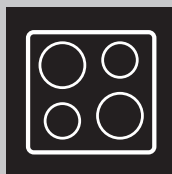


GETTING STARTED? EASY.



ZHRN640K

| | | |
|-----------|--------------------------------|----|
| DA | Brugsanvisning | 2 |
| | Kogesektion | |
| PT | Manual de instruções | 11 |
| | Placa | |
| ES | Manual de instrucciones | 21 |
| | Placa de cocción | |

ZANUSSI

OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

SIKKERHED FOR BØRN OG ANDRE UDSATTE PERSONER

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

GENERELT OM SIKKERHED

- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnanordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

SIKKERHEDSANVISNINGER

INSTALLATION



ADVARSEL! Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



ADVARSEL! Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at installere et separationspanel fremstillet af krydsfiner, køkkenmøbelmateriale eller andre ikke-brændbare materialer under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Separationspanelet skal dække området under kogesektionen helt.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

BRUG



ADVARSEL! Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



ADVARSEL! Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.

TILSLUTNING, EL



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.

- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL! Fjern ikke knapperne eller tætningerne fra betjeningspanelet. Vand kan trænge ind i apparatet og forårsage skader.

INSTALLATION



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

INDEN INSTALLATIONEN

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

INDBYGNINGSKOGESEKTIONER

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

TILSLUTNINGSKABEL

- Kogesektionen leveres med netkabel.

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

SERVICE

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

BORTSKAFFELSE

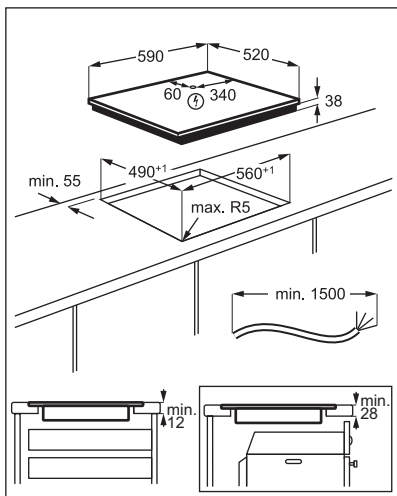
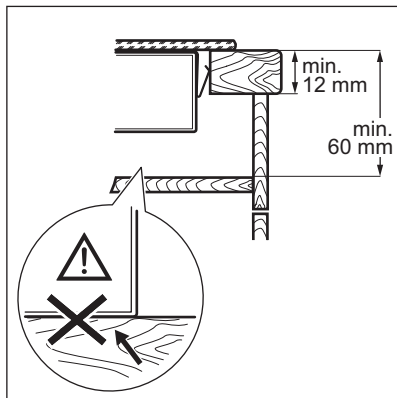
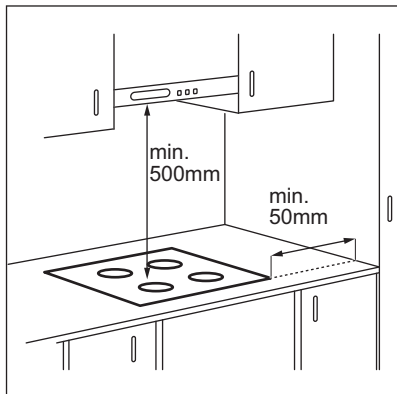


ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

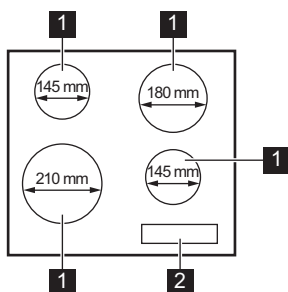
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt lokale servicecenter.

MONTERING



PRODUKTBESKRIVELSE

OVERSIGT OVER KOGESEKTIONEN



- 1 Kogezone
- 2 Betjeningsknapper

FUNKTIONSVÆLGER

| Symbol | Funktion |
|--------|--------------------|
| 0 | Slukposition |
| 1 - 9 | Varmeindstillinger |

RESTVARMEINDIKATOR



ADVARSEL! ^H Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem.

DAGLIG BRUG



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

VARMETRIN

Drej knappen til den rigtige varmeindstilling for at indstille eller ændre varmeindstillingen. Drej knappen til sluk-positionen for at slukke.

RÅD OG TIP



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.



Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

KOGEGREJ



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin | Anvendes til: | Tid (min.) | Råd |
|-----------|--|-------------|--|
| 1 | At holde færdigtilberedt mad varm. | efter behov | Læg et låg på kogegrejet. |
| 1 - 2 | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas. | 5 - 25 | Rør ind imellem. |
| 1 - 2 | Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg. | 10 - 40 | Læg låg på under tilberedningen. |
| 2 - 3 | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter. | 25 - 50 | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen. |
| 3 - 4 | Dampning af grøntsager, fisk, kød. | 20 - 45 | Tilsæt et par spsk. væske. |
| 4 - 5 | Dampning af kartofler. | 20 - 60 | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler. |
| 4 - 5 | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper. | 60 - 150 | Op til 3 l væske plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs. |
| 7 - 8 | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks. | 5 - 15 | Vendes undervejs. |
| 9 | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites. | | |

VEDLIGEHOELSE OG RENGØRING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

GENERELLE OPLYSNINGER

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

RENGØRING AF KOGESEKTIONEN

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage

skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

FEJLFINDING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

HVIS NOGET GÅR GALT

| Problem | Mulige årsager | Løsning |
|---|---|---|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet. |
| | Sikringen er sprunget. | Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
| Restvarmeindikator tænder ikke. | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm. |

HVIS DU IKKE KAN LØSE PROBLEMET ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) Sørg for, at du har

betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

TEKNISKE DATA

MÆRKEPLADE

Model ZHRN640K
Type 60 PAD 52 AO

Serienr.
ZANUSSI

PNC 949 492 408 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fremstillet i Rumænien
6,5 kW



SPECIFIKATION FOR KOGEZONE

| Kogezone | Nominal effekt (maks. varmetrin) [W] | Kogezonens diameter [mm] |
|------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Forreste venstre | 2300 | 210 |
| Bageste venstre | 1200 | 145 |
| Forreste højre | 1200 | 145 |
| Bageste højre | 1800 | 180 |

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

ENERGIEFFEKTIV

PRODUKTINFORMATION I HENHOLD TIL EU 66/2014 KUN GYLDIGT FOR EU-MARKED

| | | |
|--|--|--|
| Identifikation af model | | ZHRN640K |
| Type kogesektion | | Indbygget kogesektion |
| Antal kogezoner | | 4 |
| Opvarmningsteknologi | | Keramisk kogeplade |
| Diameter af runde kogezoner (Ø) | Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre | 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre | 185,8 Wh/kg 185,8 Wh/kg 185,8 Wh/kg 191,2 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob) | | 187,2 Wh/kg |

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne


ENERGIBESPARELSE


Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.

- **AVISO:** Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- **ATENÇÃO:** O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no

aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTALAÇÃO



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.



AVISO! Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
 - Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
 - Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
 - Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
 - Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
 - Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
 - Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
 - Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
 - Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
 - A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
 - O painel de separação tem de cobrir totalmente a área por baixo da placa.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação elétrica.
 - Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
 - Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
 - Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
 - Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
 - Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
 - Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
 - Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
 - Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
 - As proteções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
 - Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
 - Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
 - Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
 - Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
 - A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA



AVISO! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.

UTILIZAÇÃO



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



AVISO! Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.

- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Não remova os botões, selectores ou juntas do painel de comandos. Se o fizer, poderá entrar água no aparelho e causar danos.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

ASSISTÊNCIA

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

ELIMINAÇÃO



AVISO! Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

INSTALAÇÃO



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

ANTES DA INSTALAÇÃO

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

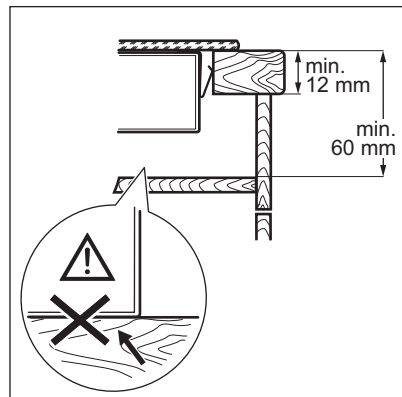
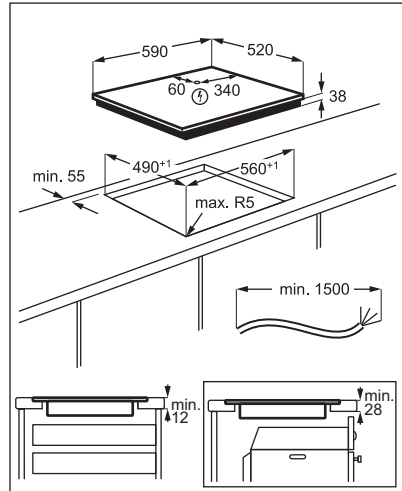
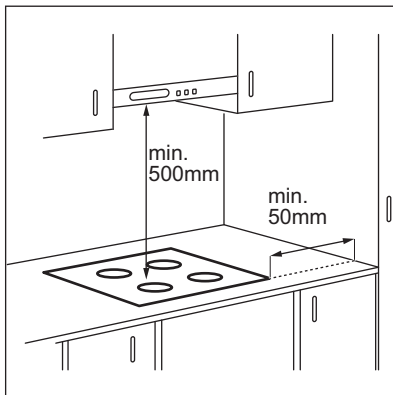
PLACAS ENCASTRADAS

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

CABO DE LIGAÇÃO

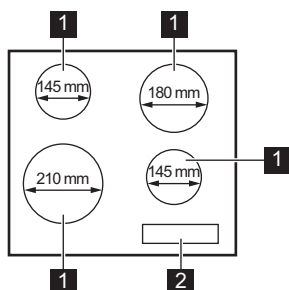
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

MONTAGEM



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

DISPOSIÇÃO DA PLACA



- 1 Zona de aquecimento
- 2 Botões de comando

BOTÃO DE COMANDO

| Símbolo | Função |
|---------|-----------------------------|
| 0 | Posição Off (desligado) |
| 1 - 9 | Configuração de aquecimento |

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL



AVISO! O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Para desactivar, rode o botão para a posição Off (desligado).

GRAU DE COZEDURA

Para definir ou alterar o grau de cozedura, basta rodar o botão para o grau de cozedura que desejar.

SUGESTÕES E DICAS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.



Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

TACHOS E PANELAS



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

EXEMPLOS DE MODOS DE COZINHAR



Os dados da tabela servem apenas como referência.

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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

INFORMAÇÕES GERAIS

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

LIMPEZA DA PLACA

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com

açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O QUE FAZER SE...

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|---|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente. | Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligação. |
| | O disjuntor está desligado. | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
| O indicador de calor residual não acende. | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |

SE NÃO CONSEGUIR ENCONTRAR UMA SOLUÇÃO...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro). Certifique-se de que

utilizou a placa 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 ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

DADOS TÉCNICOS

PLACA DE CARATERÍSTICAS

Modelo ZHRN640K
Tipo 60 PAD 52 AO

N.º de série

ZANUSSI

PNC 949 492 408 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricado na Roménia



ESPECIFICAÇÕES DAS ZONAS DE AQUECIMENTO

| Zona de aquecimento | Potência nominal (nível de calor máx.) [W] | Diâmetro da zona de aquecimento [mm] |
|---------------------|--|--------------------------------------|
| Dianteira esquerda | 2300 | 210 |
| Traseira esquerda | 1200 | 145 |
| Dianteira direita | 1200 | 145 |
| Traseira direita | 1800 | 180 |

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao da zona de aquecimento.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

INFORMAÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM EU 66/2014 VÁLIDO APENAS PARA O MERCADO DA UE

| | | |
|--|--|--|
| Identificação do modelo | | ZHRN640K |
| Tipo de placa | | Placa encastrada |
| Número de zonas de aquecimento | | 4 |
| Tecnologia de aquecimento | | Aquecimento radiante |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita | 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita | 185,8 Wh/kg 185,8 Wh/kg 185,8 Wh/kg 191,2 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | | 187,2 Wh/kg |


EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho


POUPANÇA DE ENERGIA

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos

que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

SEGURIDAD GENERAL

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- **ADVERTENCIA:** 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.
- **ATENCIÓN:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA! Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA! Podría sufrir lesiones o dañar 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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 ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina 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 entre 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 hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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.

- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- 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.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- 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.
- 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.

USO DEL APARATO



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- 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! Riesgo de incendio y explosiones

- 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 coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

- 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! No quite los botones, perillas o juntas del panel de control. Puede entrar agua en el interior del aparato y causar daño.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

ASISTENCIA

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

ELIMINACIÓN



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 eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

ANTES DE LA INSTALACIÓN

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

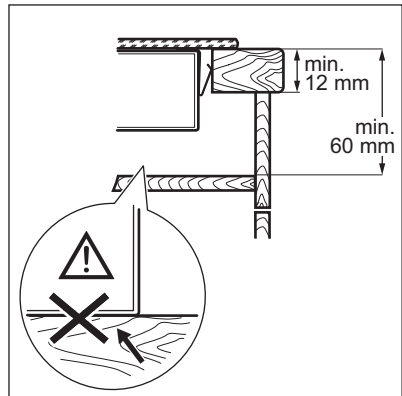
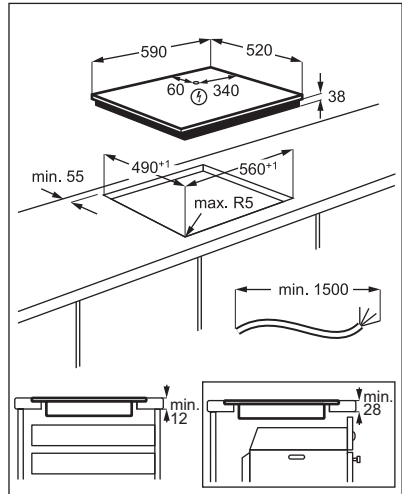
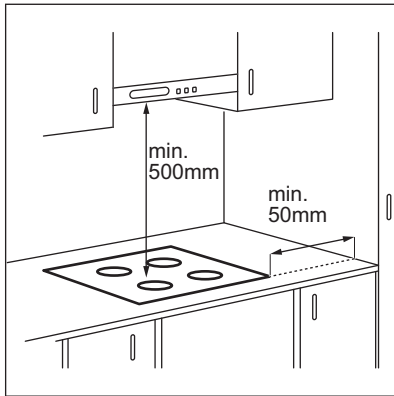
PLACAS EMPOTRADAS

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

CABLE DE CONEXIÓN

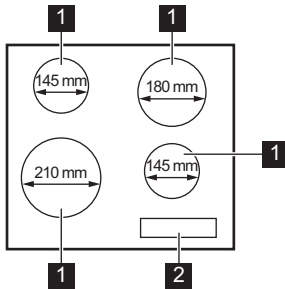
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

MONTAJE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DISPOSICIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



- 1 Zona de cocción
- 2 Mandos de control

MANDO DE CONTROL

| Símbolo | Función |
|---------|---------------------|
| 0 | Posición de apagado |
| 1 - 9 | Ajustes de calor |

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL



ADVERTENCIA!  Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

USO DIARIO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

desactivarlo, gire el mando hasta la posición de apagado.

AJUSTE DE TEMPERATURA

Para ajustar o cambiar el ajuste de calor, gire el mando a la posición de calor correcta. Si desea

CONSEJOS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

UTENSILIOS DE COCINA



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

EJEMPLOS DE APLICACIONES DE COCCIÓN



Los datos de la tabla son solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor | Utilicelo para: | Tiempo (min) | Sugerencias |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| 1 | Mantener calientes los alimentos. | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina. |
| 1 - 2 | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Remover de vez en cuando. |
| 1 - 2 | Cuajar: tortilla, huevos revueltos. | 10 - 40 | Cocinar con tapa. |
| 2 - 3 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50 | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4 | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes. | 20 - 45 | Añada un par de cucharadas de líquido. |
| 4 - 5 | Cocinar patatas al vapor. | 20 - 60 | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas. |
| 4 - 5 | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. | 60 - 150 | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes. |
| 6 - 7 | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción. |
| 7 - 8 | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes. | 5 - 15 | Dele la vuelta a media cocción. |
| 9 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas. | | |

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

INFORMACIÓN GENERAL

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

LIMPIEZA DE LA PLACA

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie 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. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.

- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

QUÉ HACER SI...

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones. |
| | Ha saltado el fusible. | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |

SI NO ENCUENTRA UNA SOLUCIÓN...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Facilite también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica), Asegúrese de que maneja la placa de cocción

adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico 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.

DATOS TÉCNICOS

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Modelo ZHRN640K
Tipo 60 PAD 52 AO

Nº ser.
ZANUSSI

PNC949 492 408 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Hecho en Rumanía
6,5 kW



ESPECIFICACIONES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------|---|-------------------------------------|
| Anterior izquierda | 2300 | 210 |
| Posterior izquierda | 1200 | 145 |
| Anterior derecha | 1200 | 145 |
| Posterior derecha | 1800 | 180 |

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con un diámetro no mayor al de la zona de cocción.

EFICACIA ENERGÉTICA

INFORMACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON EU 66/2014 VÁLIDA SOLO PARA EL MERCADO DE LA UE

| | | |
|--|--|--|
| Identificación del modelo | | ZHRN640K |
| Tipo de placa de cocción | | Placa empotrada |
| Número de zonas de cocción | | 4 |
| Tecnología de calentamiento | | Resistencia radiante |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha | 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha | 185,8 Wh / kg 185,8 Wh / kg 185,8 Wh / kg 191,2 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob) | | 187,2 Wh / kg |

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento


AHORRO DE ENERGÍA


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

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.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867357332-A-392019