NL Gebruiksaanwijzing 2
FR Notice d'utilisation 17
DE Benutzerinformation 33

USER MANUAL

Kookplaat
Table de cuisson
Kochfeld

ZEI8640XBA

ZANUSSI

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____ 2
Veiligheidsvoorschriften _____ 3
Beschrijving van het product _____ 5
Dagelijks gebruik _____ 7
Nuttige aanwijzingen en tips _____ 9
Onderhoud en reiniging _____ 11
Probleemoplossing _____ 11
Montage-instructies _____ 13
Technische informatie _____ 15
Milieubescherming _____ 16

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Montage

⚠ **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het ap-

paraat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Als er een scheur in het oppervlak zit, trek dan de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

⚠ **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact

en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.

Waarschuwing! Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

Onderhoud en reiniging

Waarschuwing! Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

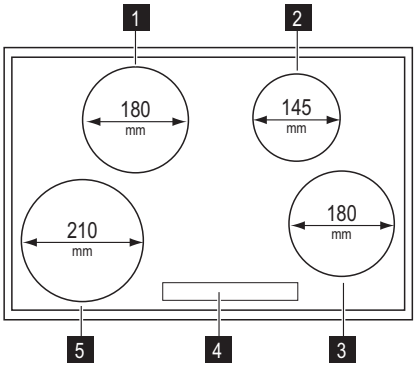
Verwijdering

Waarschuwing! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

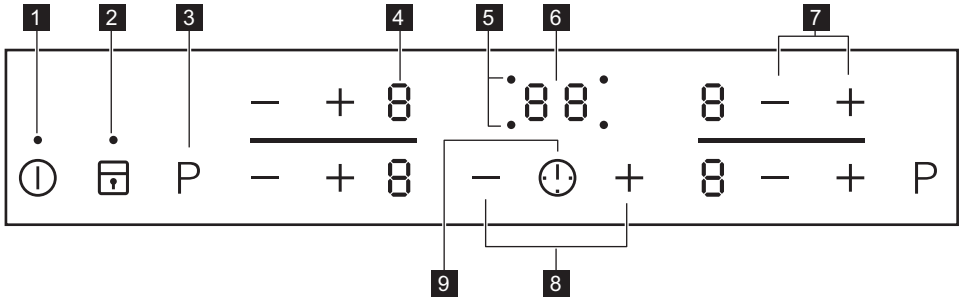
Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Inductiekookzone
2 Inductiekookzone
3 Inductiekookzone
4 Bedieningspaneel
5 Inductiekookzone

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tiptoets	Functie
1	⏻	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	P	De Powerfunctie inschakelen.
4	Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
5	Timerindicatie van de kookzone.	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6	Het timerdisplay.	Geeft de tijd in minuten weer.
7	+ / −	Het verhogen of verlagen van de kookstand.
8	+ / −	De tijd verlengen of verkorten.
9	⏲	Kookzone instellen.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
u	De functie Warmhouden is in werking.
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt.
A	De functie Automatisch opwarmen is in werking.
F	Het kookgerei is incorrect of te klein, of er bevindt zich geen kookgerei op de kookzone.
E	Er is een storing.
H	Er is nog een kookzone heet (restwarmte).
L	Slot/kinderbeveiliging is in werking.

Display	Beschrijving
P	De Powerfunctie werkt.
-	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

Restwarmte-indicatie

⚠ **Waarschuwing!** H Verbrandingsgevaar door restwarmte!

De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

Dagelijks gebruik

In- en uitschakeling

Raak ⏻ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (0).
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt zes keer een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
  - u , 1 - 2 — 6 uur
  - 3 - 4 — 5 uur
  - 5 — 4 uur
  - 6 - 9 — 1,5 uur

Temperatuurinstelling

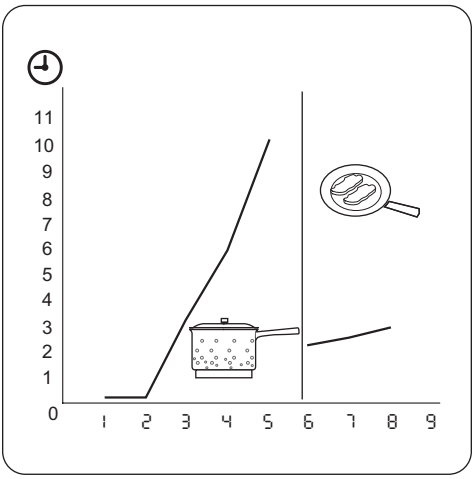
+ aanraken om te verhogen. — aanraken om te verlagen. Het display toont de kookstand. Raak + en — tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie afbeelding) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak P aan. Het symbool P verschijnt op de display.
2. Raak meteen + aan. Het symbool A verschijnt op de display.
3. Raak meteen — aan tot de benodigde temperatuurinstelling aan gaat. Na 3 seconden verschijnt A op de display.

Om de functie te stoppen, raakt u + aan.

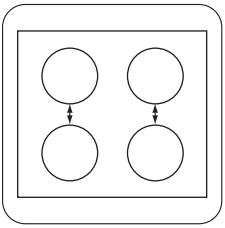


Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak P aan om de functie in te schakelen; [P] gaat branden. Raak P of — aan om de functie uit te schakelen.

Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt het vermogen naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. De kracht in de tweede kookzone neemt automatisch af. Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone deze keer wordt gebruikt.

Stel de timer in nadat u de kookzone hebt geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **De kookzone instellen:** raak herhaaldelijk aan totdat het controlelampje van een benodigde kookzone aan gaat.
- **De timer in- of uitschakelen:** raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met en raak — aan om de timer uit te schakelen. De resterende tijd telt af tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van

Kookwekker

U kunt de timer gebruiken als **kookwekker** als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak aan. Raak + of — aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van

Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.
Raak om deze functie te starten aan. Het symbool verschijnt gedurende vier seconden.
De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻. **Stel geen kookstand in**.
- Raak 4 seconden aan. Het symbool gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻. **Stel geen kookstand in**. Raak 4 seconden aan. Het symbool gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⏻. Het symbool gaat branden.
- Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⏻, gaat de kinderbeveiliging weer werken.

Nuttige aanwijzingen en tips

INDUCTIEKOOKZONES

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Kookgerei voor inductiekookzones

Belangrijk! Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als…

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen: inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.

- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

De efficiëntie van de kookzone

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd. Zie het hoofdstuk Technische gegevens voor de minimale diameters.

De voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair.

Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone.
Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
⊔ 1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.	3 %
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.	3 – 5 %
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden.	3 – 5 %
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	5 – 10 %
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	10 – 15 %
4 - 5	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	15 – 21 %
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	15 – 21 %
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.	31 – 45 %
7 - 8	Door-en-door gebraden, rösties, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.	45 – 64 %
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Het vermogensbeheer is ingeschakeld.			

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:**kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ⏻ gezet.	Verwijder het voorwerp van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het stroombeheer is ingeschakeld.	Zie "Energiebeheer".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
[-] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
[F] gaat branden.	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone.	Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.
[E] en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
[E4] gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzones en de Automatische uitschakeling zijn actief.	Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar de restwarmte-indicatie kan aanblijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzone" of het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperio-

de. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

Montage-instructies

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

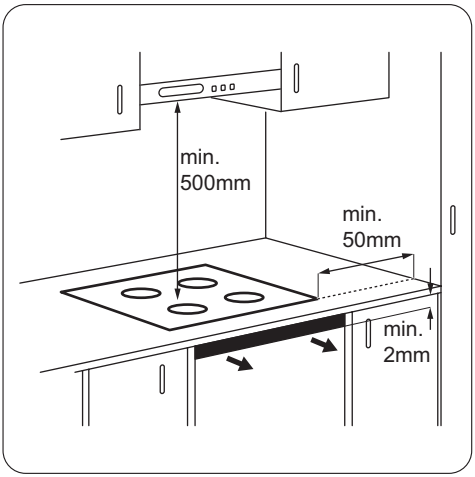
Inbouwapparatuur

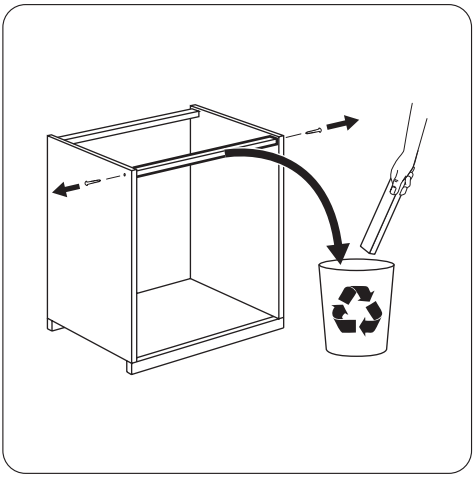
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

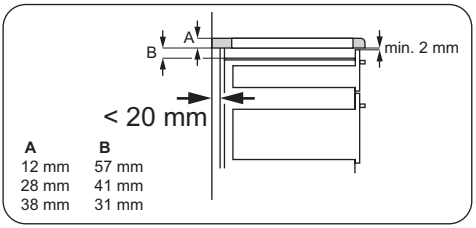
Aansluitkabel

- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

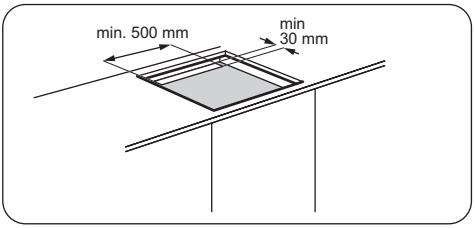
Assemblage

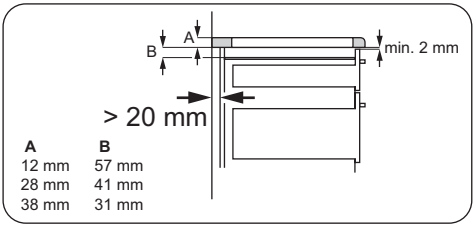




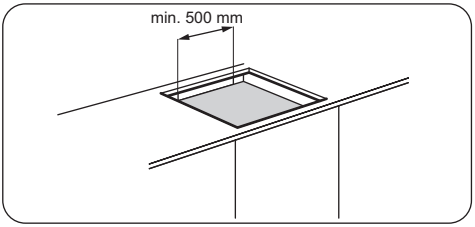


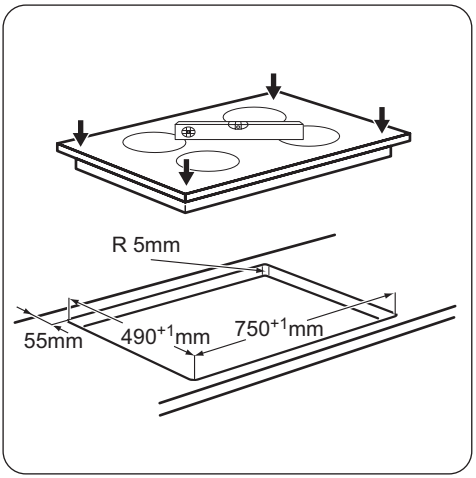
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

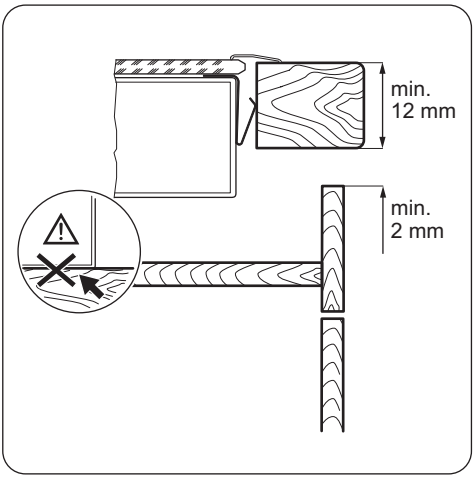


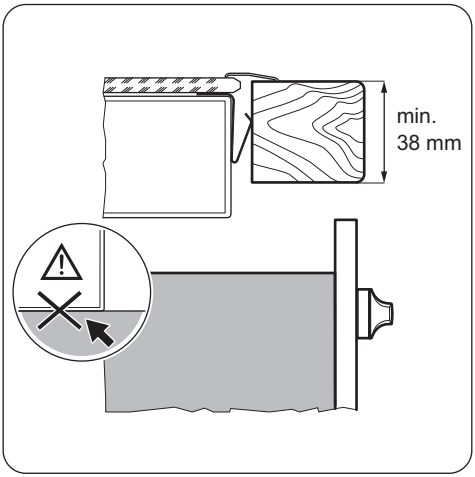


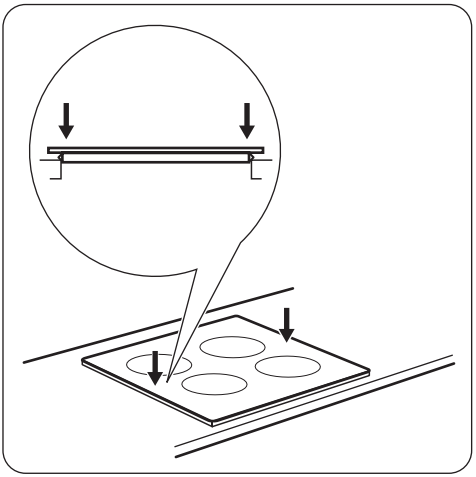
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

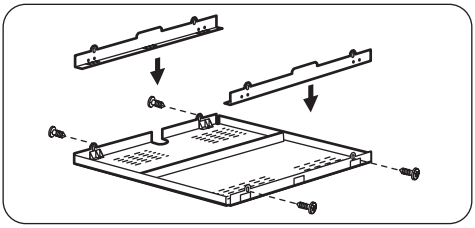












Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren[1)]), dan is de voorste ventilatieruimte van 2 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.
U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

Technische informatie

Model ZEI8640XBA	Prod.Nr. 949 595 540 00
Typ 58 GBD C1 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7,4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI	

Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsachter — 145 mm	1400 W			125
Rechtsvoor — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Linksachter — 180 mm	1800 W			145
Linksvoor — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Sommaire

Consignes de sécurité _____ 17
Instructions de sécurité _____ 18
Description de l'appareil _____ 21
Utilisation quotidienne _____ 22
Conseils utiles _____ 24
Entretien et nettoyage _____ 26
En cas d'anomalie de fonctionnement _____ 27
Instructions d'installation _____ 28
Caracteristiques techniques _____ 31
En matière de protection de l'environnement _____ 31

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

⚠ Instructions de sécurité

Installation

⚠ **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, etc.), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

⚠ **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les

flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

⚠ **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

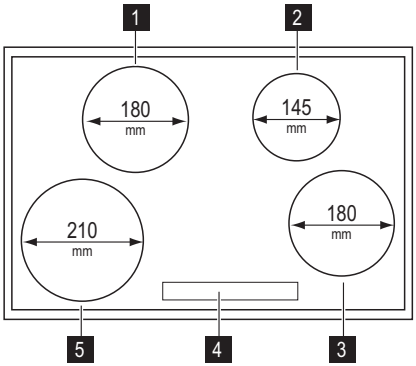
Mise au rebut

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

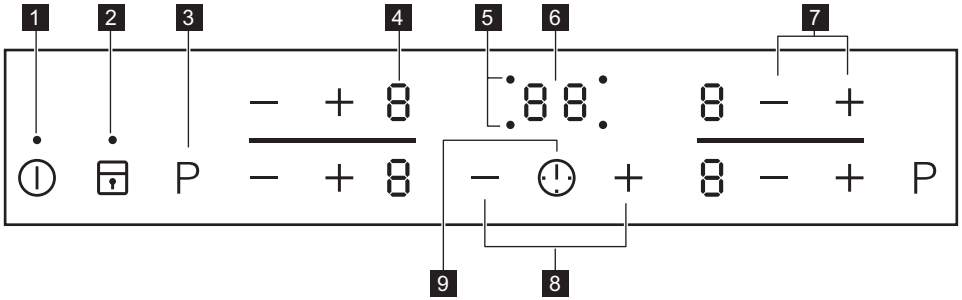
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson à induction
2 Zone de cuisson à induction
3 Zone de cuisson à induction
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson à induction

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	⊟	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	P	Pour activer la fonction Booster.
4	Affichage du niveau de cuisson.	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5	Voyants du minuteur des zones de cuisson.	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	Affichage du minuteur.	Pour indiquer la durée, en minutes.
7	+ / −	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.

	Touche sensitive	Fonction
8	+ / —	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9	⏻	Pour sélectionner une zone de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
u	La fonction Maintien au chaud est activée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
A	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
E	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
P	La fonction Booster est activée.
-	La fonction d'arrêt automatique est activée.

Voyant de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement** H La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

Utilisation quotidienne

Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (0).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :

- 0, 1 - 2 : 6 heures
- 3 - 4 : 5 heures
- 5 : 4 heures
- 6 - 9 : 1 heure 30 minutes

Niveau de cuisson

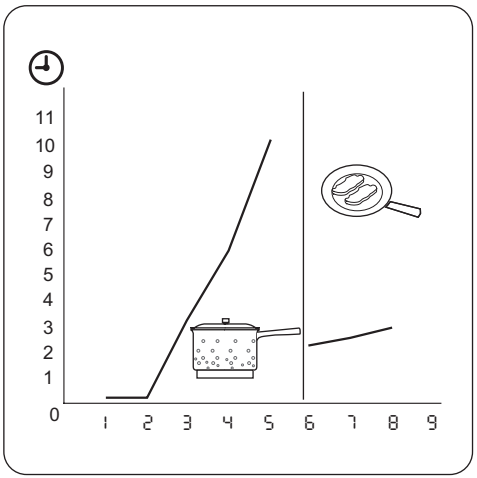
Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur — pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur + et — en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.
Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur P . Le symbole P apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez immédiatement sur + . Le symbole A apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez immédiatement sur — à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes, A s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur + .

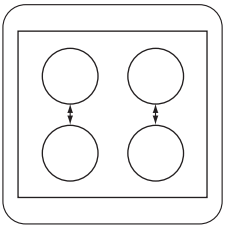


Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur P ; P s'allume. Pour la désactiver, appuyez sur P ou — .

Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



Minuteur

Minuteur dégressif

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- **Pour régler la zone de cuisson:**appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises juqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- **Pour activer ou changer le minuteur :** appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.

- **Pour désactiver le minuteur :** réglez la zone de cuisson avec ⏲ et appuyez sur — pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Vérification du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur ⏲

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur ⏲ . Appuyez sur la touche + ou — pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur ⏲

Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche ⏻ . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour démarrer cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.

Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le niveau de cuisson précédent s'allume. Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole L s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⏻ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole 0 s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⏻ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec ⏻ . Le symbole L s'allume.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur ⏻ , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

Conseils utiles

ℹ ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du récipient.

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économies d'énergie

Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.
Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.
Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 5 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 5 %
2 - 3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	5 – 10 %
3 - 4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	10 – 15 %
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	15 – 21 %
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	15 – 21 %
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	31 – 45 %
7 - 8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
[-] s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
[L] s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[F] s'allume.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
[E] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [E] s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

Instructions d'installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

ⓘ Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

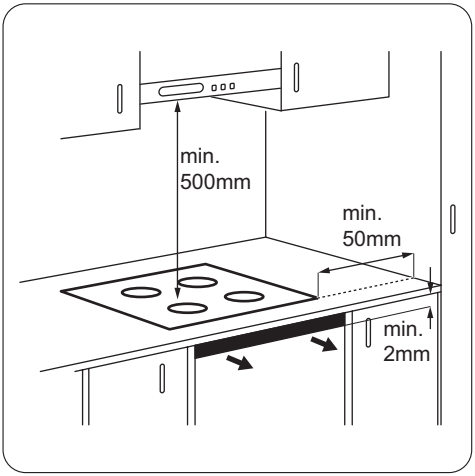
Appareils encastrables

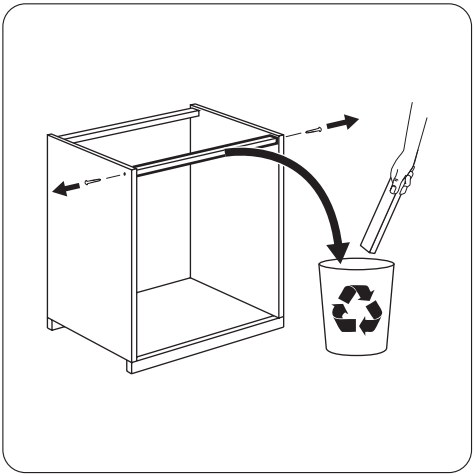
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

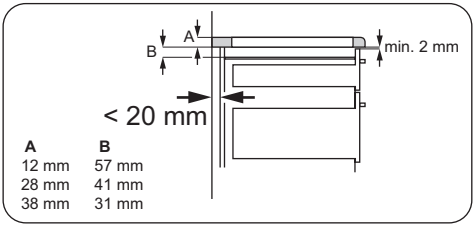
Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

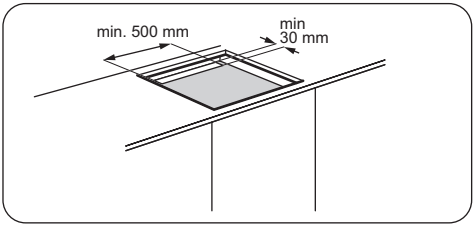
Montage

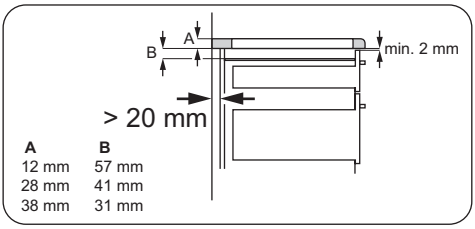




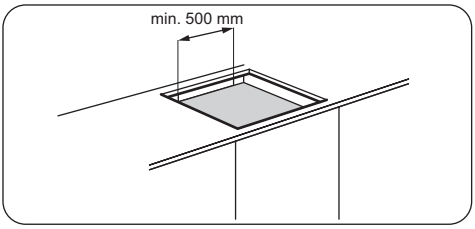


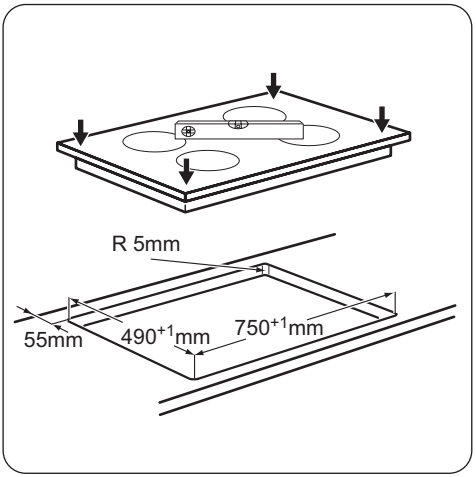
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

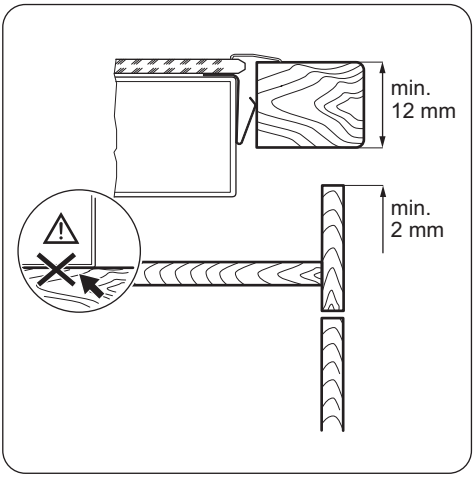


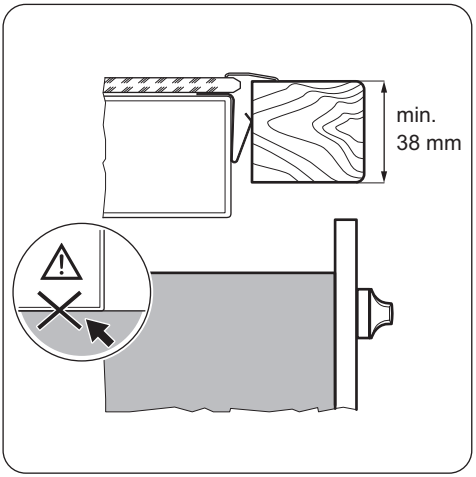


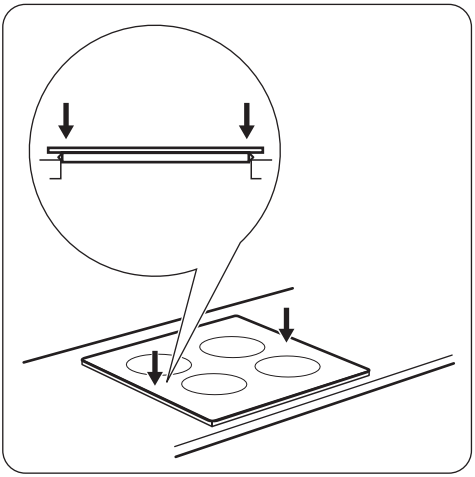
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

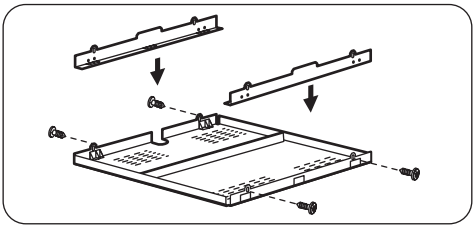



R 5mm
55mm
490+1mm
750+1mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[1)]), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

1) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Caracteristiques techniques

Model ZEI8640XBA	Prod.Nr. 949 595 540 00
Typ 58 GBD C1 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7,4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI	CE

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite — 145 mm	1400 W			125
Avant droite — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Arrière gauche — 180 mm	1800 W			145
Avant gauche — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Sicherheitsinformationen _____ 33
Sicherheitshinweise _____ 34
Gerätebeschreibung _____ 37
Täglicher Gebrauch _____ 38
Praktische Tipps und Hinweise _____ 41
Reinigung und Pflege _____ 42
Fehlersuche _____ 43
Montageanleitung _____ 44
Technische Daten _____ 47
Umwelttipps _____ 47

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

⚠ Sicherheitshinweise

Montage

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Ab-

stand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Gebrauch

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Stromversorgung aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

⚠ **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.

- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

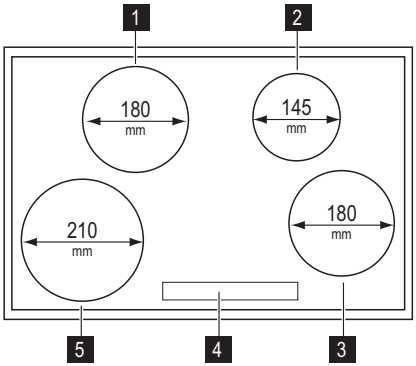
Entsorgung

⚠ **Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

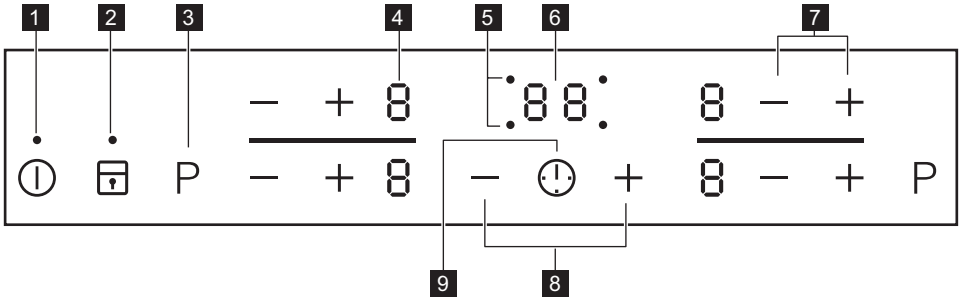
Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



1 Induktionskochzone
2 Induktionskochzone
3 Induktionskochzone
4 Bedienfeld
5 Induktionskochzone

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔒	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	P	Einschalten der Power-Funktion.
4	Kochstufenanzeige.	Zeigt die Kochstufe an.
5	Kochzonen-Anzeigen des Timers.	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	Timer-Anzeige.	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7	+ / −	Erhöhung oder Verringerung der Kochstufe.

	Sensorfeld	Funktion
8	+ / —	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9	⏲	Auswählen der Kochzone.

Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
u	Die Funktion Warmhalten ist eingeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
E	Eine Störung ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist eingeschaltet.
P	Die Power-Funktion ist in Betrieb.
-	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

Restwärmeanzeige

⚠ **Warnung!** H Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

Täglicher Gebrauch

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:

- [u], [1] - [2] — 6 Stunden
- [3] - [4] — 5 Stunden
- [5] — 4 Stunden
- [6] - [9] — 1,5 Stunden

Kochstufe einstellen

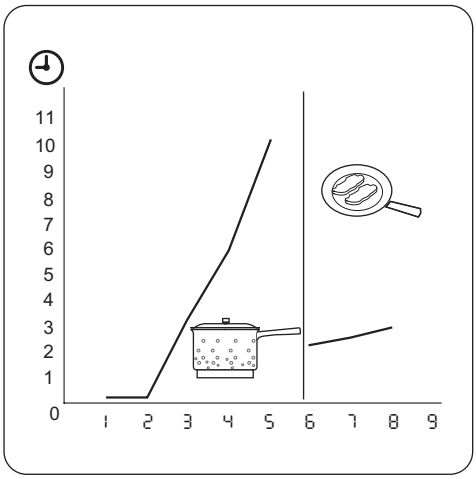
Durch die Berührung von +, erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von —, verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone + und — gleichzeitig.

Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie P . Das Symbol [P] leuchtet auf dem Display.
2. Berühren Sie danach + . Das Symbol [A] leuchtet auf dem Display.
3. Berühren Sie unmittelbar danach — wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet [A] auf dem Display.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion + .

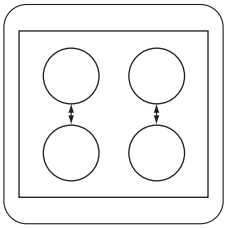


Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten P . [P] leuchtet auf. Berühren Sie zum Ausschalten P oder — .

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:** Berühren Sie + oder — , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ und berühren Sie — , um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲ .

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie + oder — , um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲ .

Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

Berühren Sie 🔒 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol [L] wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Die Uhr läuft weiter.

Berühren Sie 🔒 zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [L] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [0] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol [L] leuchtet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Wichtig! Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn…

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energiesparen

So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Mindestdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.
Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
⏑ 1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 5 %
1 - 2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 5 %
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	5 – 10 %
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	10 – 15 %
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	15 – 21 %
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	15 – 21 %
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	31 – 45 %
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	45 – 64 %
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber

für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

– **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[F] leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
E und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung auf dem Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

Montageanleitung

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

ⓘ Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

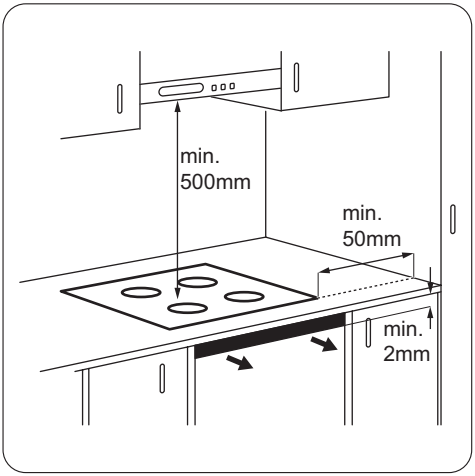
Einbaugeräte

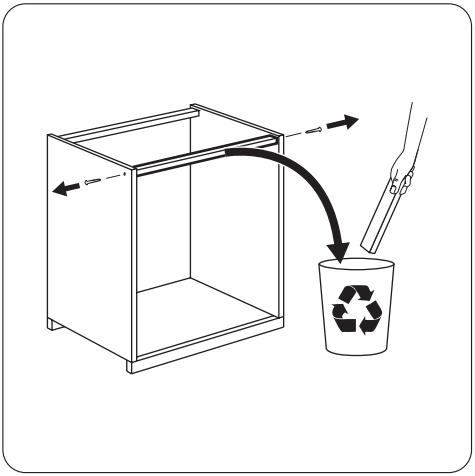
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

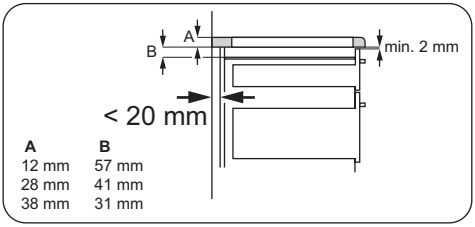
Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

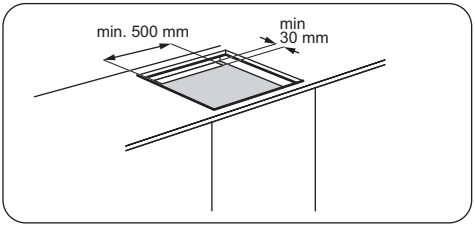
Montage

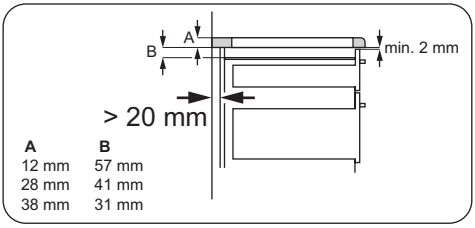




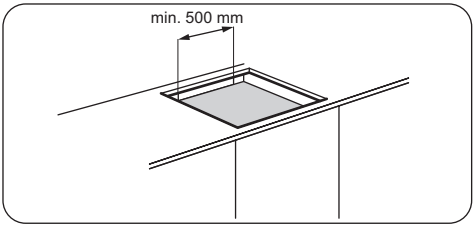


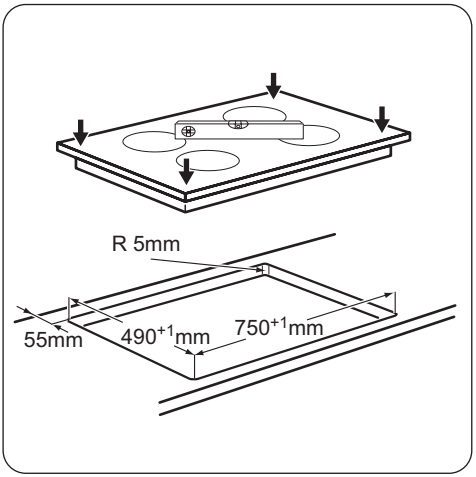
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

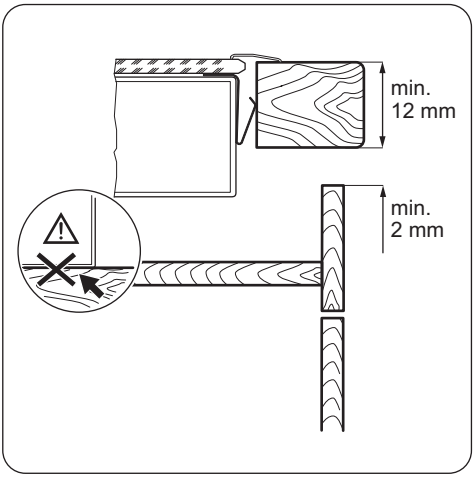


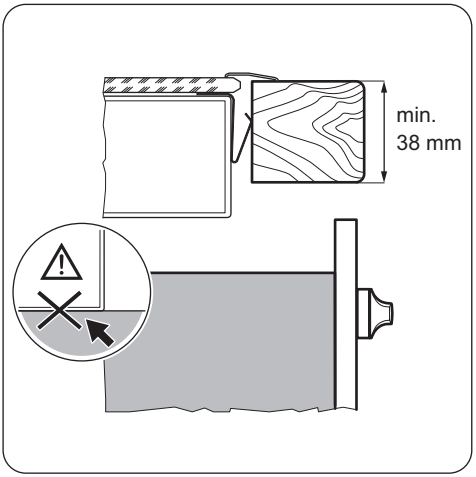


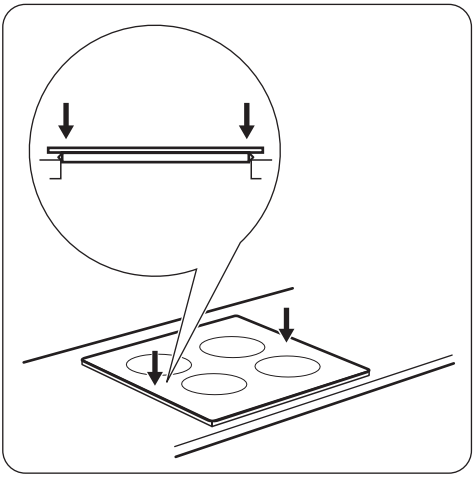
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

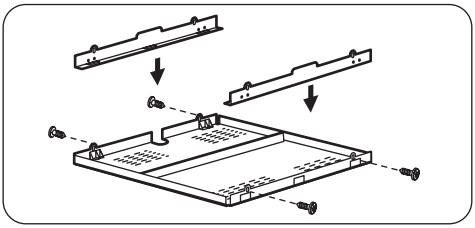



R 5mm
55mm
490+1mm
750+1mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

1) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

Technische Daten

Model ZEI8640XBA	Prod.Nr. 949 595 540 00
Typ 58 GBD C1 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7,4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI	

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion eingeschaltet [W]	Max. Einschaltdauer der Power-Funktion [Min.]	Min. Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten rechts — 145 mm	1400 W			125
Vorne rechts —180 mm	1800 W	2800W	10	145
Hinten links —180 mm	1800 W			145
Vorne links —210 mm	2300 W	3700W	10	180

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten

Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.zanussi.com/shop

892947632-C-282012

CE