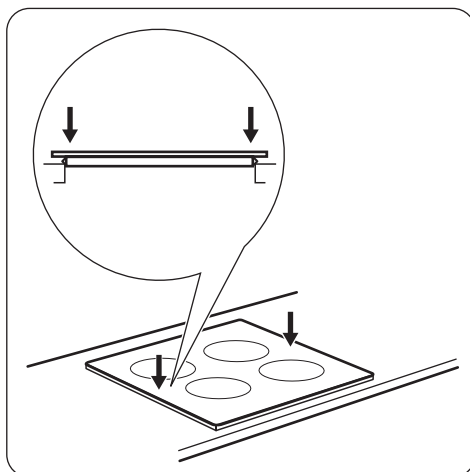
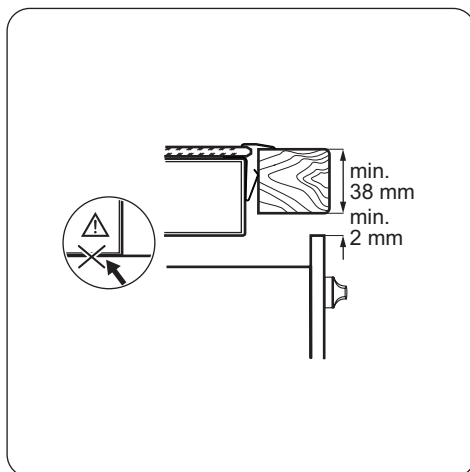
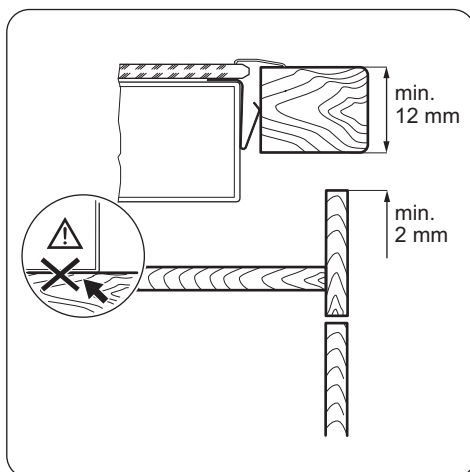
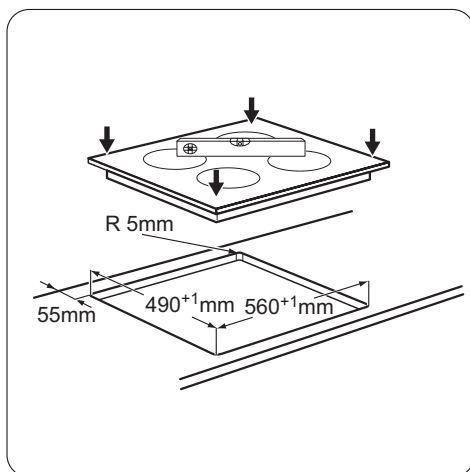
Įmontuojami prietaisai

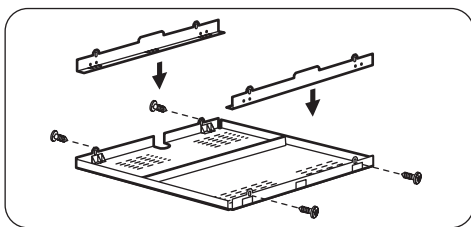
- Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

Elektros laidas

- Prietaisas pateikiamas su elektros laidu.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.







Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomas priedas¹⁾), 2 mm tarpas orui priekyje ir apsauginės grindys tiesiai po prietaisu yra nebūtinės.

Jeigu prietaisas įrengiamas virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

1) Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.

Techninė informacija

Modell ZEN6641XBA

Typ 58 GAD DA AU

Induction 3,7 kW

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 545 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

6,6 kW



Kaitviečių galia

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Įjungta galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcijos didžiausia trukmė (min.)	Mažiausias prikaistuvio skersmuo (mm)
Dešinioji galinė — 120 / 180 mm	700 / 1700 W			
Dešinioji priekinė — 145 mm	1400 W			125
Kairioji galinė — 145 mm	1200 W			
Kairioji priekinė — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Kaitviečių galia šiek tiek gali skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvio medžiagos ir matmenų.

Aplinkosauga

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų

perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės

informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Pakavimo medžiagos



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

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	47	Уход и очистка _ _ _ _ _	57
Указания по безопасности _ _ _ _ _	48	Поиск и устранение неисправностей _	57
Описание изделия _ _ _ _ _	51	Инструкции по установке _ _ _ _ _	59
Ежедневное использование _ _ _ _ _	52	Технические данные _ _ _ _ _	62
Полезные советы _ _ _ _ _	55	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	62

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

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



Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.

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

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.

- Используйте соответствующий электро-сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

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

материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

Утилизация

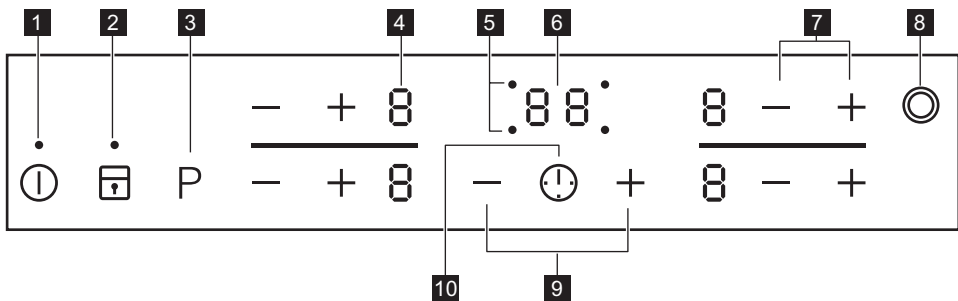
 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

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

Описание изделия



Функциональные элементы панели управления



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

	Сенсорное поле	Функция
1	ⓘ	Включение и выключение прибора.
2	⏻	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	P	Включение функции «Бустер».
4	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.

	Сенсорное поле	Функция
5	Индикаторы отсчета времени работы конфорок	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
7	+ / —	Увеличение или уменьшение мощности нагрева.
8	☉	Включение внешнего контура
9	+ / —	Увеличение или уменьшение времени.
10	ⓘ	Выбор конфорки.

Индикаторы мощности нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
u	Включена функция «Поддержание тепла».
1 - 9	Конфорка работает.
A	Включена функция автоматического нагрева.
F	На конфорке находится неподходящая посуда, посуда слишком мала или она отсутствует.
E	Возникла неисправность.
H	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
L	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
P	Включена функция «Бустер».
-	Сработала функция автоматического отключения.

Индикация остаточного тепла

ВНИМАНИЕ! ⓘ Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, не-

посредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамическая поверхность нагревается от тепла кухонной посуды.

Ежедневное использование

Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу ⓘ, чтобы включить или выключить прибор.

Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки (0).

- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок  и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок  и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
 - ,  - 2 — 6 часов
 - ,  — 5 часов
 -  — 4 часа
 - ,  — 1,5 часа

Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить уровень нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить уровень нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева. Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.

Включение и выключение внешнего контура

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды. Чтобы включить внешний контур, нажмите на сенсорное поле . Загорается индикатор. Для выключения внешнего контура повторите эти же действия. Индикатор гаснет.

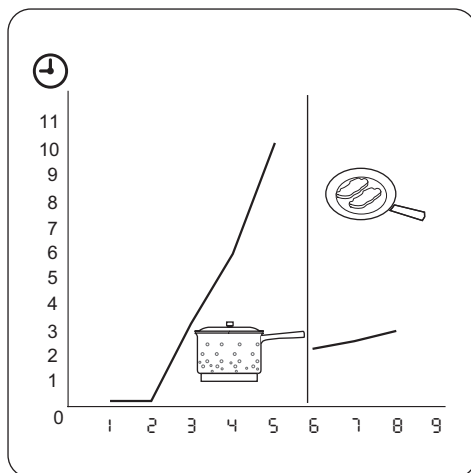
Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на . На дисплее появится значок .
2. Сразу же нажмите на . На дисплее появится значок .
3. Сразу после этого снова нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не отобразится требуемый уровень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится .

Чтобы выключить эту функцию, нажмите на .



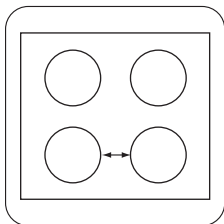
Клавиша функции "Бустер"

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на ограниченный период времени (см. главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на . При этом загорится . Для выключения нажмите на  или на .

Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстра-

цию). Функция «Бустер» увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



Таймер

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.

Выберите конфорку и установите значение таймера.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Чтобы выбрать конфорку, выполните следующие операции:** многократным нажатием добейтесь, чтобы на индикаторе отображалась необходимая конфорка.
- **Чтобы включить или изменить параметры таймера, выполните следующие операции:** нажатием кнопок или на таймере установите время (от до минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.
- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью переключателя и нажмите , чтобы отключить таймер. Оставшееся до конца время установится на значении . Индикатор конфорки погаснет.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью переключателя . Индикатор конфорки начнет

быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и начнет мигать . Конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите

Таймер обратного отсчета

Таймер можно использовать в качестве **Таймера обратного отсчета**, когда конфорки не работают. Нажмите . С помощью кнопок или установите значение времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и начнет мигать .

- **Отключение звука:** нажмите

Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на . Символ загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции защиты от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.**
- Нажмите и удерживайте в течение четырех секунд. Загорится символ .
- Выключите прибор при помощи .

Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности**

нагрева. Нажмите и удерживайте  в течение четырех секунд. Загорится символ .

- Выключите прибор при помощи .

Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи . Загорится символ .

- Нажмите и удерживайте  в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью  функция защиты от детей включится снова.

Полезные советы

Кухонная посуда

 Сведения о кухонной посуде

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызывать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

 ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

Посуда для inductionных конфорок

ВАЖНО! Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с inductionными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на inductionных конфорках, если...

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

 **Дно посуды** должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах inductionные конфорки приспособляются к размерам дна посуды.

Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

Экономия электроэнергии

 Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.

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

 Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 5 %
1 - 2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 5 %
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	5 – 10 %
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	10 – 15 %
4 - 5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	15 – 21 %
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	15 – 21 %
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	31 – 45 %

Мо- щно- сть на- гре- ва	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляе- мая мощ- ность
7 - 8	Сильная обжарка, карто- фельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истече- нии половины времени	45 – 64 %
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
P	Кипячение большого количества воды. Работает система управления мощностью.			

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Уход и очистка

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.

 Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклян-

ной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- 2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- 3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).

Неисправность	Возможная причина	Решение
		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Прибор выключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикация достаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
	Уровень нагрева был уменьшен с положения  .	Начните с положения  , меняя уровень мощности только в сторону увеличения.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на дальние конфорки.
Высвечивается символ  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Горит индикатор  .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Затем примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуа-

тировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

Инструкции по установке

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

 **Перед установкой**

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка

с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер

Встраиваемые приборы

- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в

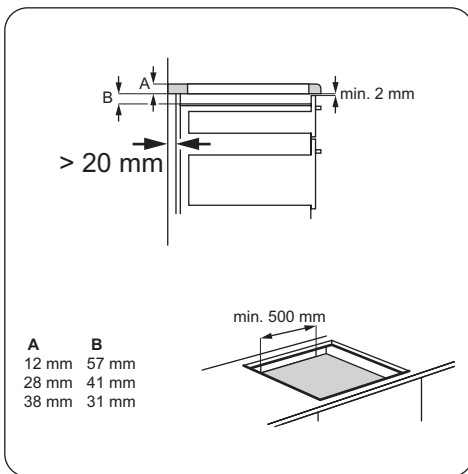
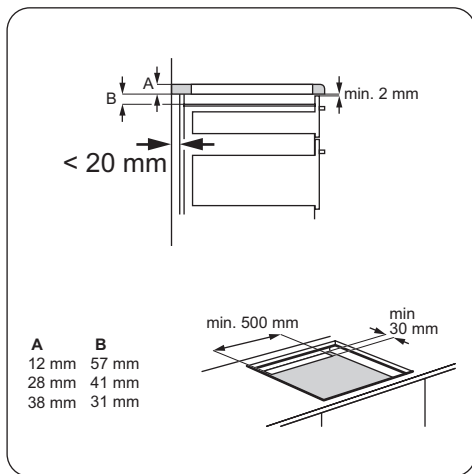
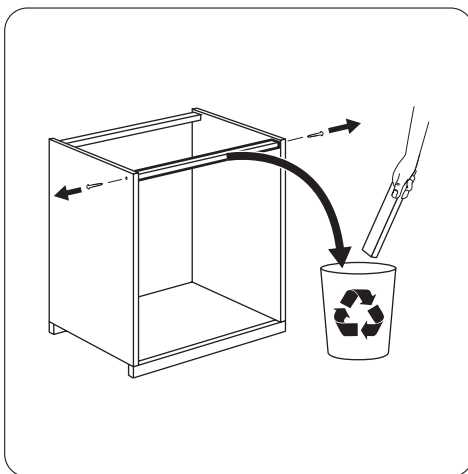
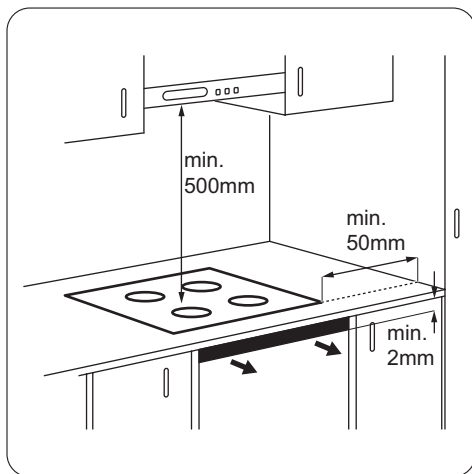
мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

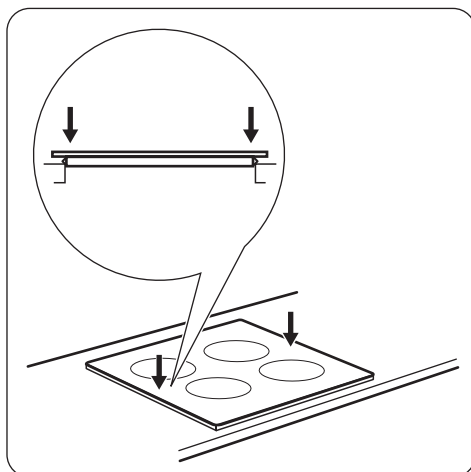
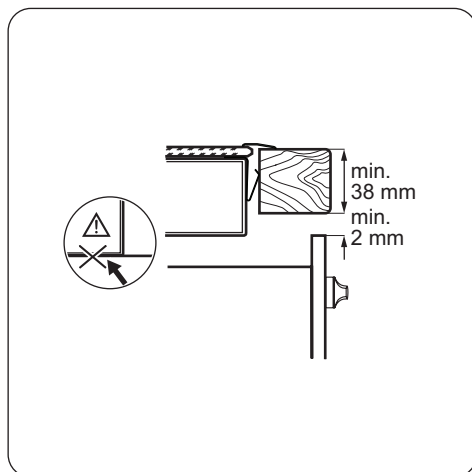
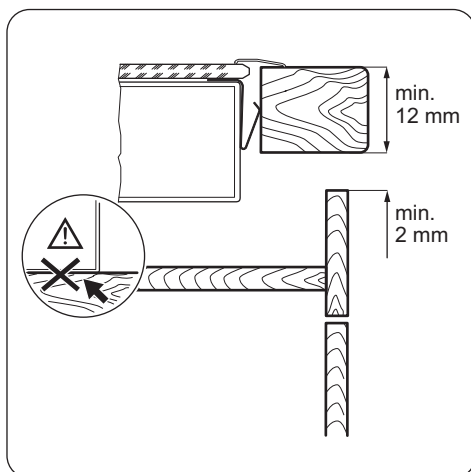
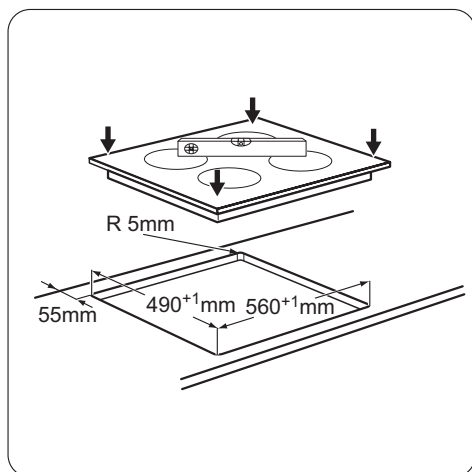
Сетевой кабель

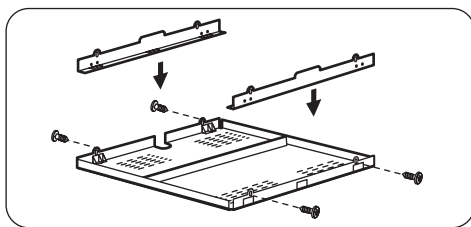
- Прибор поставляется с сетевым шнуром.

Сборка

- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.







В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность¹⁾), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.

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

1) В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

Технические данные

Modell ZEN6641XBA

Typ 58 GAD DA AU

Induction 3,7 кВт

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 545 00

220 - 240 В 50 - 60 Гц

Made in Germany

6,6 кВт



Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая — 120 / 180 мм	700 / 1700 Вт			
Передняя правая — 145 мм	1400 Вт			125
Задняя левая — 145 мм	1200 Вт			
Передняя левая — 210 мм	2300 Вт	3700W	10	180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от данных, приведенных в таблице. Она может варьироваться в зави-

симости от материала и размеров кухонной посуды.

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в

соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы

поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы



Упаковка изготовлена из экологических материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.zanussi.com/shop



892947641-D-372012