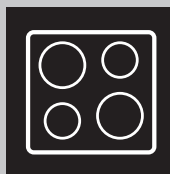


User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZEM6440FBA

<b>BG</b> Ръководство за употреба Плоча	2
<b>CS</b> Návod k použití Varná deska	19
<b>HU</b> Használati útmutató Főzőlap	35
<b>SK</b> Návod na používanie Varný panel	52

# ZANUSSI

## ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

### **БЕЗОПАСНОСТ ЗА ДЕЦАТА И ХОРАТА С ОГРАНИЧЕНИ СПОСОБНОСТИ**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

### **ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджера.
- Ако стъклокерамичната/стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя на уреда или опоменати от него в инструкциите за употреба, като подходящи или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## ИНСТАЛИРАНЕ



**ВНИМАНИЕ!** Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.



**ВНИМАНИЕ!** Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Ако уреда е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за вентилиране.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Уверете се, че монтирате негорим разделителен панел под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.
- Уверете се че интервала за вентилация от 2 мм между работната повърхност и предната част на долната единица е свободен. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА



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

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.

- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия авторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява

да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## УПОТРЕБА



**ВНИМАНИЕ!** Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещат.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



**ВНИМАНИЕ!** Опасност от пожар или експлозия

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



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

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на котлона.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

## ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от хранващата ел. мрежа преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ



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

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете хранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

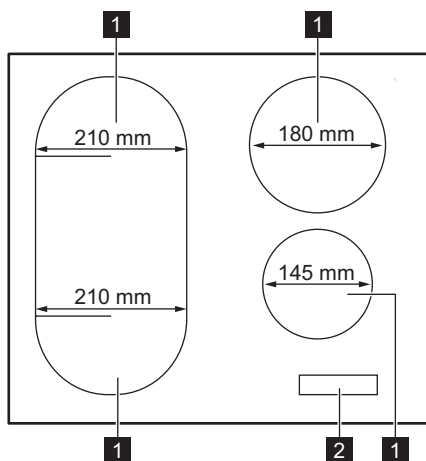
## ОБСЛУЖВАНЕ

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

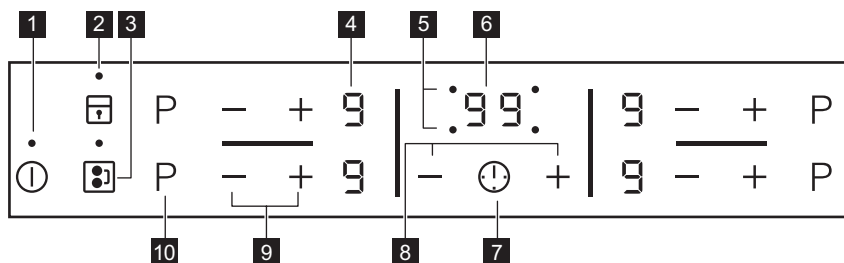
# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ПОВЪРХНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ








- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Командно табло

## ОФОРМЛЕНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ












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

	Сензорно поле	Функция	Бележка
1	⓪	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.


	Сензорно поле	Функция	Бележка
2		Заклучване / Устройството "Заклучване за деца"	За заключване / отключване на командното табло.
3		Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
4	-	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
5	-	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
6	-	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
7		-	Избор на зона за готвене.
8		-	Увеличава или намалява времето.
9		-	За настройване на степен за нагряване.
10	P	Режим на повишена мощност	За активиране и деактивиране на функцията.

#### ПОКАЗАНИЯ ЗА НАСТРОЙКАТА НА НАГРЯВАНЕ

Екран	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
	Зоната за готвене работи.
	функцията Автоматично нагряване работи.
	Режим на повишена мощност работи.
	Има неизправност.
	Зоната за готвене продължава да бъде гореща (остатъчна топлина).
	Функцията Заклучване / Устройството "Заклучване за деца" работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	функцията Автоматичното изключване работи.

## ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА



**ВНИМАНИЕ!**  Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.


Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на готварския съд.

## ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



**ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".


### АКТИВИРАНЕ И ДЕАКТИВИРАНЕ


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

### АВТОМАТИЧНОТО ИЗКЛЮЧВАНЕ


Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плочата не зададете степен на нагриване,
- разлеее течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади преди отново да използвате плочата.
- използвате неподходящ готварски съд.





Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.

- не спрете зоната за готвене или промените степеня на нагриване. След известно време светва  и плочата се деактивира.

**Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:**

Настройка на нагриването	Плочата се деактивира след
 , 1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час

### СТЕПЕНТА НА НАГРЯВАНЕ

Докоснете , за да повишите степеня на нагриването. Докоснете , за да понижите степеня на нагриването. Докоснете  и  по едно и също време, за да деактивирате зоната за готвене.


### ФУНКЦИЯ BRIDGE




Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони.

Тази функция свързва двете леви зони за готвене и те работят като една.

Първо настройте нагриването на едната от левите зони за готвене.

**За да активирате функцията:** докоснете . За да зададете или промените настройката за топлина, докоснете някой от контролните сензори.







**За да деактивирате функцията:** докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

### АВТОМАТИЧНО НАГРЯВАНЕ

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагриване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагриване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагриване.



За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.

**За да активирате функцията за зоната за готвене:** докоснете  ( светва). Незабавно докоснете  ( светва). Незабавно докоснете , докато светне правилната степен на нагриване. След 3 секунди  се включва.



**За да деактивирате функцията:** докоснете

## РЕЖИМ НА ПОВИШЕНА МОЩНОСТ

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагриване.



Вж. глава "Техническа информация".

**За да активирате функцията за зоната за**

**готвене:** докоснете **P** . **P** светва.

**За да деактивирате функцията:** докоснете

**P** или **—**.

## ТАЙМЕР

### Таймер за обратно броене

Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Първо нагласете настройката за нагриване на зоната за готвене, а след това и функцията.

**Избор на зона за готвене:** докоснете **!** неколкратно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

**За да активирате функцията или да**

**промените времето:** докоснете **+** или **—** на таймера, за да зададете времето (00 - 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.

**За да видите оставащото време:** задайте зоната за готвене с **!**. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплейт показва оставащото време.

**За да деактивирате функцията:** настройте зоната за готвене с **!** и докоснете **—**. Оставащото време отброява до 00. Индикаторът на зоната за готвене угасва.



Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва. Зоната за готвене се деактивира.

**За да спрете звука:** докоснете **!**.

## Таймер

Можете да използвате тази функция като **Брояч на минути**, когато плочата се активира и зоните за готвене не работят. На екрана за топлинна настройка се показва **0**.

**За да активирате функцията:** докоснете **!**.

Докоснете **+** или **—** на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете **!**.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

## ЗАКЛЮЧВАНЕ

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагриване.

**Първо настройте степента на нагриване.**

**За да активирате функцията:** докоснете **!**.

**L** светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да деактивирате функцията:** докоснете

**!**. Включва се предната степен на нагриване.



Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## УСТРОЙСТВОТО "ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

**За да активирате функцията:** активирайте

плочата с **!**. Не задавайте степен на нагриване. Докоснете **!** за 4 секунди. **L** светва. Спрете плочата с **!**.

**За да деактивирате функцията:** активирайте плочата с **!**. Не задавайте степен на нагриване. Докоснете **!** за 4 секунди. **0** светва. Спрете плочата с **!**.

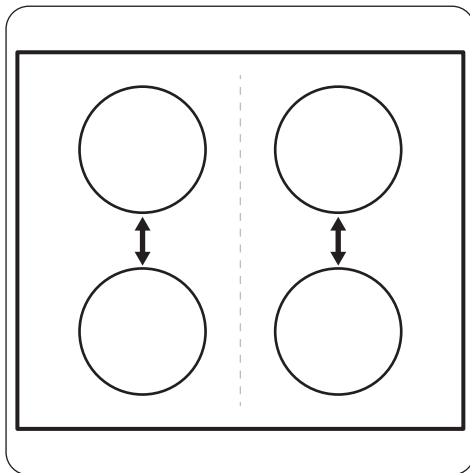
**За да отмените функцията само за един период а готвене:** активирайте плочата с **!**.

**L** светва. Докоснете **!** за 4 секунди.

**Настройте степента на нагриване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с **!**, функцията отново започва да работи.

## УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА ФУНКЦИЯ

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към една фаза.
- Дисплеят на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.



## ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



**ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

### ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ



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



Използвайте индукционните зони с правилни готварски съдове.

### Материал на готварския съд

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

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

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



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.

### Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

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



Вж. глава "Техническа информация".

### ШУМОВЕТЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

#### Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.

- щракане: възниква електрическо преключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

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

### ПРИМЕРИ ЗА РАЗЛИЧНИ НАЧИНИ ЗА ГОТВЕНЕ

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната за гответе

не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия на зоната за готвене. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
- 1	Подгръване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашна запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
<b>P</b>	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.		

## ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



**ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

### ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

### ПОЧИСТВАНЕ НА ПЛОЧАТА

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио захар и

храни съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Внимавайте да не се изгорите.

Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.




## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






**ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

### КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервисния център.
Функцията "автоматично нагряване" не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да изстине достатъчно.
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Настройката за топлина превключва между два нива.	Режим на управление на захранването.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до сензорните полета за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене, ако е възможно.
 светва.	Активирано е автоматично изключване.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва.	Активирана е функцията за заключване на бутоните или устройството за безопасност на децата.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
 и число светва.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако  светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
 светва.	Има проблем с котлона, защото водата или течността в съда за готвене е извряла напълно. Работят автоматично изключване и защита против прегряване на зоните.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикаторът за остатъчна топлина може да остане включен. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".

### АКО НЕ ОТКРИВАТЕ РЕШЕНИЕ...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява. Уверете се, че

управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

## ИНСТАЛИРАНЕ



**ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

### ПРЕДИ МОНТАЖА

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Серийен номер .....

### ВГРАДЕНИ ПЛОЧИ

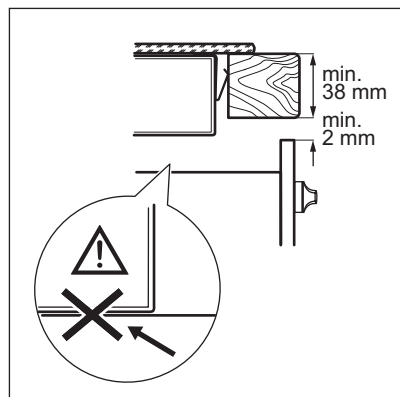
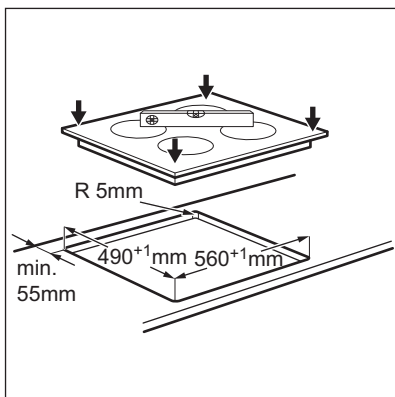
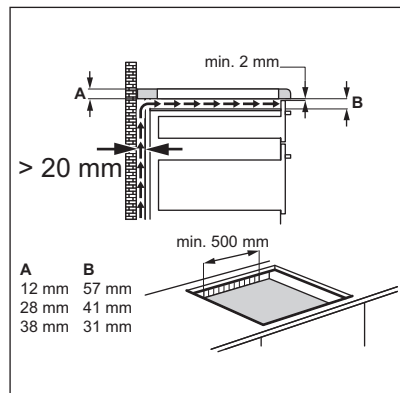
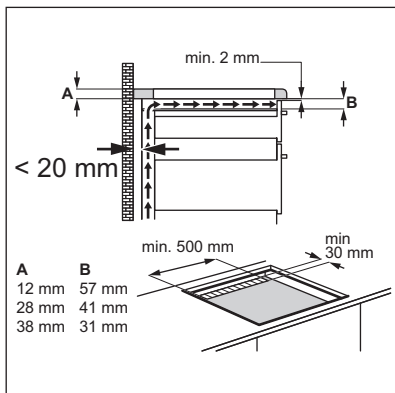
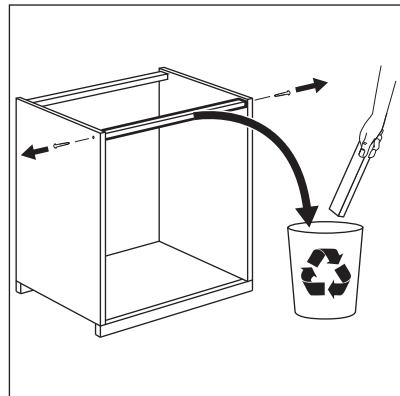
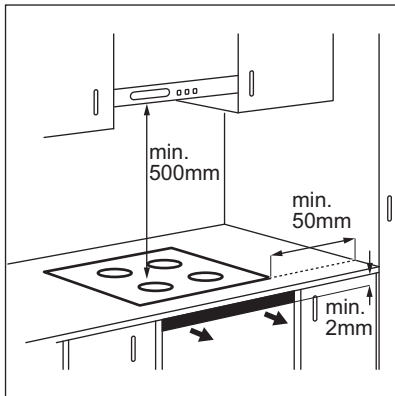
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

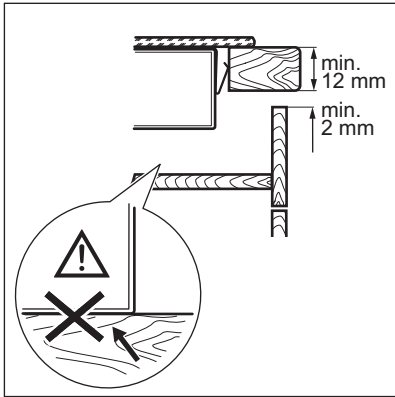
### СВЪРЗВАЩ КАБЕЛ

- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да замените повреденият мрежов кабел, използвайте следните (или по-високи) типове мрежови кабели: H05V2V2-

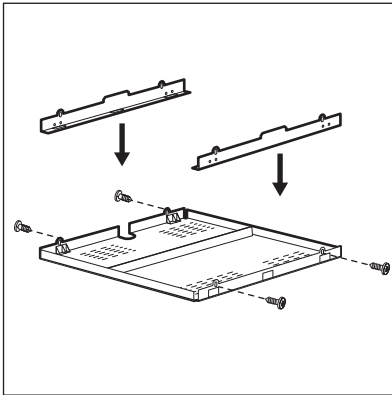
F T мин. 90°C. Свържете се с местния сервизния център.

**МОНТАЖ**





### ПРЕДПАЗНА КУТИЯ



Ако използвате предпазна кутия (допълнителен аксесоар), не са необходими нито предното разстояние за въздух от 2 мм, нито защитната повърхност точно под плочата. Предпазната кутия може да не е достъпна в някои страни. Моля, свържете с вашия местен доставчик.



Не можете да използвате предпазната кутия, ако инсталирате плочата над фурна.

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### ТАБЕЛКА С ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Модел ZEM6440FBA  
Тип 60 GAD DC AU  
Индукция 7.4 kW  
Сериен номер .....  
ELECTROLUX

PNC (номер на продукт) 949 595 652 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Произведено в Германия  
7.4 kW





## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварски съд [мм]
Предна лява	2300	3200	10	180 - 210
Задна лява	2300	3200	10	180 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене, използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

## ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА СЪГЛАСНО ЕУ 66/2014

Идентификация на модела		ZEM6440FBA
Тип котлон		Вградени котлони
Брой зони за готвене		4
Загриваща технология		Индукция
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	188,6 Wh / kg 177,4 Wh / kg 185,8 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Енергийна консумация на котлонът (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността

### ЕНЕРГОСПЕСТЯВАЩИ

Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.


- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.


- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.

- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

---

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## **⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

---

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### **BEZPEČNOST DĚTÍ A POSTIŽENÝCH OSOB**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

### **VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

### INSTALACE



**VAROVÁNÍ!** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého

panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

## PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## POUŽITÍ SPOTŘEBIČE



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

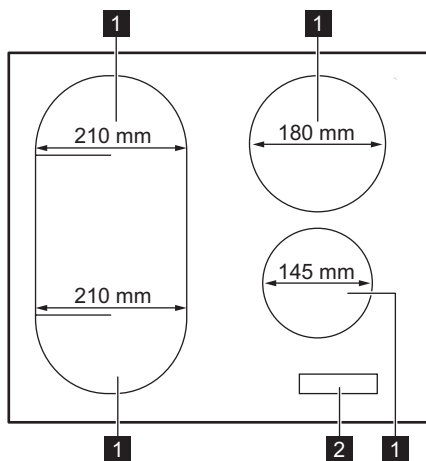
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

# POPIS SPOTŘEBIČE

## USPOŘÁDÁNÍ VARNÉ DESKY



- 1** Indukční varná zóna
- 2** Ovládací panel

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## LIKVIDACE



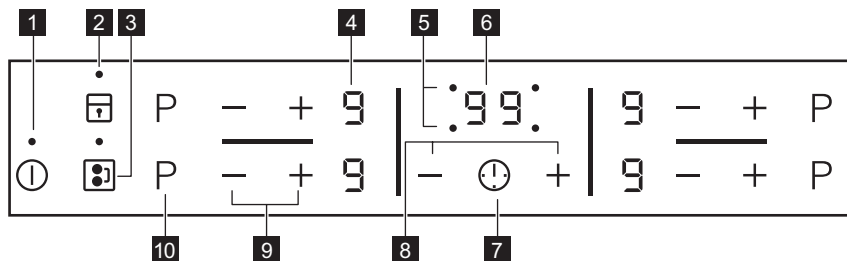
**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## OBSLUHA

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## ROZVRŽENÍ OVLÁDACÍHO PANELU











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

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	ⓘ	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	🔒	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	🔗	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
5	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
6	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
7	ⓘ	-	Slouží k volbě varné zóny.
8	+ / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
9	+ / -	-	Slouží k nastavení teploty.
10	P	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

## DISPLEJE NASTAVENÍ TEPLoty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.

Displej	Popis
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
 + číslice	Došlo k poruše.
	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

#### UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA





**VAROVÁNÍ!**  Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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


## DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

#### ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ


Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

#### AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**


Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 1 - 2	6 hodin
3 - 4	5 hodin
5	4 hodiny
6 - 9	1,5 hodiny



## NASTAVENÍ TEPLoty

Pomocí  $\oplus$  zvýšíte nastavenou teplotu. Pomocí  $\ominus$  snížíte nastavenou teplotu. Současným stisknutím  $\oplus$  a  $\ominus$  vypnete varnou zónu.


## FUNKCE BRIDGE

 Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.


Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.




**Zapnutí funkce:** stiskněte . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

**Vypnutí funkce:** stiskněte . Varné zóny fungují opět nezávisle.

## AUTOMATICKÝ OHŘEV

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.


 Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.


**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte **P** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte  $\oplus$  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte  $\ominus$ , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se rozsvítí .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  $\ominus$ .

## FUNKCE POSÍLENÍ VÝKONU

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

 Viz část „Technické informace“.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte **P**. Rozsvítí se .

**Vypnutí funkce:** stiskněte **P** nebo  $\ominus$ .

## ČASOVAČ


### Odpočítávání času


Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.


Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce nebo změna času:** stiskněte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.


**Kontrola zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.


**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte  $\ominus$ . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.

 Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.


**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

### Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutku**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Stiskněte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.



**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**





**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.





**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.





-  Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

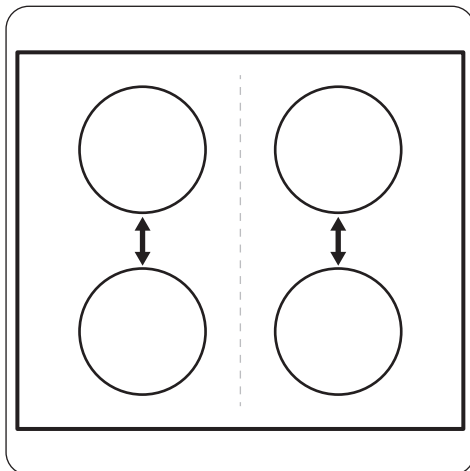
**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

**Vypnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

**Vyřazení funkce na jedno vaření:** zapněte varnou desku pomocí . Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

## FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU


- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.




## TIPY A RADY

-  **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### NÁDOBÍ

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


-  Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

### Materiál varných nádob

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

### Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

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

-  Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

### Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby. Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

-  Viz část „Technické informace“.

## ZVUKY BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

### Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.


**Tyto zvuky jsou normální a neznamenaají žádnou závadu varné desky.**

## PŘÍKLADY POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvyší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových krokět, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
<b>P</b>	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

## VŠEOBECNÉ INFORMACE

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

## ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr.

Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovové lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí navlhčeného hadříku.






# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

## CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Denní používání“.
Sensorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Zobrazí se  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Zobrazí se  .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se  .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

### KDYŽ NENALEZNETE ŘEŠENÍ...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali

správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## INSTALACE



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### PŘED INSTALACÍ SPOTŘEBIČE

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

### VESTAVNÉ VARNÉ DESKY

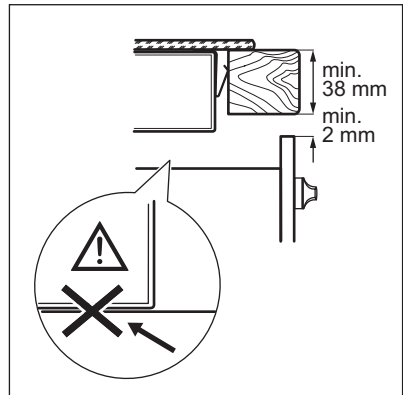
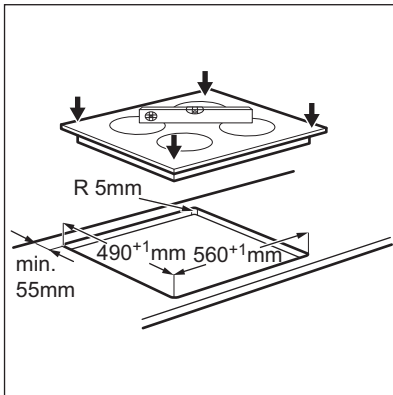
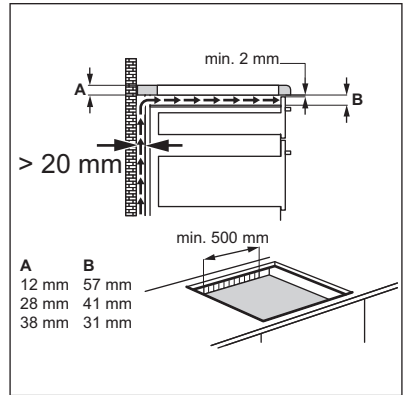
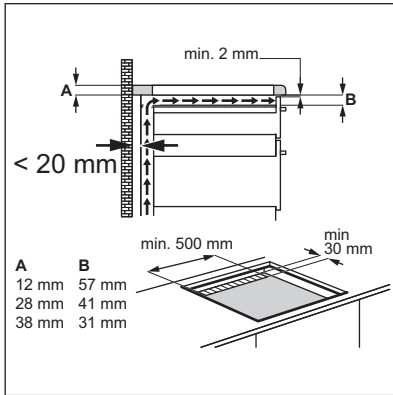
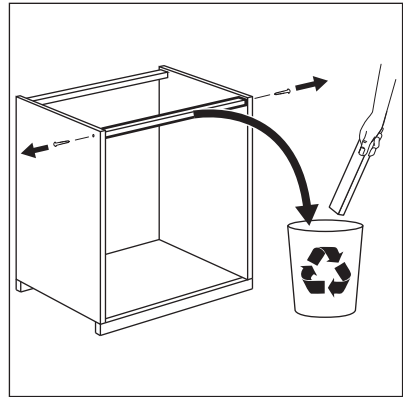
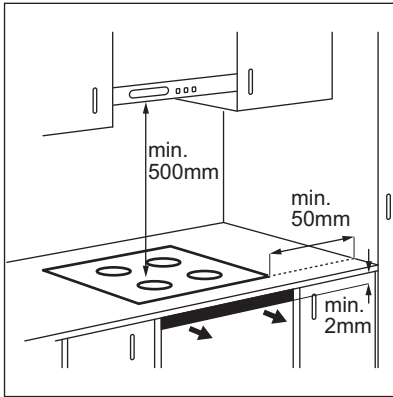
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů

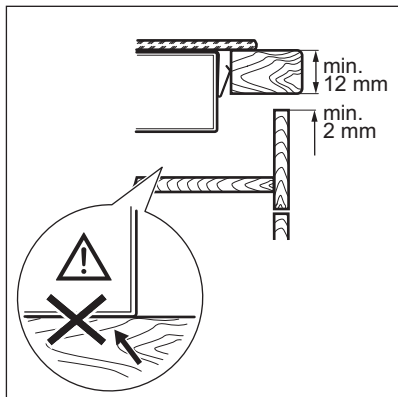
a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### PŘIPOJOVACÍ KABEL

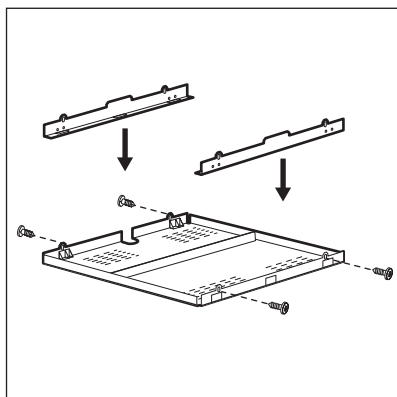
- Varná deska se dodává s přípojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05V2V2-F T min. 90 °C. Obrat'te se na místní servisní středisko.

MONTÁŽ





### OCHRANNÁ SKŘÍŇ



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obratě se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou deskou instalujete nad troubou.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

### TYPOVÝ ŠTÍTEK

Model ZEM6440FBA  
Typ 60 GAD DC AU  
Indukce 7.4 kW  
Sér. č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 595 652 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v Německu  
7.4 kW





## TECHNICKÉ ÚDAJE VARNÝCH ZÓN

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce Funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	180 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	180 - 210
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření použijte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

## ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### INFORMACE O VÝROBKU DLE SMĚRNICE KOMISE EU 66/2014

Označení modelu		ZEM6440FBA
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu		Indukční deska
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	188,6 Wh / kg 177,4 Wh / kg 185,8 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu


### ÚSPORA ENERGIE


Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody použijte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

---

Recyklujte materiály označené symbolem .  
Obaly vyhod'te do příslušných odpadních  
kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní  
prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a  
elektronické spotřebiče určené k likvidaci.

Spotřebiče označené příslušným symbolem   
nelikvidujte spolu s domovním odpadem.  
Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře  
nebo kontaktujte místní úřad.

## **⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**

---

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### **GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA**

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

### **ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG**

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **FIGYELEM!** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély:** Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

### ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.



**FIGYELMEZTETÉS!** Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és segígtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.

- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzés biztosító rés hiánya miatt következtek be.

## ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel csatlakozására. Ha a hálózati kábel cseréjére szorul, forduljon a

márkaszerelőkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy számszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az

elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



**FIGYELMEZTETÉS!** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények

megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## ÁRTALMATLANÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- vagy fulladásveszély.

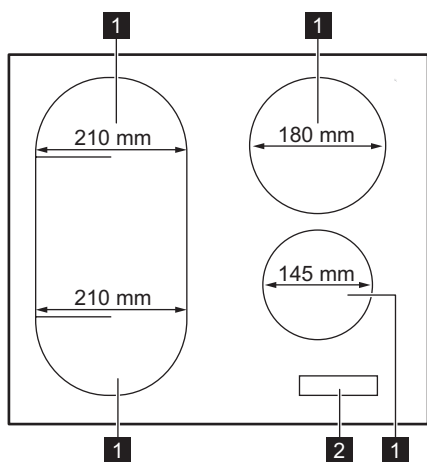
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## SZERVIZ

- A készülék javítását bízta a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

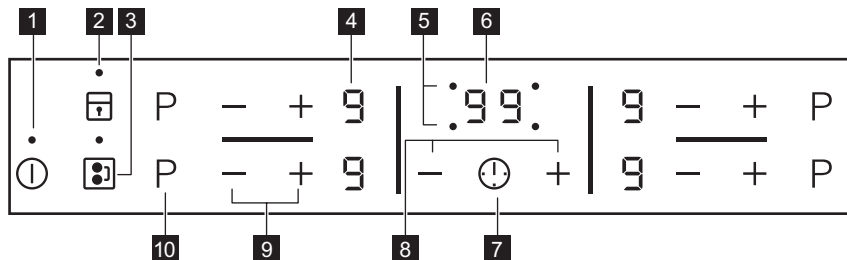
# TERMÉKLEÍRÁS

## FŐZŐFELÜLET ELRENDEZÉSE



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

## KEZELŐPANEL ELRENDEZÉS



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

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	⓪	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒	Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	🔗	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
4	-	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
5	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
7	⌚	-	A főzőzóna kiválasztása.
8	+ / -	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
9	+ / -	-	A hőfok beállítása.
10	P	Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.

## HŐFOKBEÁLLÍTÁS KIJELZÉSEI

Kijelző	Megnevezés
[0]	A főzőzóna ki van kapcsolva.
[1] - [9]	A főzőzóna működik.
[A]	A Automatikus felfűtés funkció működik.
[P]	A Rásegítés funkció funkció működik.
[E] + számjegy	Üzemzavar lépett fel.
[H]	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
[L]	A Funkciózár /Gyerekszár funkció működik.
[F]	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
[-]	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

## MARADÉKHŐ VISSZAJELZŐ



**FIGYELMEZTETÉS!** [H] A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üveggerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.




# NAPI HASZNÁLAT





**FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## BE- ÉS KIKAPCSOLÁS


Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

## AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS



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



- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
 , 1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

## A HŐFOKBEÁLLÍTÁS

Érintse meg a  gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a  gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A főzőzóna


kikapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.


## BRIDGE FUNKCIÓ



A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény.

A funkció a két bal oldali főzőzónát kapcsolja össze, így azok egy főzőzónaként működnek. Először állítsa be az egyik bal oldali főzőzóna hőfokát.

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik érintőgomb érzékelőmezőjét.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

## AUTOMATIKUS FELFŰTÉS

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.





A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:**

érintse meg a  gombot (a  világítani kezd).

Azonnal érintse meg a  gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg és tartsa

megérintve a  gombot, míg a megfelelő hőfokérték meg nem jelenik. 3 másodperc elteltével a  visszajelző megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

## RÁSEGÍTÉS FUNKCIÓ

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:

érintse meg a **P** gombot. A **P** világítani kezd.


**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a **P** vagy **—** gombot.

### IDŐZÍTŐ

#### Visszaszámlálásos időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.


Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.


**A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámlálási idő módosítása:** érintse meg

az időzítő **+** vagy **—** gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a


főzőzónát a  gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a

főzőzónát a  gombbal, majd érintse meg a **—** gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréseig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.





Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.


**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

#### Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót

**Percszámlálóként** használhatja. A hőfokbeállítás kijelzőjén  látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot. Érintse meg az időzítő **+** vagy **—** gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.





A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

### FUNKCIÓZÁR

Amikor a főzőzónák működnek, zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőbeállítást.**

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.


**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.







A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.




### GYEREKZÁR

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást.



Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást.

Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési**

**műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal.

A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot.

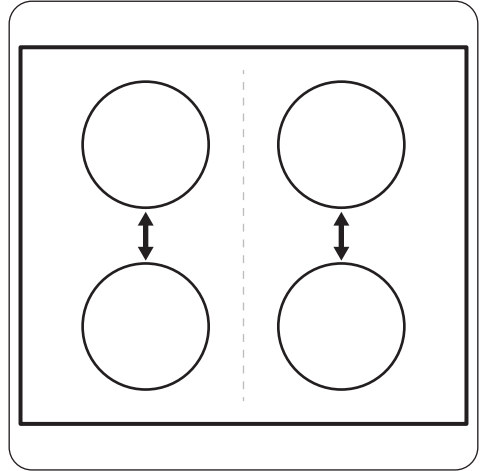
Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

### TELJESÍTMÉNYKEZELÉS FUNKCIÓ

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisos számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos

teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.

- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



## HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### FŐZŐEDÉNY



Az indukciós főzőzónánál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

### A főzőedény anyaga

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

### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

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



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

### Edények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### MŰKÖDÉS KÖZBEN HALLHATÓ HANGOK

#### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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


## PÉLDÁK KÜLÖNBÖZŐ FŐZÉSI ALKALMAZÁSOKRA

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a

névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
 - 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, a tejet kevergesse főzés közben.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, belszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Ráségítés funkció aktív.		

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

## A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok,

fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## HIBAEELHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezt érintsen meg.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A gyerekszár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
A <input type="checkbox"/> visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a kábelt a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a <input type="checkbox"/> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A <b>E4</b> visszajelző világitani kezd.	A főzőlapnál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrta a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzóról. A maradék hő visszajelző tovább világit. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

### HA NEM TALÁL MEGOLDÁST...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg arról, hogy a

főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### A SZERELÉST MEGELŐZŐ TEENDŐK

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### BEÉPÍTHETŐ TŰZHELYLAPOK

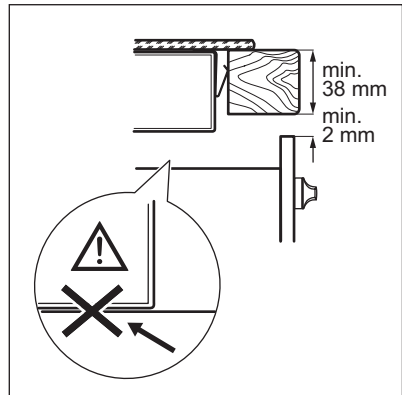
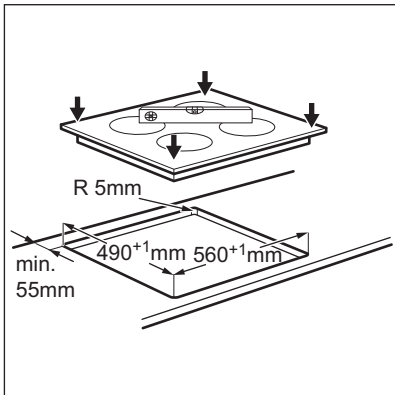
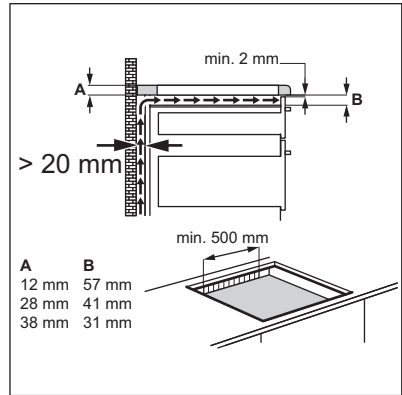
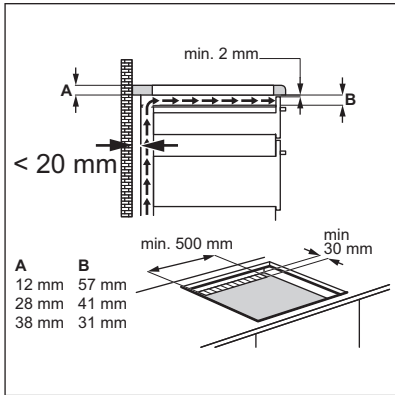
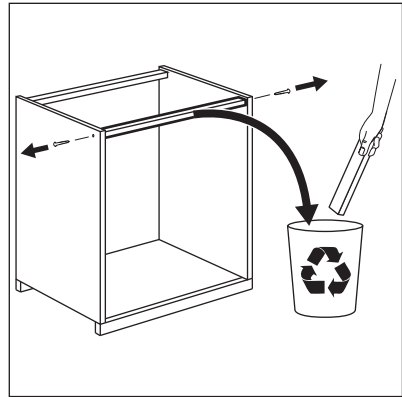
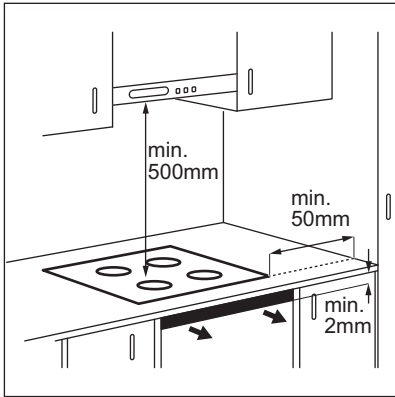
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak

megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

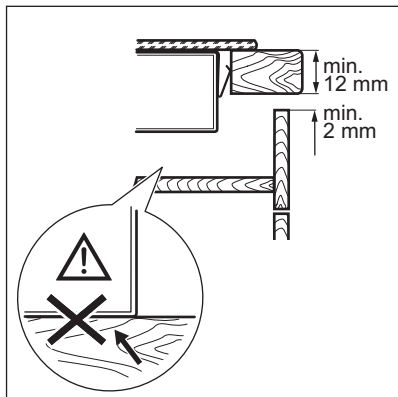
### CSATLAKOZÓ VEZETÉK

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél nagyobb terhelhetőségű) vezetékre: H05V2V2-F T min. 90 °C. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

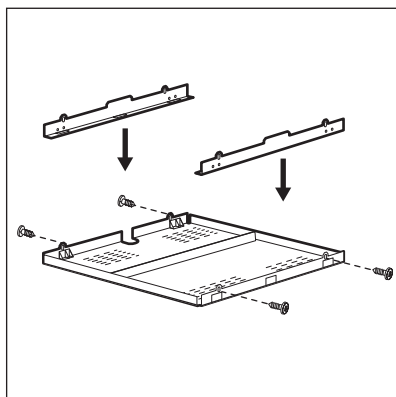
ÖSSZESZERELÉS







## VÉDŐBURKOLAT



Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), a 2 mm-es elülső szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a főzőlap alatt nem szükségesek. Lehetséges, hogy a védőburkolat bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.



A védőburkolat nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

## MŰSZAKI ADATOK

### ADATTÁBLA

Modell ZEM6440FBA  
Típus: 60 GAD DC AU  
Indukciós 7.4 kW  
Sorozatszám: .....  
ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 595 652 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Gyártási hely: Németország  
7.4 kW



## FŐZŐZÓNÁK JELLEMZŐI

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	180 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	180 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

## ENERGIAHATÉKONYSÁG

## TERMÉKISMERTETŐ AZ EU 66/2014 SZERINT

A készülék azonosítójele		ZEM6440FBA
Főzőlap típusa		Beépíthető főzőlap
Főzőzónák száma		4
Fűtési technológia		Indukciós főzőlap
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	188,6 Wh/kg 177,4 Wh/kg 185,8 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		182,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

## ENERGIATAKARÉKOSÁG



A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

# KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

---

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### **BEZPEČNOSŤ DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB**

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

### **VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- **VAROVANIE:** Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### INŠTALÁCIA



**VAROVANIE!** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vyduťiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.

- Spotřebič neinstalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhadeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič nainštalujte nehorľavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou a spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.
- Zariadenie na ochranu pred dotykou elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držáka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej varnej nádoby.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predĺžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.

## POUŽITIE



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte jedlo do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



**VAROVANIE!** Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny m kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla / sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## OŠETROVANIE A ČISTENIE

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## LIKVIDÁCIA



**VAROVANIE!** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

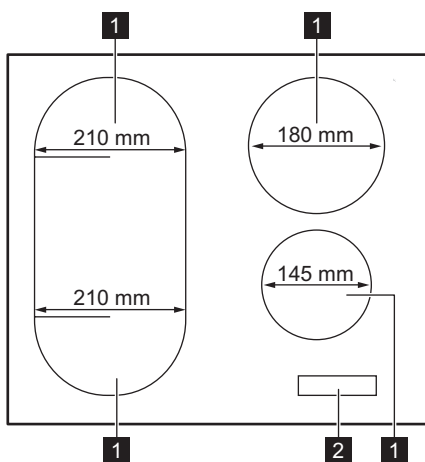
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## SERVIS

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

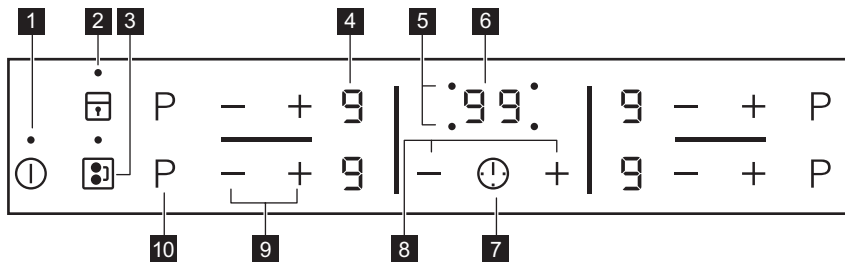
# POPIS VÝROBKU

## ROZLOŽENIE VARNÉHO POVRCHU



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

## VYBAVENIE OVLÁDACIEHO PANELU



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	ⓘ	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	🔒	Zablokovanie ovládania / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	🔗	Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie




	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
4	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
5	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
7	⚠	-	Voľba varnej zóny.
8	+ / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
9	+ / -	-	Nastavenie varného stupňa.
10	P	Výkonová funkcia Power	Zapnutie a vypnutie funkcie

#### ZOBRAZENIE VARNÉHO STUPŇA

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9	Varná zóna je zapnutá.
R	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
P	Funkcia Výkonová funkcia Power je zapnutá.
E + číslo	Vyskytla sa porucha.
H	Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo).
L	Funkcia Zablokovanie ovládania/ Detská poistka je zapnutá.
F	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
-	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

#### UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA



**VAROVANIE!**  Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.


Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne nádoby na varenie. Sklokeramika sa ohreje teplom riadu na varenie.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## ZAPNUTIE A VYPNUTIE


Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

## AUTOMATICKÉ VYPÍNANIE





**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opakovaným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

## VARNÝ STUPEŇ

Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa naraz  a .


## FUNKCIA BRIDGE




Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón.

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z dotykových ovládačov.






**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Varné zóny budú fungovať samostatne.

## AUTOMATICKÝ OHREV

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa **P**  sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite   sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite , kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa .


## VÝKONOVÁ FUNKCIA POWER

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno aktivovať pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa **P**  sa zapne.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa tlačidla **P** alebo .


## ČASOVAČ



### Časovač odpočítavajúci smerom nadol


Túto funkciu môžete použiť na nastavenie času prevádzky varnej zóny pre jedno konkrétne varenie.



Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovane sa

dotýkajte , až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

**Zapnutie funkcie alebo zmena času:** dotknite sa  alebo  časomera a nastavte čas (00 - 99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomaly, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla . Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.


**Vypnutie funkcie:** nastavte varnú zónu pomocou  a dotknite sa . Zostávajúci čas sa odpočíta späť na 00. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.






Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať 00. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

### Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa . Dotknite sa tlačidla  alebo  časomeru, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať 00.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .






Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## ZABLOKOVANIE OVLÁDANIA

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.







Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.





## DETSKÁ POISTKA





Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou

. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

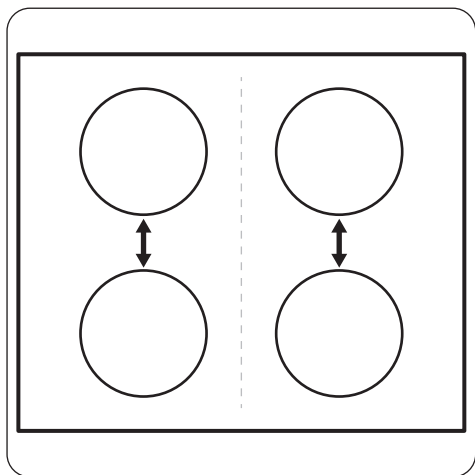
**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou

. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou .  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:

## FUNKCIA RIADENIE VÝKONU

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 700 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 700 W.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovně.



## TIPY A RADY



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### KUCHYNSKÝ RIAD



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

### Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné zóny).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

### Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ak sa ku dnu riadu pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú rozmerom dna kuchynského riadu, avšak len do určitej hranice.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

### ZVUKY POČAS PREVÁDZKY

#### Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**


### PRÍKLADY POUŽITIA NA VARENIE

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je

lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie varnej zóny. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
 - 1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zasmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčeky.		
<b>P</b>	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

## OŠETROVANIE A ČISTENIE



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

### ČISTENIE VARNÉHO PANELA

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu, cukor a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty

poškodit' varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložite na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvvrny od vody, masné škvvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel

vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch vlhkou handričkou.







## RIEŠENIE PROBLÉMOV



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
		Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistíte ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Funkcia automatického ohrevu nefunguje.	Táto zóna je horúca.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté automatické vypínanie.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnutá detská poistka alebo funkcia zablokovania.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte nádobu na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Odpojte varný panel na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Potom ju znova zapojte. Ak sa znova rozsvieti  , obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa symbol  .	Na varnom paneli sa vyskytla chyba, pretože pokrm v kuchynskom riade vyvrel. Je zapnutá funkcia Automatického vypínania a ochrana proti prehriatiu zón.	Vypnite varný panel. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zobrazený. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

## AK NEMÔŽETE NÁJSTŔ RIEŠENIE...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítka. Uveďte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie. Uistite sa, že ste varný panel

používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

## INŠTALÁCIA



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### PRED INŠTALÁCIOU

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

### ZABUDOVATEĽNÉ VARNÉ PANELE

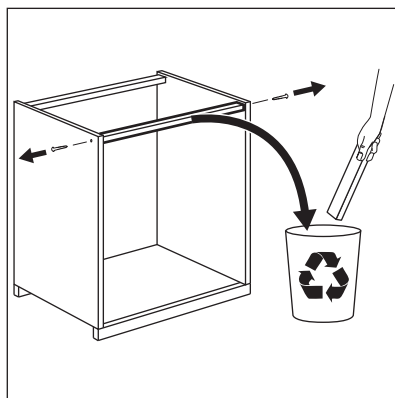
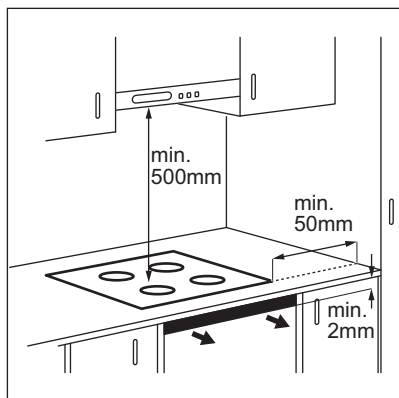
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do

pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

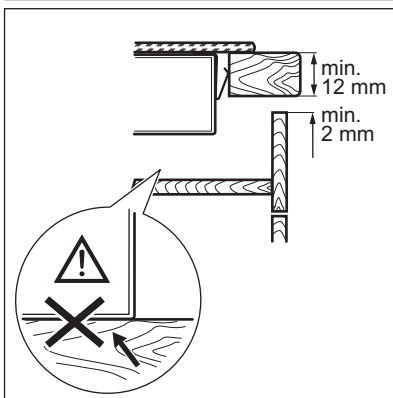
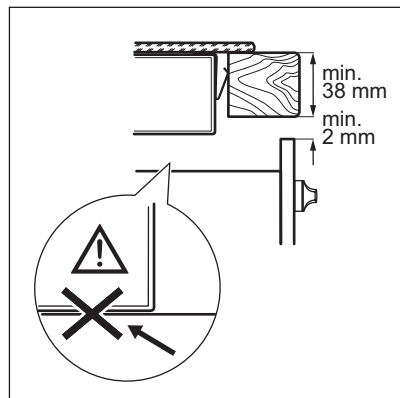
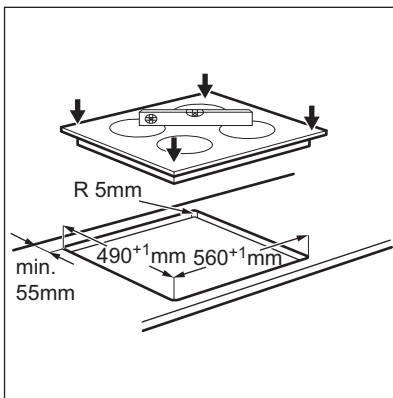
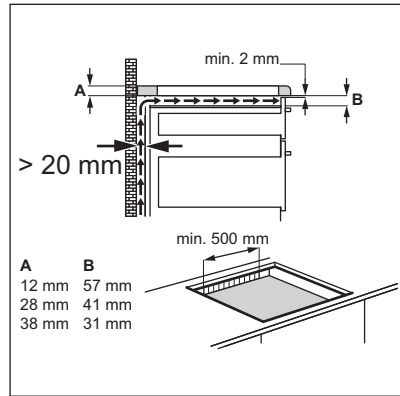
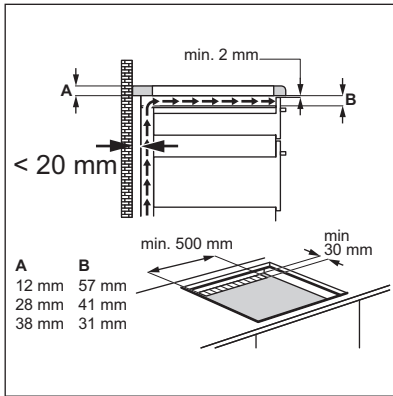
### NAPÁJACÍ KÁBEL

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite sieťový kábel s nasledujúcou špecifikáciou (alebo vyššou): H05V2V2-F T min 90 °C. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

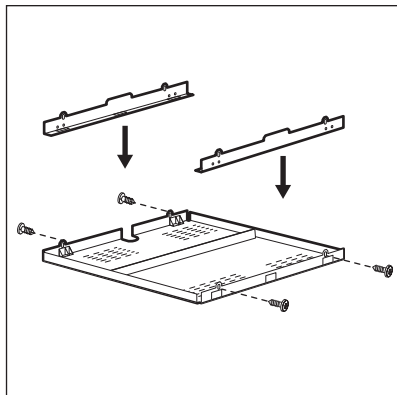
### MONTÁŽ







## OCHRANNÝ BOX



Ak používate ochranný box (ako doplnkové príslušenstvo), nemusíte vpredu zachovať 2 mm odstup na prietok vzduchu ani inštalovať ochrannú priehradku priamo pod varným panelom. Tento ochranný box nemusí byť dostupný v niektorých krajinách. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.



Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

### TYPOVÝ ŠTÍTK

Model ZEM6440FBA  
Typ 60 GAD DC AU  
Indukcia 7.4 kW  
Sér.č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 595 652 00  
220-240 V 50-60 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
7.4 kW



### ŠPECIFIKÁCIA VARNÝCH ZÓN

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Výkonová funkcia Power [W]	Výkonová funkcia Power maximálne trvanie [min]	Priemer kuchyn- ského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3200	10	180 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	180 - 210
Pravá predná	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadná	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## INFORMÁCIE O VÝROBKU PODĽA EU 66/2014

Model		ZEM6440FBA
Typ varného panela		Zabudovateľný varný panel
Počet varných zón		4
Technológia ohrevu		Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná Ľavá zadná Pravá predná Pravá zadná	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná Ľavá zadná Pravá predná Pravá zadná	188,6 Wh / kg 177,4 Wh / kg 185,8 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností


### ÚSPORA ENERGIE


Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



867332693-A-442016