

NL	Gebruiksaanwijzing	2
FR	Notice d'utilisation	13
DE	Benutzerinformation	25
ES	Manual de instrucciones	36

Kookplaat
Table de cuisson
Kochfeld
Placa de cocción

USER MANUAL

Inhoud

Veiligheidsinformatie	2	Onderhoud en reiniging	8
Veiligheidsvoorschriften	3	Probleemoplossing	9
Beschrijving van het product	5	Montage	10
Dagelijks gebruik	6	Technische informatie	12
Nuttige aanwijzingen en tips	7	Milieubescherming	12

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.



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 panelen 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.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat 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 letsels, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- 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 pannendeckels op de kookzones. Ze kunnen dan heet worden.

- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spateten.



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.



Waarschuwing! Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei 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 glas of 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

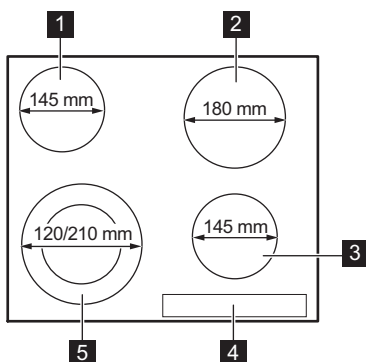
! **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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.

Servicedienst

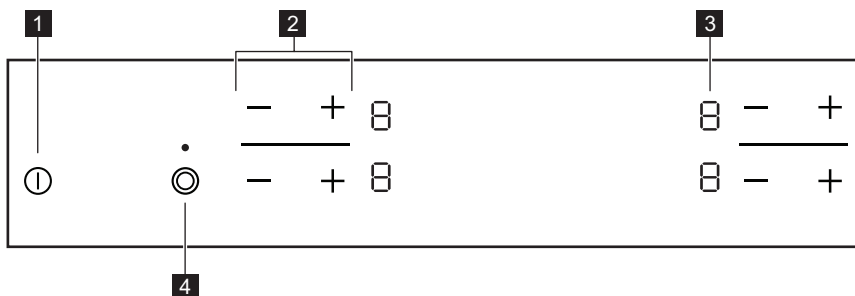
- Contact opnemen met de klantenservice voor reparatie van het apparaat. Wij raden uitsluitend het gebruik van originele onderdelen aan.

Beschrijving van het product



- 1** Kookzone
- 2** Kookzone
- 3** Kookzone
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Kookzone

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 verhogen of verlagen van de kookstand.
3	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
4		Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	Er is een storing.
	Er is nog een kookzone heet (restwarmte).
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

Restwarmte-indicatie

 **Waarschuwing!**  Verbrandingsgevaar door restwarmte!

Dagelijks gebruik

 **Waarschuwing!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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 (.
- 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 een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- 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:
 -  ,  -  — 6 uur
 -  -  — 5 uur
 -  — 4 uur
 -  -  — 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.

In- en uitschakelen van de buitenste ring

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.

Raak sensorveld  aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden. Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.**
- Raak gedurende 4 seconden — van de twee voorste kookzones aan. Het symbool  gaat branden.

- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.** Raak gedurende 4 seconden — van de twee voorste kookzones 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 gedurende 4 seconden — van de twee voorste kookzones aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

Nuttige aanwijzingen en tips

Kookgerei

 Informatie over het kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Energie besparen

 Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones die- nen dezelfde afmeting te hebben.

De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden.
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.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min.	Voeg enkele eetlepels vloeistof toe.
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik max. 1/4 l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min.	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

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 vol-doende 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.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact (zie aansluitdiagram).
		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt 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 wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De tiptoetsen 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.
 gaat branden.	De functie kinderbeveiliging is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
 en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

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 garantieperiode. De

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

Montage

⚠ Waarschuwing! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

i 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

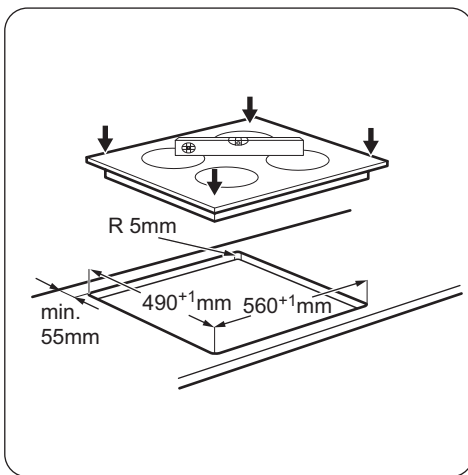
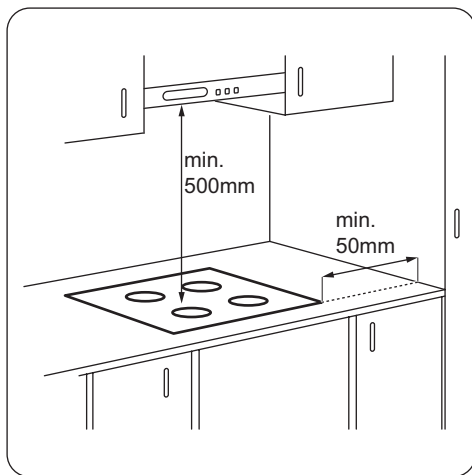
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte

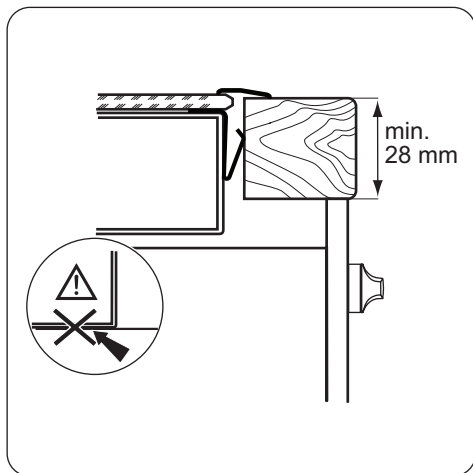
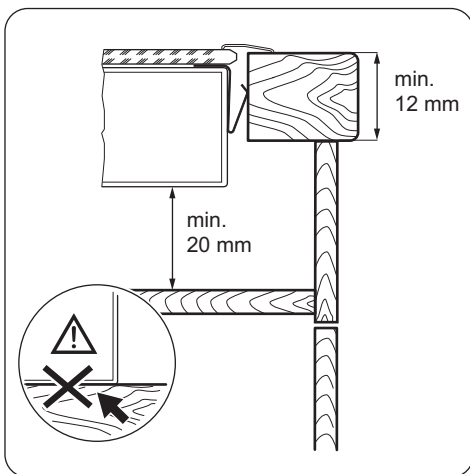
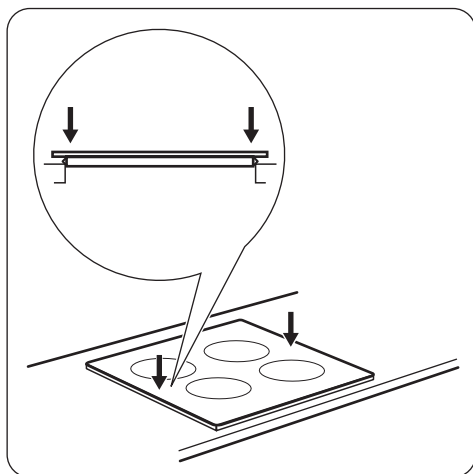
inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

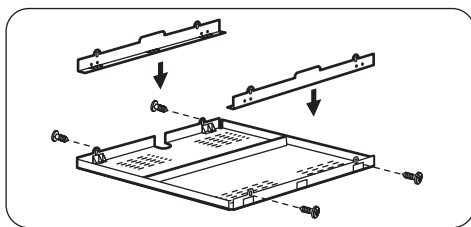
Aansluitkabel

- 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.

Montage







Als u een beschermblok gebruikt (extra toebehoren¹⁾), is de beschermvloer direct onder het apparaat niet nodig.

U kunt het beschermblok niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

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

Technische informatie

Model ZEV6341XBA

Typ 58 HAD 03 AO

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 518 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

6.4 kW



Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Rechtsachter — 180 mm	1800 W
Rechtsvoor — 145 mm	1200 W
Linksachter — 145 mm	1200 W
Linksvoor — 120/210 mm	750/2200 W

Milieubescherming

Recycle de materialen met het symbool ♻.

Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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	13	En cas d'anomalie de fonctionnement	20
Instructions de sécurité	14	Installation	21
Description de l'appareil	16	Caracteristiques techniques	23
Utilisation quotidienne	17	En matière de protection de l'environnement	24
Conseils utiles	18		
Entretien et nettoyage	19		

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'entrez 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.



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.
 - Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à 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'em-mêler.
- 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.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

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

- Les graisses et l'huile chaudes 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 pouvant 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

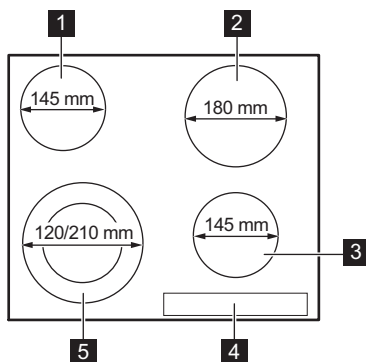
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones 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 le verre ou 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.

Description de l'appareil



- 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.

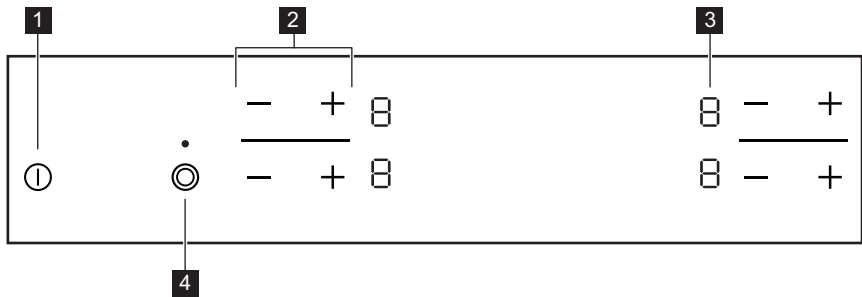
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

- 1** Zone de cuisson
- 2** Zone de cuisson
- 3** Zone de cuisson
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson

Description du bandeau de commande



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

	touche sensitive	fonction
1		Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	+ / -	Pour augmenter ou diminuer les niveaux de cuisson.
3	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4		Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

Voyant de chaleur résiduelle

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Utilisation quotidienne

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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 ().
- 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.
- 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 :
 -  ,  -  : 6 heures
 -  -  : 5 heures
 -  : 4 heures
 -  -  : 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.

Activation et désactivation du circuit de cuisson extérieur

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.

Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive . Le voyant s'allume.

Conseils utiles

Ustensiles de cuisson

 Informations concernant les ustensiles de cuisson

Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit de cuisson extérieur. Le voyant de contrôle s'éteint.

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  des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes. Le symbole  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  des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes. Le symbole  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  s'allume.
- Appuyez sur  des deux zones de cuisson avant 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.

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

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.

- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

Les exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats déjà cuits	selon les besoins	Placer un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Mélanger de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulesch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

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 incli-

né 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.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible 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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
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.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Les touches sensibles 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.
 s'allume.	La Sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause probable	Solution
 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  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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.

Installation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la 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 in-

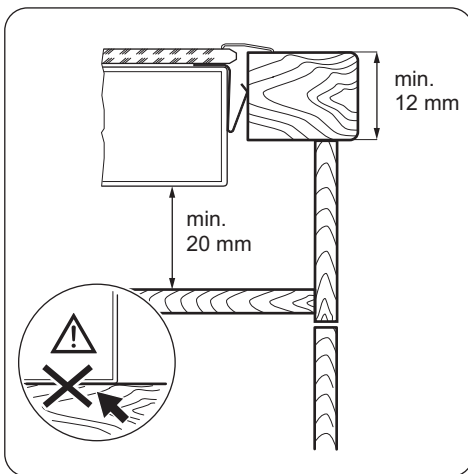
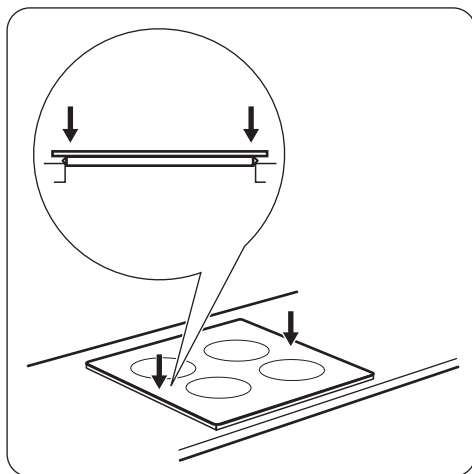
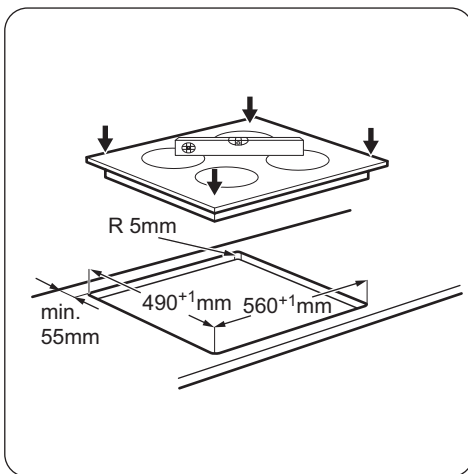
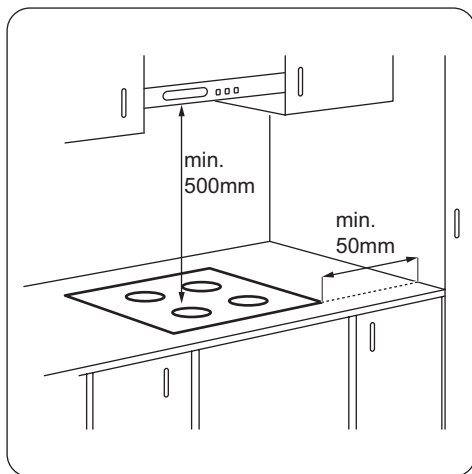
stallés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

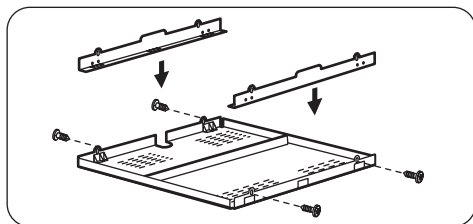
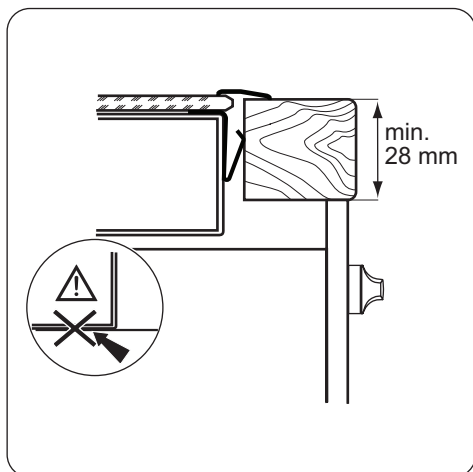
Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions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

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





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire.

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 ZEV6341XBA

Typ 58 HAD 03 AO

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 518 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

6.4 kW



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière droite — 180 mm	1800 W
Avant droite — 145 mm	1200 W
Arrière gauche — 145 mm	1200 W
Avant gauche — 120/210 mm	750/2200 W

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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 _____	25	Reinigung und Pflege _____	31
Sicherheitshinweise _____	26	Fehlersuche _____	32
Gerätebeschreibung _____	28	Montage _____	33
Täglicher Gebrauch _____	29	Technische Daten _____	35
Praktische Tipps und Hinweise _____	30	Umwelttipps _____	35

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!



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.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf 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 Kontaktöffnungsweite 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.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



Warnung! Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und 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 schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



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 niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.

- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas- oder Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche 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 Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuer-

mittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

Entsorgung

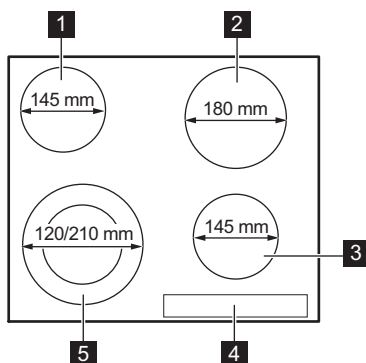
-  **Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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.

Kundendienst

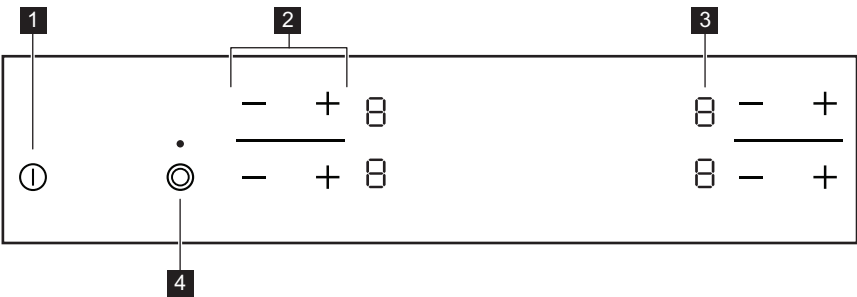
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den Kundendienst. Wir empfehlen nur Originalersatzteile zu verwenden.

Gerätebeschreibung



- 1** Kochzone
- 2** Kochzone
- 3** Kochzone
- 4** Bedienfeld
- 5** Kochzone

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	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Kochstufe.
3	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
4	⊙	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.

Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
E	Eine Störung ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
-	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

Restwärmeanzeige

 **Warnung!**  Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Täglicher Gebrauch

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

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 ().
- 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.
- 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:
 -  ,  -  — 6 Stunden
 -  -  — 5 Stunden
 -  — 4 Stunden
 -  -  — 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.

Ein- und Ausschalten des äußeren Heizkreises

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Praktische Tipps und Hinweise

Kochgeschirr

 Informationen zum Kochgeschirr

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

Berühren Sie das Sensorfeld  , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf.

Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

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  der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Wenn Sie das Gerät mit  ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

- Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Energiesparen

 So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Ein paar Teelöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

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. Andern-

falls 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. Ver-

wenden 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.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		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 ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet 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.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
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.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl leuchten auf.	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  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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.

Montage

⚠ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

i 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

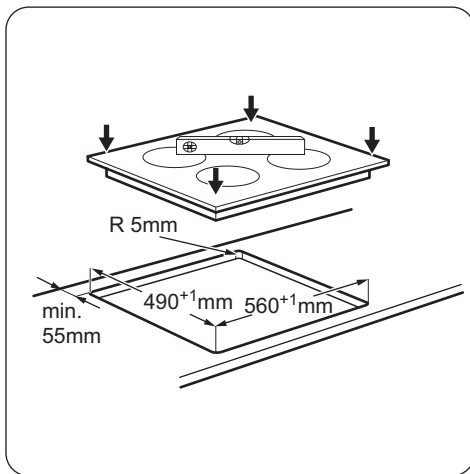
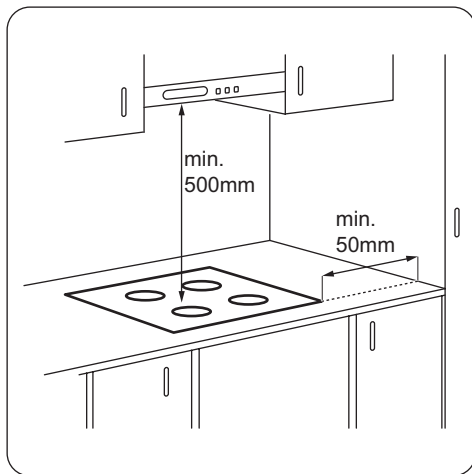
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbau-

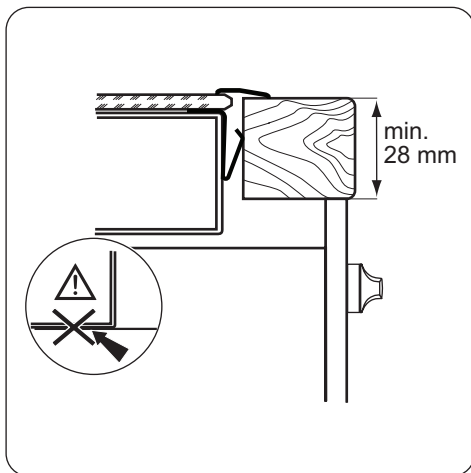
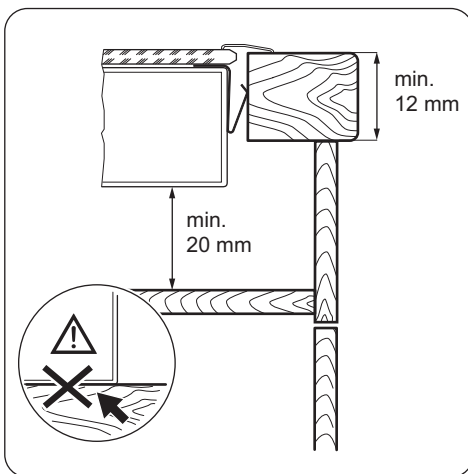
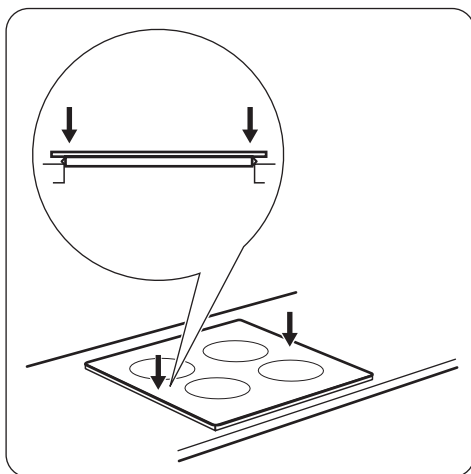
schränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

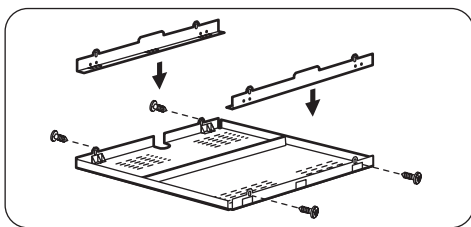
Anschlusskabel

- 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







Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)¹⁾, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich. 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 ZEV6341XBA

Typ 58 HAD 03 AO

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 518 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

6.4 kW



Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts — 180 mm	1800 W
Vorne rechts — 145 mm	1200 W
Hinten links — 145 mm	1200 W
Vorne links — 120/210 mm	750/2200 W

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻.

Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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.

Índice de materias

Información sobre seguridad	36	Mantenimiento y limpieza	42
Instrucciones de seguridad	37	Solución de problemas	43
Descripción del producto	39	Instalación	44
Uso diario	40	Información técnica	46
Consejos útiles	41	Aspectos medioambientales	46

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio en-

tre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.

- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe

(en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.

- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Uso

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción, ya que pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

 **Advertencia** Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No

utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

Desecho

- 

Advertencia Existe riesgo de lesiones o asfixia.

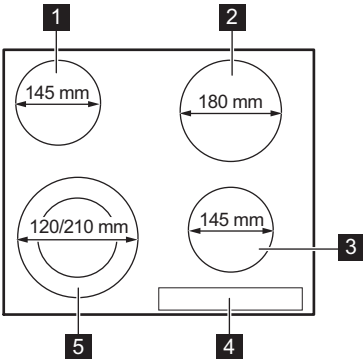
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

Asistencia

- Póngase en contacto con el servicio técnico para reparar el aparato. Le recomendamos que utilice solamente recambios originales.

Descripción del producto



- 1

Zona de cocción
- 2

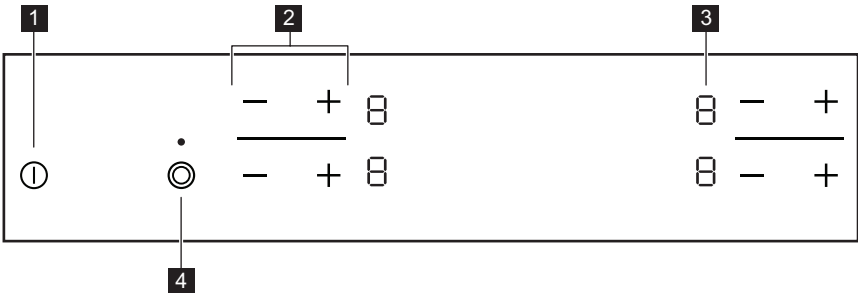
Zona de cocción
- 3

Zona de cocción
- 4

Panel de control
- 5

Zona de cocción

Disposición panel de control



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

	sensor	función
1	ⓘ	Para activar y desactivar el aparato.

	sensor	función
2	+ / —	Para aumentar o disminuir los ajustes de calor.
3	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
4	⊙	Para activar y desactivar el anillo exterior.

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 continúa estando caliente (calor residual).
	Las funciones de bloqueo y el bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	La función de desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual

Advertencia ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Apagado automático

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas ().
- No se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se

enciende el símbolo y se apaga el aparato. Véase a continuación.

- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 - , - — 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.

Encendido y apagado del anillo exterior

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

Para encender el anillo exterior, toque el sensor  . Se enciende el indicador. Repita el procedimiento para apagar el anillo exterior. El indicador se apaga.

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 zo-

nas de cocción frontales durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo  .

- 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 el aparato con  .

Consejos útiles

Recipientes

-  Información sobre los 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

-  Cómo ahorrar energía
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

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

Ajuste del nivel de calor	Utilicelo para:	Tiempo	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
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 1/4 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-ne-ce-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		

Mantenimiento y limpieza

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

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

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico 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 superfi-

cie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. 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.**

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión).
		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	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 ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
 se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende  y un número.	Se ha producido un error en el aparato.	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. 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 con-

diciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

Instalación

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

i Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo
- PNC
- Número de serie

Aparatos integrados

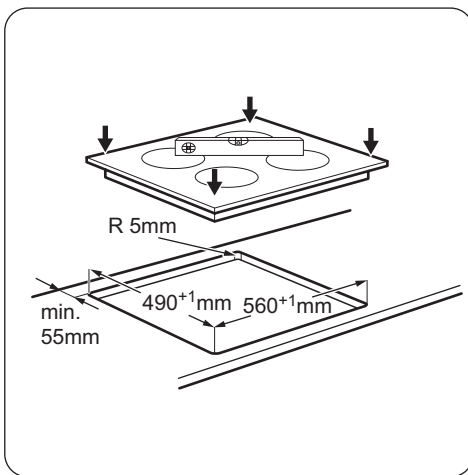
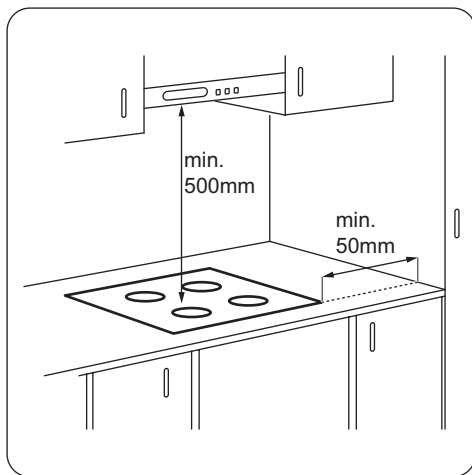
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encas-

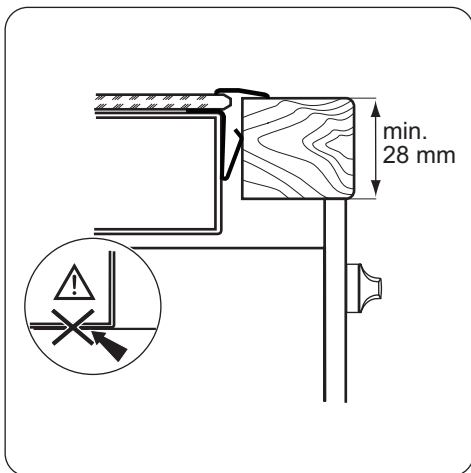
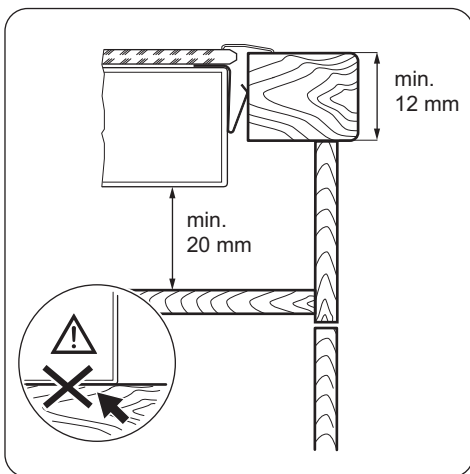
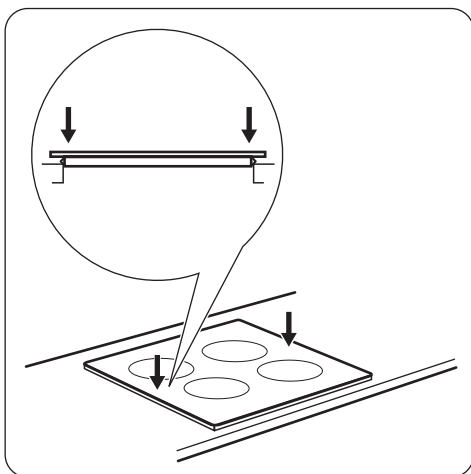
trados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

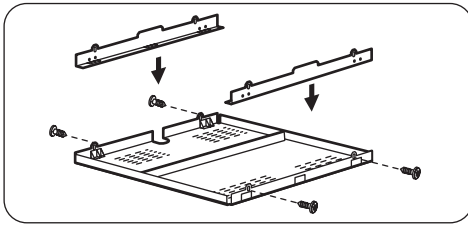
Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

Montaje







Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), el suelo de protección situado directamente bajo el aparato ya no será necesario. No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

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

Información técnica

Model ZEV6341XBA

Typ 58 HAD 03 AO

Ser.Nr.

ZANUSSI

Prod.Nr. 949 595 518 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

6.4 kW



Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]
Posterior derecha — 180 mm	1800 W
Anterior derecha — 145 mm	1200 W
Posterior izquierda — 145 mm	1200 W
Anterior izquierda — 120/210 mm	750/2200 W

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♻️. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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.

[illegible]



www.zanussi.com/shop



892952781-B-232013