

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	11

Placa
Placa de cocción

USER MANUAL

Índice

Informações de segurança	2	Sugestões e conselhos úteis	7
Instruções de instalação	3	Manutenção e limpeza	8
Descrição do produto	5	O que fazer se...	9
Instruções de funcionamento	6	Preocupações ambientais	9

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

 Para sua segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as funções de segurança do aparelho.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

 **Advertência** Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento quanto à utilização do mesmo. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

 **Advertência** Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Regule as zonas de cozedura para desligado após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque talheres nem tampas de painéis na superfície que utilizar para cozinhar, uma vez que podem ficar muito quentes.

 **Advertência Risco de incêndio!** Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis, nem objectos fundíveis (em plástico ou alumínio), sobre ou perto do aparelho.
- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a placa vitrocerâmica, a superfície pode ser danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem arranhar a vitrocerâmica. Não os desloque sobre a superfície.
- Não permita que os tachos fervam até ficarem sem água para evitar danos nos tachos e na vitrocerâmica.
- Não utilize as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.

 **Advertência** Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

Instruções de instalação

 **Antes da instalação**, anote o número de série (N.º de Série) da placa de características. **A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.**

Modell ZEV6340XBA		Prod.Nr. 949 595 510 00	
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI		 	

Instruções de segurança

 **Advertência** Leia atentamente estas instruções!

- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue uma máquina danificada. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.).
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!
- Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada colocando um vedante adequado, sem deixar folga!

- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, quando abrir as portas ou janelas, os tachos quentes podem ser derrubados do aparelho.

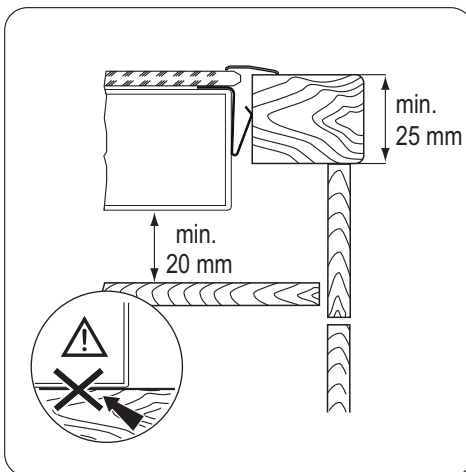
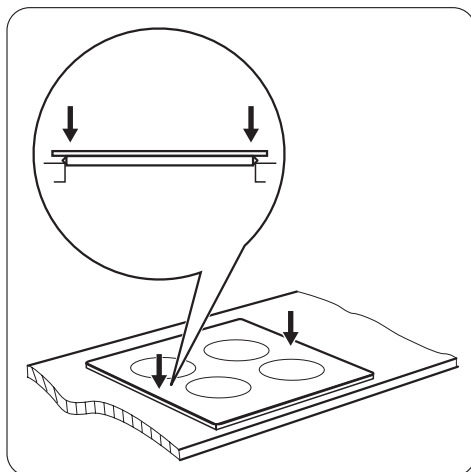
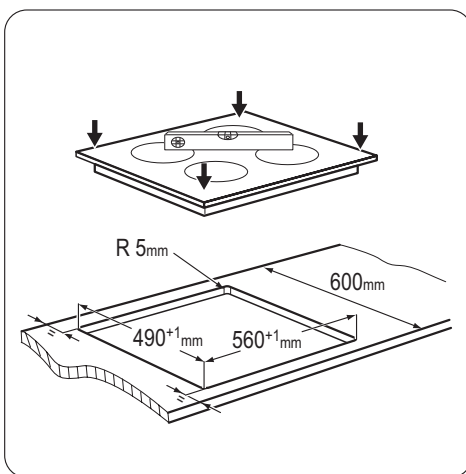
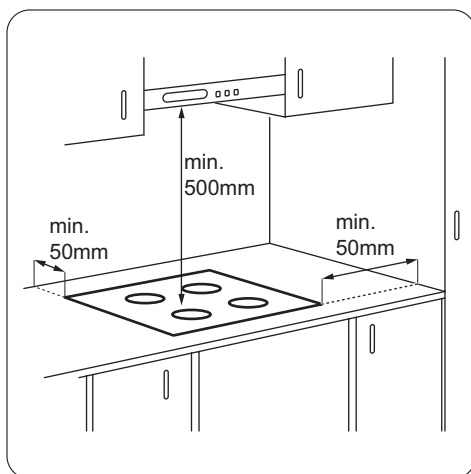
 **Advertência** Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

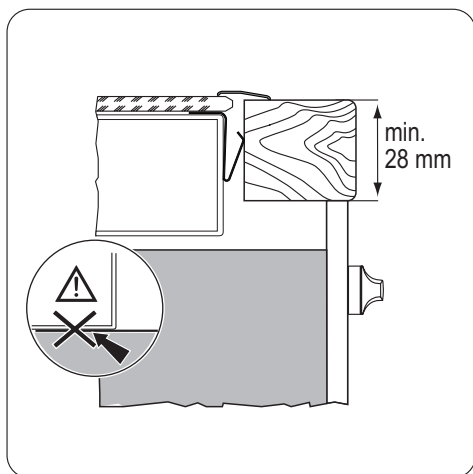
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente, de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Ligações de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, utilize o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu centro de assistência local.

O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Deve possuir dispositivos de isolamento adequados: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

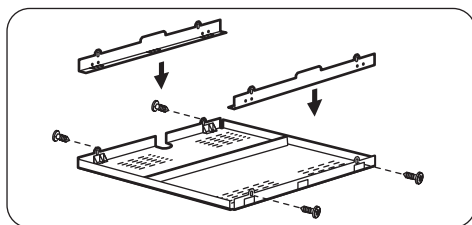
Montagem





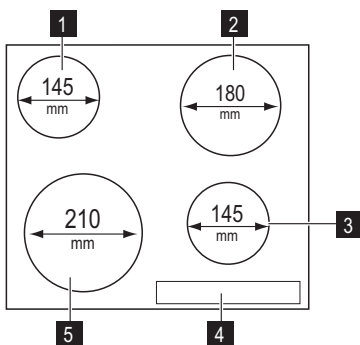
i Se utiliza uma caixa de protecção (acessório adicional¹⁾), o piso protector por baixo do aparelho não é necessário.

Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.



Descrição do produto

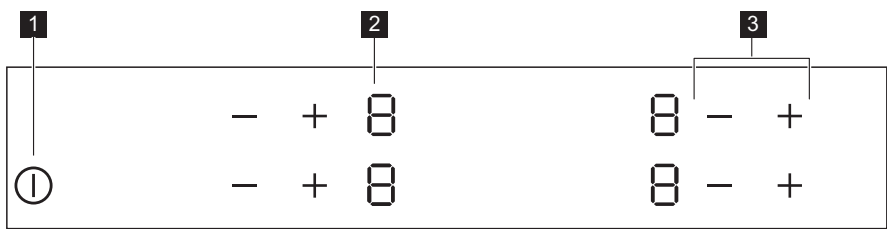
Descrição geral



- 1** Zona de cozedura de 1200 W
- 2** Zona de cozedura de 1800 W
- 3** Zona de cozedura de 1200 W
- 4** Pannel de comandos
- 5** Zona de cozedura de 2300 W

1) A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Disposição do painel de comandos



Utilize os campos dos sensores para controlar o aparelho. Os visores e indicadores mostram quais as funções em funcionamento.

	Campo do sensor	Função
1		Activa e desactiva o aparelho.
2	Visor do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura.
3	+ / -	Aumenta ou diminui o grau de cozedura.

Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está em funcionamento.
	Existe uma avaria.
	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está em funcionamento.
	A desconexão automática está em funcionamento.

Indicador de calor residual

Advertência Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

Instruções de funcionamento

Activação e desactivação

Toque em durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

Desconexão automática

A função desactiva a placa automaticamente se:

- todos os focos estiverem desligados .

- não configurar o grau de cozedura depois de ligar a placa.
- cobrir um campo de sensores com um objecto (um tacho, um pano, etc.) durante mais de 10 segundos. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.

- não desligar uma zona de cozedura ou alterar o grau de cozedura após algum tempo. Consulte a tabela. O símbolo  acende-se.

Tempos da Desconexão Automática

Grau de cozedura	 - 	 - 		 - 
Desliga após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Grau de cozedura

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

Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.**
- Toque nos símbolos  das duas zonas de cozedura frontais durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque nos símbolos  das duas zonas de co-

zedura frontais durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.

- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.
- Toque nos símbolos  das duas zonas de cozedura frontais durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

Sugestões e conselhos úteis

Tacho

-  • A base do tacho deve ser o mais espessa e nivelada possível.
- Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

Poupança de energia

-  • Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.
- Os fundos dos tachos e os focos deverão ter dimensões idênticas

Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

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

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.
Utilize sempre tachos com a base limpa.

 **Advertência** Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho.
Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

 Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. — **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Após o aparelho estar suficientemente frio remova:** manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações nos metais bri-

lhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.

3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

O que fazer se...

Problema	Possível causa e solução
Não é possível activar ou utilizar o aparelho.	• Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos. • Tocou em 2 ou mais campos dos sensores em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor. • O dispositivo de segurança para crianças está activado. Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento". • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos.
O aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre o ①. Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura devia estar quente, contacte a Assistência Técnica.
Os campos dos sensores ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. Coloque os tachos nas zonas de cozedura traseiras, se necessário.
 acende-se.	A desconexão automática está em funcionamento. Desactive o aparelho e active-o novamente.
Acendem-se  e um número.	Existe um erro no aparelho. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o fusível do sistema eléctrico doméstico. Volte a ligar. Se  se acender novamente, contacte a Assistência Técnica.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um

tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem



Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados Os componentes de plástico são

identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

Índice de materias

Información sobre seguridad	11	Consejos útiles	16
Instrucciones de instalación	12	Mantenimiento y limpieza	17
Descripción del producto	14	Qué hacer si...	18
Instrucciones de uso	15	Aspectos medioambientales	18

Salvo modificaciones.



Información sobre seguridad



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables



Advertencia Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



Advertencia Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque cubiertos ni tapaderas sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse en exceso.



Advertencia ¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.
- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños al aparato

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie vitrocerámica.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta que se agote el líquido, a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.



Advertencia Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

Instrucciones de instalación

i Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos. **Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.**

Modell ZEV6340XBA	Prod.Nr. 949 595 510 00
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 6,5 kW
ZANUSSI	  

Instrucciones de seguridad

! **Advertencia** Lea atentamente estas instrucciones.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

- Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

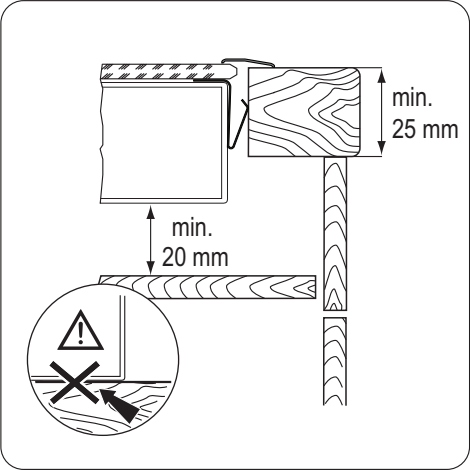
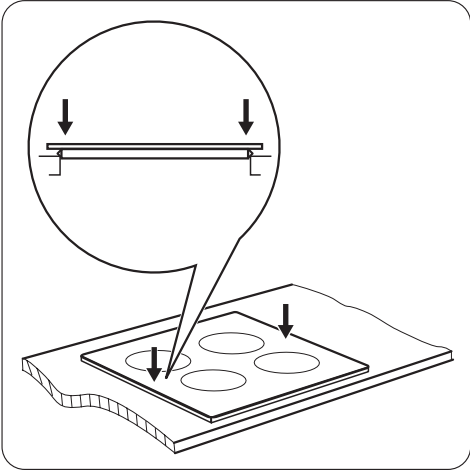
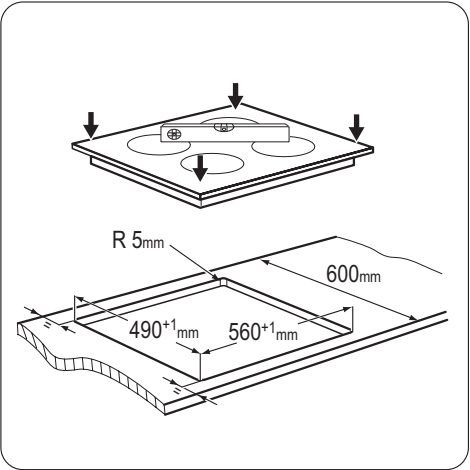
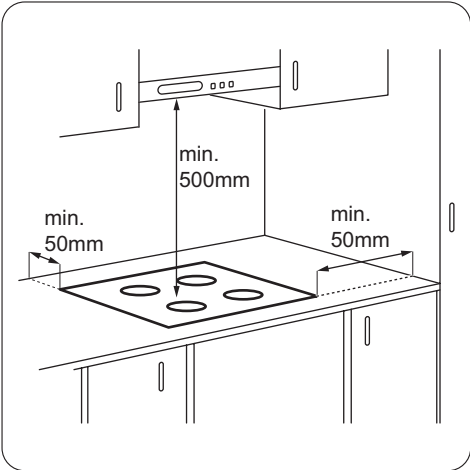
! **Advertencia** Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

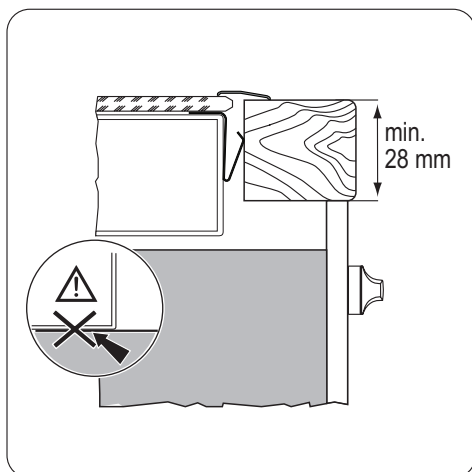
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.

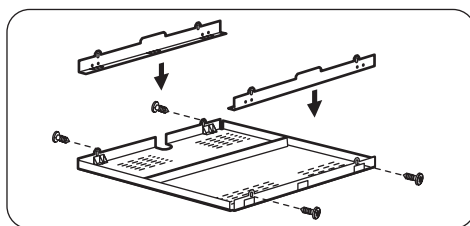
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Montaje



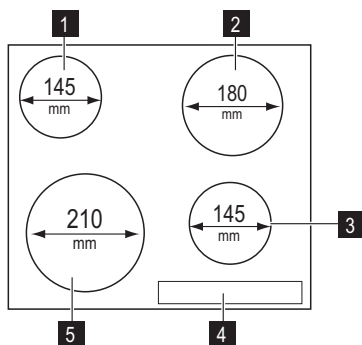


i Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional²⁾), el suelo de protección situado directamente bajo el aparato ya no será necesario. No puede utilizar la caja de protección si instala el aparato encima del horno.



Descripción del producto

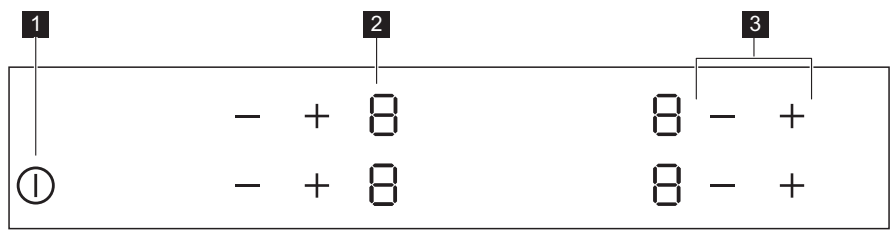
Descripción general



- 1** Zona de cocción de 1200 W
- 2** Zona de cocción de 1800 W
- 3** Zona de cocción de 1200 W
- 4** Panel de control
- 5** Zona de cocción de 2300 W

²⁾ El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas e indicadores indican qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	ⓘ	Enciende y apaga el aparato.
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor.
3	+ / -	Aumenta o reduce el ajuste de calor.

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
-	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual).
	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
	La función de desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual

Advertencia ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Instrucciones de uso

Activación y desactivación

Toque ⓘ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas .
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa;

- hay un sensor cubierto por un objeto (sartén, paño, etc.) durante más de 10 segundos; Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no ha apagado una zona de cocción o no ha cambiado el ajuste de calor después de un cierto tiempo. Consulte la tabla.  se enciende.

Horas hasta la desconexión automática

Ajuste del nivel de calor				
Se desconecta después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque  en las dos zonas de cocción frontales durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.** Toque  en las dos zonas de cocción frontales durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .

Consejos útiles

Utensilios de cocina

-  • La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Ahorro energético

-  • En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  en las dos zonas de cocción frontales durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con .

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

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

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de

los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

 **Advertencia** Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato.
Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

 Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

- 1. — **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

Qué hacer si...

Problema	Causa probable y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • El dispositivo de seguridad para niños está activado. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. Limpie el panel de control.
El aparato se para.	Ha colocado algo sobre  . Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
Se enciende el símbolo 	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Aspectos medioambientales

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha

Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se

identifican por la marca: >PE<,>PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.



www.zanussi.com/shop

