

EN	User Manual	2
KO	사용자 설명서	18
PT	Manual de instruções	34
ES	Manual de instrucciones	51

USER MANUAL

Hob

호브

Placa

Placa de cocción

Contents

Safety information.....	2	Care and cleaning.....	10
Safety instructions.....	3	Troubleshooting	11
Product description.....	5	Installation.....	13
Daily use.....	7	Technical data	15
Hints and tips.....	9	Energy efficiency.....	16

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating

elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instructions

Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.

- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.

- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

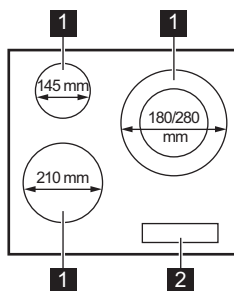
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

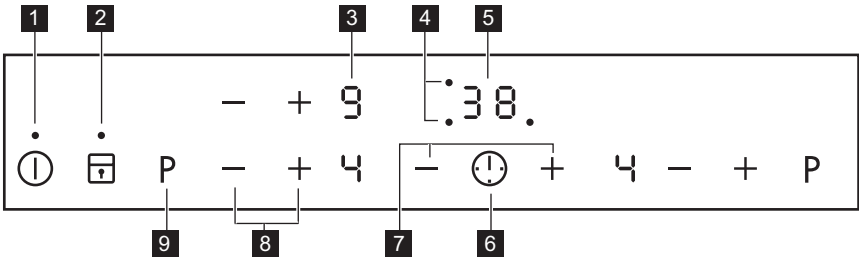
Product description

Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sen- sor field	Function	Comment
1	ⓘ	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	-	Heat setting display	To show the heat setting.
4	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
5	-	Timer display	To show the time in minutes.
6	🕒	-	To select the cooking zone.
7	+ / -	-	To increase or decrease the time.
8	+ / -	-	To set a heat setting.
9	P	Power function	To activate and deactivate the function.

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates.
A	Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.

Display	Description
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / The Child Safety Device function operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off function operates.

Residual heat indicator



WARNING!

 There is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

Daily use



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

The heat setting

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking

zone: touch  ( comes on). Immediately touch  ( comes on). Immediately touch 

until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: touch .

Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

 Refer to "Technical information" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.  comes on.

To deactivate the function: touch **P** or .

Power function with a double ring cooking zone

The function is activated for the inner ring when the hob senses the cookware with a smaller diameter than the inner ring. The function is activated for the outer ring when the hob senses the cookware with a bigger diameter than the inner ring.

Timer

Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function or change the time: touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

To see the remaining time: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

To stop the sound: touch .

 The function has no effect on the operation of the cooking zones.

Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch .

for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one

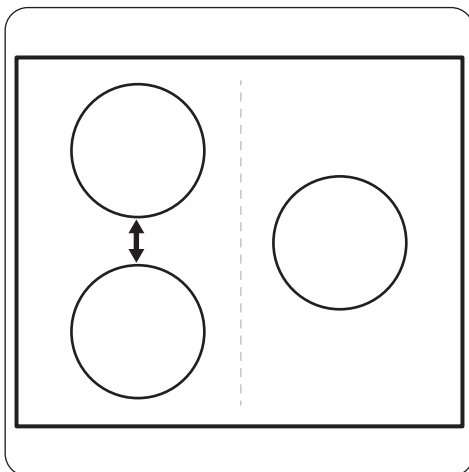
cooking time: activate the hob with . 

comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.

- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



Hints and tips



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.



Refer to "Technical information" chapter.

The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.

- hissing, buzzing: the fan operates.
- The noises are normal and do not refer to hob malfunction.**

Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not

linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

Care and cleaning



WARNING!

Refer to Safety chapters.

General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take

- care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive

- detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

Troubleshooting



WARNING!

Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.

Problem	Possible cause	Remedy
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the over-heating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.

If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

Installation



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

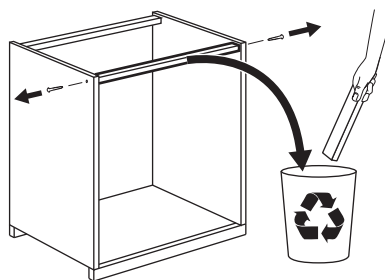
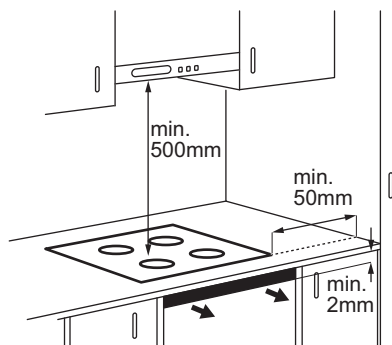
Built-in hobs

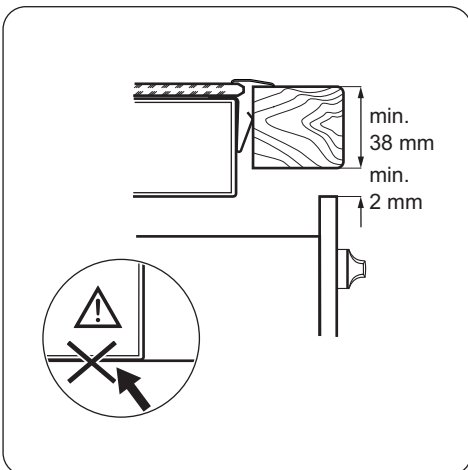
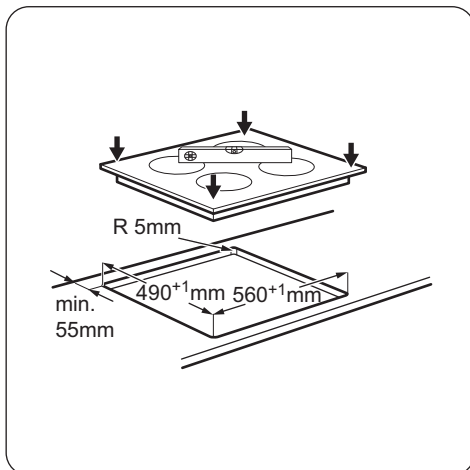
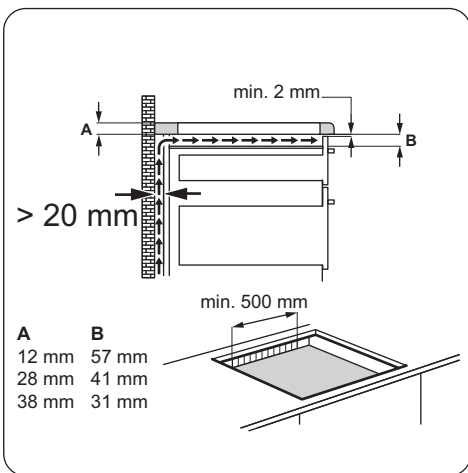
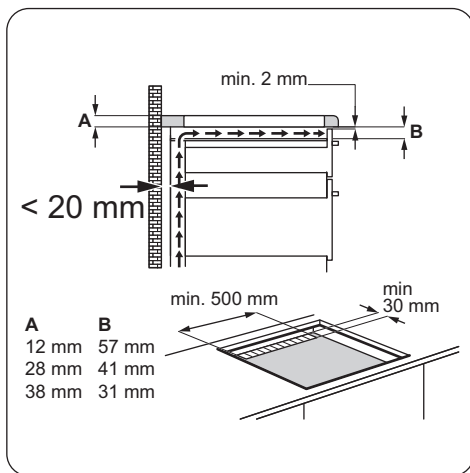
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

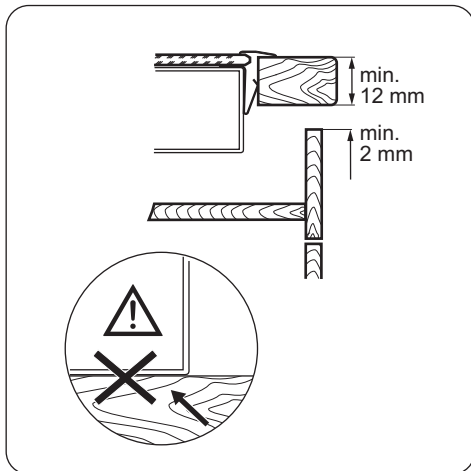
Assembly

Connection cable

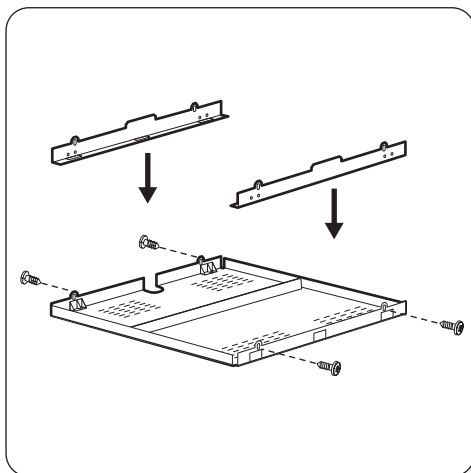
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.







Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

i You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

Technical data

Rating plate

Model ZE16632XBA
Typ 60 GAD D8 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ZANUSSI

PNC 949 595 530 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum dura- tion [min]	Cookware di- ameter [mm]
Left front	2300	3700	10	180 - 210
Left rear	1400	-	-	125 - 145
Right front	1800	2800	5	145 - 245
	3500	3700	5	245 - 280

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification		ZEI6632XBA
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		3
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	14.5 cm
	Right front	28.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	169.3 Wh / kg
	Left rear	188.6 Wh / kg
	Right front	177.1 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		178.3 Wh / kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

목차

안전 정보	18	문제 해결	27
안전 지침	19	설치	28
제품 설명	21	기술 정보	31
일상적 사용	23	에너지 효율성	32
유용한 정보	25	제품 제조일 표시	32
관리 및 청소	26		

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

⚠ 안전 정보

전자 제품을 설치하고 사용하기에 앞서 포함된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 제조업체는 잘못된 설치나 사용으로 인해 발생한 부상 또는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 필요할 때 참고하기 위해 지침은 항상 안전하고 접근 가능한 위치에 보관해 주십시오.

어린이 및 노약자 안전 수칙

- 만 8 세 이상의 어린이나, 신체적, 감각적, 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람이 이 전자 제품을 사용하고자 하는 경우, 안전한 사용 방법에 대해 감독 또는 주의 받고 관련 위험 요소에 대해 이해하는 경우 사용이 가능합니다.
- 어린이가 전자 제품을 가지고 장난을 하지 못하게 하십시오.
- 모든 포장재는 어린이의 손에 닿지 않게 하고 적절하게 폐기 하십시오.
- 전자 제품이 작동되거나 열을 식힐 때 어린이나 애완동물이 전자 제품 가까이 오지 못하도록 주의합니다. 표면의 부품은 뜨겁습니다.
- 제품에 어린이 안전 장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이는 감독 없이 제품을 세척하거나 유지보수해서는 안 됩니다.
- 제품이 항상 작동 중인 경우 만 3 세 이하의 어린이가 가까이 오지 못하게 하십시오.

일반 안전 수칙

- 경고: 전자 제품 및 표면의 부품은 사용 시 뜨거워집니다. 발 열체를 만지지 않도록 주의를 기울여야 합니다. 만 8 세 이하

의 어린이는 지속적인 감독 없이 가까이 오지 못하게 하십시오.

- 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 통해 전자 제품을 작동하지 마십시오.
- 경고: 기름 또는 지방으로 요리하는 중에 호브를 지켜보지 않을 경우, 위험하거나 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 절대 물로 화재를 진압하려고 하지 말고, 전자 제품 스위치를 끈 후 뚜껑이나 화재용 담요 등으로 불꽃을 덮으십시오.
- 주의: 조리 과정을 감독해야 합니다. 단기 조리 과정을 지속적으로 감독해야 합니다.
- 경고: 화재 위험: 조리면 위에 물건을 보관하지 마십시오.
- 칼, 포크, 숟가락, 뚜껑 등과 같은 금속 물체는 호브 표면이 뜨거워질 수 있으니 올려 놓지 마십시오.
- 전자 제품을 세척하기 위해 증기 소독기를 사용하지 마십시오.
- 사용 후에는 제어판을 사용해 호브 발열체를 끄고 팬 탐지기에 의존하지 마십시오.
- 글라스 세라믹 표면/글라스 표면에 금이 간 경우 감전을 예방하기 위해 전자 제품 스위치를 끄십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우 위험을 방지하려면 제조사, 공식 서비스 기술자 또는 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
- 경고: 조리 제품 제조 업체 또는 적합한 사용 지침이 있는 제품 제조업체에서 표시하는 호브 가드나 제품에 통합된 호브 가드만 사용하십시오. 부적합한 가드를 사용하면 사고가 일어날 수 있습니다.

안전 지침

安裝



경고

자격을 갖춘 전문가만 이 전자 제품을 설치해야 합니다.

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 손상된 전자 제품을 설치 또는 사용하지 마십시오.
- 전자 제품과 함께 제공된 설치 지침을 준수합니다.
- 다른 전자 제품 및 장치와 최소 거리를 유지하십시오.
- 전자 제품이 무거우므로 전자 제품 이동 시 항상 주의하십시오. 반드시 안전 장갑 및 밀봉된 신발을 착용하십시오.
- 팽창을 초래하는 습기를 방지하기 위해 절단 표면을 방수제로 밀폐하십시오.
- 전자 제품 하단을 증기와 습기로부터 보호합니다.
- 전자 제품을 문 옆이나 창 아래에 설치하지 마십시오. 이렇게 하면 문이나 창이 열릴 때 뜨거운 조리 용기가 전자 제품에서 떨어지는 것을 예방할 수 있습니다.
- 전자 제품을 칸 위에 설치하려면 공기가 순환할 수 있도록 전자 제품 하단과 상단 칸 사이의 공간이 충분한지 확인하십시오.
- 전자 제품 바닥이 뜨거워질 수 있습니다. 바닥에 닿지 않도록 전자 제품 아래 불연성 분리 패널을 설치해야 합니다.

- 조리대와 아래에 있는 장치 전면 사이에 통풍 공간이 2 mm 정도 여유가 되는지 확인하십시오. 적절한 통풍 공간이 부족하여 제품에 손상이 발생하는 경우 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

전기 연결



경고

화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.
- 이 전자 제품은 반드시 접지해야 합니다.
- 모든 작업을 수행하기 전에 전자 제품이 전원에서 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 정격판의 전기 정보와 사용자의 가정용 전압 공급과 일치하는지 확인하십시오. 그렇지 않은 경우 전기 기술자에게 연락하십시오.
- 전자 제품이 제대로 설치되었는지 확인하십시오. 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)를 헐겁거나 잘못 연결할 경우, 단자가 필요 이상으로 뜨거워질 수 있습니다.
- 올바른 전원 케이블을 사용하십시오.
- 전원 케이블이 꼬이지 않도록 합니다.
- 충격 보호대를 설치해야 합니다.
- 케이블에 스트레인 릴리프 클램프를 이용합니다.
- 콘센트 근처에서 전자 제품을 연결할 경우, 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)가 뜨거운 전자 제품 또는 뜨거운 조리 용기에 닿지 않도록 하십시오.
- 멀티탭 및 연장 케이블을 사용하지 마십시오.
- 전원 플러그 및 전원 케이블(해당되는 경우)이 손상되지 않게 하십시오. 당사의 공식 서비스 센터나 전기 기술자에게 연락하여 손상된 전원 케이블을 교체하십시오.
- 사용 중이거나 절연된 부분의 충격 방지는 도구 없이 제거할 수 없는 방식으로 고정되어야 합니다.
- 전원 플러그는 설치 종료 시에만 전원 소켓에 연결하십시오. 설치 후 전원 플러그에 손이 닿을 수 있는지 확인하십시오.
- 전원 소켓이 헐거우면 전원 플러그를 연결하지 마십시오.
- 전자 제품을 분리하기 위해 전원 케이블을 잡아 당기지 마십시오. 항상 전원 플러그 부분을 잡고 뺍니다.
- 올바른 절연 장치: 라인 보호 차단기, 퓨즈(홀더에서 분리된 나사형 퓨즈), 누전 차단기 및 접촉기를 사용해야 합니다.
- 전기 설비에는 전극의 전원에서 전자 제품을 분리할 수 있는 절연 장치가 있어야 합니다.

다. 절연 장치에는 최소 3 mm의 접점 열린 간격이 있어야 합니다.

사용



경고

부상, 화상 및 감전 위험이 있습니다.

- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 포장, 라벨 및 보호 필름(해당하는 경우)을 제품에서 제거하십시오.
- 본 전자 제품은 가정용 환경에서 사용하십시오.
- 본 제품의 사양을 변경하지 마십시오.
- 환풍구가 막혀 있지 않은지 확인하십시오.
- 전자 제품이 작동 중인 경우는 자리를 비우지 마십시오.
- 매번 사용이 끝나면 쿠킹존의 스위치를 "꺼야" 합니다.
- 팬 탐지기에 의존하지 마십시오.
- 쿠킹존 위에 칼날이류(나이프, 포크, 숟가락 등)나 소스팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오. 올려놓은 물체가 뜨거워질 수 있습니다.
- 젖은 손 또는 물에 닿은 상태로 전자 제품을 작동하지 마십시오.
- 본 전자 제품을 작업대로 사용하거나 물건을 올려 두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자 제품의 표면에 금이 간 경우 전자 제품을 전원에서 즉시 분리하십시오. 이는 감전을 방지하기 위해서입니다.
- 심박 조절기 사용자는 전자 제품이 작동 중일 때 인덕션의 쿠킹존으로부터 최소 30cm 떨어져 계십시오.
- 재료를 뜨거운 기름에 넣을 경우, 뜨거운 기름이 될 수 있습니다.



경고

폭발 및 화재 위험이 있습니다.

- 기름과 지방은 가열되면 가연성 증기가 배출될 수 있습니다. 기름과 지방을 사용한 조리 시 화염 또는 가열된 물체로부터 멀리하십시오.
- 매우 뜨거운 기름이 배출하는 증기는 자연 발화를 초래할 수 있습니다.
- 폐유는 음식 찌꺼기가 포함될 수 있으며, 처음 사용하는 기름보다 더 낮은 온도에서 화재를 초래할 수 있습니다.
- 전자 제품 내부, 근처나 위에 가연성 제품 또는 가연성 제품에 젖은 물체를 놓지 마십시오.



경고

전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

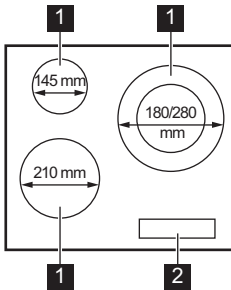
- 제어판에는 뜨거운 조리 용기를 올려 놓지 마십시오.
- 호브 유리 표면에 뜨거운 팬 커버를 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.
- 물건이나 조리 용기가 전자 제품에 떨어지지 않도록 주의하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 내용물 없이 비어있는 냄비를 올려 놓거나 아무 것도 올려 놓지 않은 채로 쿠킹존을 작동하지 마십시오.
- 전자 제품에 알루미늄 호일을 올려놓지 마십시오.
- 조리 용기가 주철 또는 알루미늄으로 되어 있거나 바닥이 손상되어 있으면 글라스/글라스 세라믹에 흠집이 날 수 있습니다. 쿠킹판에서 이동해야 하는 경우 항상 물체를 들어 올려 이동시키십시오.
- 본 전자 제품은 주방용으로만 사용하도록 제작되었습니다. 예를 들어 실내 난방과 같이, 설계된 목적 이외의 다른 용도로 사용할 수 없습니다.

관리 및 청소

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소합니다.

제품 설명

쿠킹판 구성



- 전자 제품을 청소하기 전에는 전자 제품을 작동 중지하고 열이 식을 때까지 기다립니다.
- 유지보수하려면 먼저 전자 제품의 전기 공급을 차단합니다.
- 전자 제품을 세척하기 위해 물 분사나 증기를 사용하지 마십시오.
- 젖은 부드러운 천으로 전자 제품을 닦습니다. 중성 세제만 사용하십시오. 마모성 제품, 마모성 세척 패드나 용제 또는 금속성 물체를 사용하지 마십시오.

폐기 처분

경고
부상이나 질식의 위험이 있습니다.

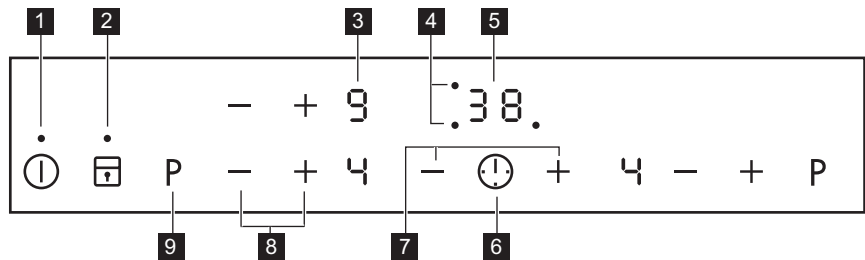
- 전자 제품의 올바른 폐기 방법에 대한 자세한 정보는 해당 시 당국에 문의하십시오.
- 전자 제품을 주전원으로부터 차단합니다.
- 전자 제품에 인접한 주 전원 전기 케이블을 잘라 내어 폐기하십시오.

서비스

- 전자 제품을 수리하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
- 정품 예비 부품만 사용하십시오.

- 1 인덕션 쿠킹존
- 2 조작판

제어판 구성



전자 제품을 작동하려면 센서 필드를 사용하십시오. 표시창, 표시등 및 소리는 어떤 기능이 작동하는지 알려줍니다.

	센서 필드	기능	메모
1	ⓘ	켜짐/꺼짐	호브의 작동 및 작동 중지
2	🔒	잠금 / 어린이 안전 장치	제어판 잠금/잠금 해제
3	-	온도 설정 표시창	온도 설정 상태를 표시
4	-	쿠킹존의 타이머 표시등	시간을 설정하는 존(구역) 표시.
5	-	타이머 표시	시간을 분 단위로 표시
6	🕒	-	쿠킹존 선택
7	+/-	-	시간을 늘리거나 줄임
8	+/-	-	온도 설정 선택
9	P	파워 기능	기능의 작동 및 작동 해제.

온도 설정 표시창

표시창	설명
0	쿠킹존이 작동 해제됩니다.
1 - 9	쿠킹존이 작동합니다.
A	자동 예열 기능 기능이 작동합니다.
P	파워 기능이 작동합니다.
E + 자릿수	기능이 제대로 작동하지 않습니다.
H	쿠킹존이 아직 뜨거움(아직 열기가 남아 있음).

표시창	설명
	잠금 /어린이 안전 장치 기능이 작동합니다.
	쿠킹존에 잘못된 조리 용기 또는 너무 작은 조리 용기가 올려져 있거나 조리 용기가 올려져 있지 않습니다.
	스위치 자동 꺼짐 기능이 작동합니다.

잔열 표시등



경고

잔열로 인한 화상의 위험이 있습니다.

인덕션 쿠킹존은 조리 과정에 필요한 열을 조리기구 바닥에 직접 전달합니다. 글라스 세라믹은 조리기구의 열에 의해 가열됩니다.

일상적 사용



경고

안전 장을 참조하십시오.

작동 및 작동 중지

①을 1 초간 눌러 호브를 작동 또는 작동 중지합니다.

스위치 자동 꺼짐

다음과 같은 경우에는 호브를 자동으로 작동 중지하는 기능이 작동합니다.

- 쿠킹존이 모두 작동 해제되는 경우.
- 호브를 작동한 후 온도 설정을 하지 않은 경우.
- 제어판에 무언가를 흘리거나 10 초 이상 무언가를 올려놓은 경우(팬, 행주 등). 신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 물체를 치우거나 제어판을 청소하십시오.
- 호브가 너무 뜨거워짐(예: 냄비의 물이 모두 졸은 경우). 호브를 다시 사용하기 전에 쿠킹존을 식혀야 합니다.
- 잘못된 조리 용기를 사용함. 기호가 켜지고 쿠킹존은 2 분 후에 자동으로 작동 해제됩니다.
- 쿠킹존을 작동 해제하지 않거나 온도 설정을 변경한 경우. 잠시 후 가 켜지고 호브가 작동 해제됩니다.

온도 설정 및 이후 호브가 작동 해제되는 시간의 관계:

온도 설정	호브가 다음 시간 후 작동 중지됩니다.
1 - 2	6 시간
3 - 4	5 시간
5	4 시간
6 - 9	1.5 시간

온도 설정

+를 터치해 온도 설정을 높이십시오. **—**를 터치해 온도 설정을 낮추십시오. 쿠킹존을 작동 해제하려면 **+** 및 **—**를 동시에 터치하십시오.

자동 예열 기능

이 기능을 작동할 경우, 단시간 내에 필요한 온도 설정이 가능합니다. 이 기능은 일정 시간 동안 최대 설정 온도로 설정된 다음 올바른 온도 설정으로 낮아집니다.



기능을 작동하려면 쿠킹존을 식혀야 합니다.

쿠킹존의 기능 작동하기: **P**를 터치합니다(이 나타남). 즉시 **+**를 터치합니다(이 나타남). 올바른 온도 설정이 켜질 때까지 즉시 **—**를 터치하십시오. 3 초 후에 이 켜집니다.

기능 작동 해제 방법: **—**를 터치합니다.

파워 기능

이 기능은 인덕션 쿠킹존에 더 많은 출력을 전달할 수 있습니다. 이 기능은 정해진 시간 동안만 인덕션 쿠킹존에서 작동합니다. 이 시간이 지나면 인덕션 쿠킹존이 최고 온도 설정으로 자동 전환됩니다.

 "기술 정보" 장을 참조하십시오.

쿠킹존의 기능 작동하기: **P** 를 터치합니다.  이 나타납니다.

기능 작동 해제 방법: **P** 또는 **—**를 터치합니다.

더블 링 쿠킹존을 갖춘 파워 기능

호브가 내부 링보다 조리 용기의 바닥 지름이 더 작다는 것을 감지할 때 내부 링이 작동됩니다. 호브가 내부 링보다 조리 용기의 바닥 지름이 더 크다는 것을 감지할 때 외부 링이 작동됩니다.

타이머

카운트다운 타이머

이 기능을 사용해 이번 1 회의 쿠킹 세션에 한해 쿠킹존을 얼마 동안 작동해야 하는지 시간을 설정할 수 있습니다.

우선 쿠킹존의 온도를 설정한 뒤 기능을 설정합니다.

쿠킹존을 설정하려면 표시등이 필요한 쿠킹존에 도달할 때까지 을 반복하여 터치하십시오.

기능 작동 또는 시간 변경 방법: 타이머의 **+** 또는 **—**를 눌러 시간을 설정하십시오(00 - 99 분). 쿠킹존의 표시등이 느리게 깜박이기 시작하면 시간이 카운트다운됩니다.

남은 시간 보는 방법: 로 쿠킹존을 설정하십시오. 쿠킹존의 표시등이 빠르게 깜박이기 시작합니다. 표시창에 남은 시간이 표시됩니다.

기능 작동 해제 방법: 로 쿠킹존을 설정하고 **—**를 터치하십시오. 카운트다운의 남은 시간은 다시 00 으로 표시됩니다. 쿠킹존의 표시등이 꺼집니다.

 시간이 종료되면 신호음이 울리고 00 이 깜빡입니다. 쿠킹존이 작동 해제됩니다.

신호음을 멈추려면 를 터치합니다.

타이머 알람

호브가 작동되고 쿠킹존을 사용하지 않을 때 이 기능은 타이머 알람으로 활용할 수 있습니다. 온도 설정 표시창에 이 나타납니다.

기능 작동 방법: 를 터치합니다. **+** 또는 **—**를 터치해 시간을 설정하십시오. 시간이 종료되면 신호음이 울리고 00 이 깜빡입니다.

신호음을 멈추려면 를 터치합니다.

 기능은 쿠킹존 작동에 아무런 영향을 끼치지 않습니다.

잠금

쿠킹존을 작동하는 동안에도 제어판을 잠글 수 있습니다. 이렇게 하면 온도를 실수로 변경하는 것을 방지할 수 있습니다.

먼저 온도 설정을 선택합니다.

기능 작동 방법: 를 터치합니다. 가 4 초 동안 켜집니다. 타이머가 계속 켜져 있습니다.

기능 작동 해제 방법: 를 터치합니다. 이전 온도 설정이 켜집니다.

 호브를 작동 중지하면 이 기능도 작동 해제됩니다.

어린이 안전 장치

이 기능은 실수로 인한 호브의 작동을 방지합니다.

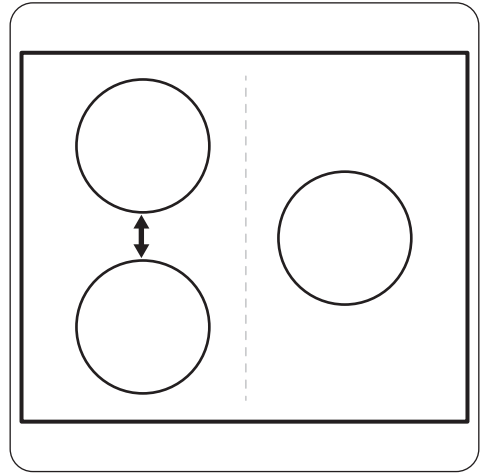
기능 작동 방법: 로 호브를 작동합니다. 온도 설정을 하지 마십시오. 를 4 초간 터치합니다. 가 켜집니다. 로 호브를 작동 중지합니다.

기능 작동 해제 방법: 로 호브를 작동합니다. 온도 설정을 하지 마십시오. 를 4 초간 터치합니다. 가 켜집니다. 로 호브를 작동 중지합니다.

1 회의 조리 시간에만 기능을 끄고자 하는 경우: 로 호브를 작동합니다. 이 켜집니다. 를 4 초간 터치합니다. 10 초 이내에 온도를 설정하십시오. 호브를 작동할 수 있습니다. 로 호브를 작동 중지하면, 기능이 다시 작동합니다.

출력 관리 기능

- 쿠킹존은 호브의 상 번호와 위치에 따라 그룹화됩니다. 그림을 참조하십시오.
- 각 상에 최대 전기 부하(3,700W)가 있습니다.
- 기능은 출력은 동일한 상에 연결된 쿠킹존 간의 전력을 분할합니다.
- 기능은 단상에 연결된 쿠킹존의 총 전기 부하가 3,700W를 초과할 때 작동합니다.
- 기능은 출력은 동일한 상에 연결된 쿠킹존에 대한 전력을 줄입니다.
- 출력이 감소된 존의 온도 설정 표시창은 두 가지 온도를 번갈아 나타냅니다.



유용한 정보



경고

안전 장을 참조하십시오.

조리 용기



강력한 전자기장이 흐르는 인덕션 쿠킹존은 조리 용기에 열을 빠르게 발생시킵니다.



인덕션 쿠킹존에는 정확한 조리 용기를 사용해야 합니다.

조리 용기 재질

- 사용 가능한 소재: 주철, 스틸, 에나멜 스틸, 스테인리스 스틸, 다층으로 된 바닥(제조업체에서 사용 가능한 소재로 표시함).
- 사용 불가능한 소재: 알루미늄, 구리, 놋, 유리, 세라믹, 도자기.

다음과 같은 조리 용기는 인덕션 호브에 사용할 수 있습니다.

- 최고 온도로 설정된 존에서 물이 매우 빨리 끓는 경우.
- 조리 용기 바닥에 마그넷 스티커가 있는 경우.



조리 용기의 바닥은 두껍고 반드시 평평해야 합니다.

조리 용기 치수

인덕션 쿠킹존은 조리 용기 바닥의 치수에 맞춰 자동적으로 한계선까지 조절됩니다.

쿠킹존 효율성은 조리 용기의 지름에 따라 다릅니다. 조리 용기의 지름이 쿠킹존의 최소 지름보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다.



"기술 정보" 장을 참조하십시오.

작동 중 소음

사용자가 다음과 같은 소리를 듣게 되는 경우:

- 날카로운 소리: 조리 용기가 여러 재질로 구성되어 있습니다(샌드위치 구성).
 - 휘파람 소리: 출력 레벨이 높은 상태로 쿠킹존을 사용하며 조리 용기가 여러 재질로 구성되어 있습니다(샌드위치 구성).
 - 웅웅거림: 출력 레벨이 높음.
 - 찰칵 소리: 전기 스위칭이 일어남.
 - 쉿쉿 소리, 와글와글거림: 팬이 작동함.
- 소음은 정상적이며 호브 결함이 아닙니다.

요리 사례

온도 설정과 쿠킹존에서 소비하는 전력은 선행 관계가 아닙니다. 다시 말해, 온도 설정을 높인다고 해서 쿠킹존의 전력 소비가 비례해서 증가하지 않습니다. 즉, 쿠킹존 온도를 중간으로 설정하면 전력의 절반 이하를 사용하게 되는 것입니다.



표의 데이터는 참조용입니다.

온도 설정	용도:	시간 (분)	힌트
 - 1	조리된 음식의 보온.	필요에 따라	조리 용기의 뚜껑을 덮으십시오.
1 - 2	홀란데이즈 소스, 녹임: 버터, 초콜릿, 젤라틴.	5 - 25	경우에 따라 혼합.
1 - 2	균합: 오믈렛, 구운 계란.	10 - 40	뚜껑 덮고 조리.
2 - 3	쌀 및 우유 음식 끓이기, 미리 조리된 음식의 가열.	25 - 50	물은 최소 쌀의 두 배를 추가하고, 우유 음식은 중간에 섞습니다.
3 - 4	찐 야채, 생선, 고기.	20 - 45	액체를 몇 테이블스푼 첨가합니다.
4 - 5	감자 찌기.	20 - 60	750g의 감자에 최대 ¼L의 물을 사용합니다.
4 - 5	양이 많은 식품의 조리스튜, 스프.	60 - 150	최대 3L의 액체와 재료.
6 - 7	약간 튀기기: 에스칼로프, 송아지 고기, 커틀렛, 리졸레, 소시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이크, 도너츠.	필요에 따라	중간 쪼에 뒤집습니다.
7 - 8	세게 튀기기, 해쉬 브라운, 로인 스테이크, 스테이크.	5 - 15	중간 쪼에 뒤집습니다.
9	물 끓이기, 파스타 조리, 고기 굽기(굴라시, 고기 굽기), 감자칩 튀김.		
P	많은 양의 물 끓이기. 전원 기능이 작동됩니다.		

관리 및 청소



경고
안전 장을 참조하십시오.

일반 정보

- 매 사용 후 호브를 청소하십시오.
- 항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.
- 표면의 스크래치나 진한 얼룩은 호브의 작동에 영향을 미치지 않습니다.
- 호브 표면에 적합한 특수 클리너를 사용합니다.
- 특수 스크레이퍼(긁기 도구)를 사용하십시오.

호브 청소

- 즉시 제거: 녹는 플라스틱, 플라스틱 호일, 설탕 및 설탕 함유 식품. 제거하지 않으면

오염물이 호브에 손상을 입힐 수 있습니다. 화상을 피하도록 주의해야 합니다. 특수 스크레이퍼가 글라스 표면에 예각을 이루도록 놓고 칼날을 표면 위에서 이동시키십시오.

- 호브가 충분히 식었을 때 물때, 수분, 지방 얼룩, 빛나는 금속의 변색 부분을 청소합니다. 비연마성 세제를 적신 천으로 호브를 청소합니다. 청소한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.
- 빛나는 금속색 변색 제거: 식초를 넣은 물을 사용하고 젖은 천으로 글라스 표면을 닦으십시오.

문제 해결



경고
안전 장을 참조하십시오.

문제 해결

문제점	예상 원인	해결책
호브를 가동하거나 작동할 수 없습니다.	호브가 전원에 연결되어 있지 않거나 올바르게 연결되어 있지 않습니다.	호브가 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인합니다. 연결 그림을 참조하십시오.
	퓨즈가 끊어져 있습니다.	퓨즈가 고장의 원인인지 확인합니다. 퓨즈가 반복적으로 끊어질 경우 전문 기술자에게 문의하십시오.
		호브를 다시 작동하고 10 초 이내에 온도 설정을 합니다.
	동시에 둘 이상의 센서 필드를 터치했습니다.	한 개의 센서 필드만 터치합니다.
	제어판에 물기나 지방 얼룩이 있습니다.	제어판을 청소합니다.
신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 호브가 작동 중지될 때 신호음이 들립니다.	한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치웁니다.
호브가 작동 중지됩니다.	센서 필드 ① 위에 물건을 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치웁니다.
잔열 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않습니다.	쿠킹존이 충분히 오래 작동하여도 뜨겁지 않은 경우, 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
자동 가열 기능이 작동하지 않습니다.	쿠킹존이 뜨겁습니다.	쿠킹존이 충분히 식을 때까지 기다립니다.
	최고 온도로 설정되어 있습니다.	최고 온도 설정은 해당 기능과 동일한 출력이 전달됩니다.
두 가지 온도 설정이 번갈아 나타납니다.	전력 관리 기능이 작동합니다.	"일상적 사용" 장을 참조하십시오.
센서 필드가 뜨거워졌습니다.	조리 용기가 너무 크거나 제어판에 너무 가까이 놓았습니다.	가능하면 큰 조리 용기는 뒤쪽 쿠킹존에 놓습니다.
⏻가 켜집니다.	스위치 자동 꺼짐이 작동했습니다.	호브를 작동 중지한 후 다시 작동합니다.
⏻가 켜집니다.	어린이 안전 장치 또는 잠금 기능이 작동 중.	"일상적 사용" 장을 참조하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
[F]가 켜집니다.	쿠킹존에 조리 용기가 없습니다.	쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오.
	조리 용기가 사용 불가능합니다.	올바른 조리 용기를 사용하십시오. "유용한 정보" 장을 참조하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	올바른 치수의 조리 용기를 사용하십시오. "기술 정보" 장을 참조하십시오.
[E] 및 숫자가 표시됩니다.	호브에 오류가 발생했습니다.	잠시 호브의 전기 공급을 차단합니다. 집안의 전기 시스템에서 퓨즈를 분리합니다. 다시 연결합니다. [E]가 다시 켜지면 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
[E4]가 켜집니다.	호브의 물이 모두 줄아 호브에 오류가 발생했습니다. 존의 스위치 자동 꺼짐 및 과열 방지 기능이 작동 중입니다.	호브를 작동 중지합니다. 뜨거운 조리 용기를 꺼내십시오. 약 30 초 후 쿠킹존을 다시 작동하십시오. 만약 조리 용기가 문제라면, 오류 메시지가 꺼집니다. 잔열 표시등은 그대로 유지될 수 있습니다. 조리 용기가 충분히 식을 때까지 기다립니다. 조리 용기가 호브에 적절한지 확인합니다. "유용한 정보" 장을 참조하십시오.

해결책을 찾을 수 없는 경우...

스스로 해결책을 찾을 수 없는 경우, 판매처 또는 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 정격판의 데이터를 제공하십시오. 또한 글라스 세라믹의 3 자리 문자 코드(글라스 표면 모서리에 있음) 및 표시되는 오류 메시지를 알려주십시오.

오. 호브를 올바르게 사용하십시오. 전자 제품을 올바르게 사용하지 못한 경우, 보증 기간 중 이더라도 서비스 기술자 또는 판매업체의 서비스에 요금이 부과됩니다. 서비스 센터 및 보증 조건에 대한 지침은 보증서에 있습니다.

설치

 **경고**
안전 장을 참조하십시오.

설치 전

호브를 설치하기 전 정격판에 아래의 정보를 작성하십시오. 정격판은 호브의 하단에 있습니다.

일련 번호

불박이형 호브

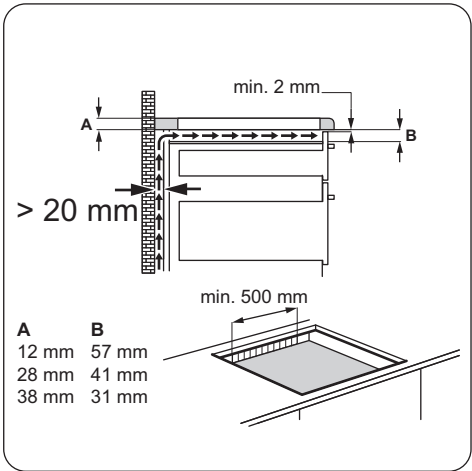
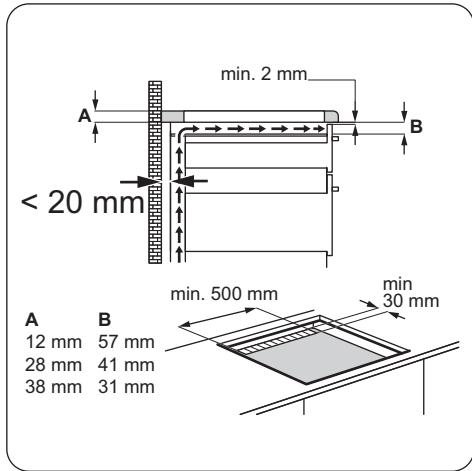
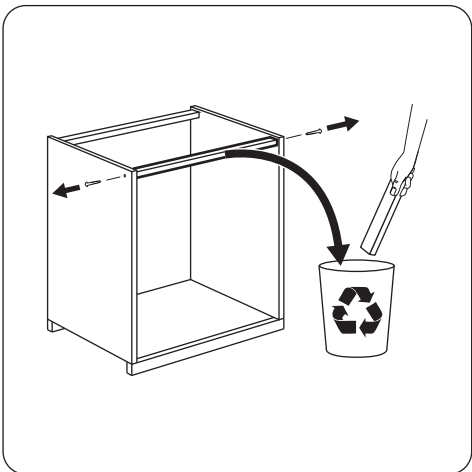
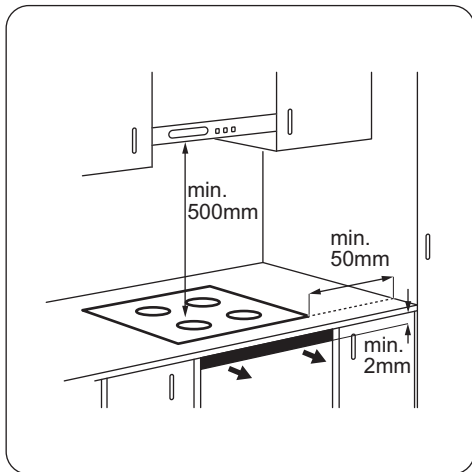
불박이형 호브는 올바른 불박이 장치와 표준에 맞는 작업대 내에 호브를 조립한 후에만 사용하십시오.

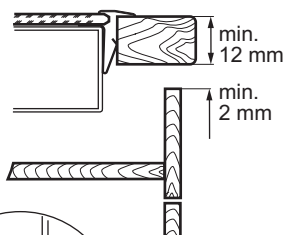
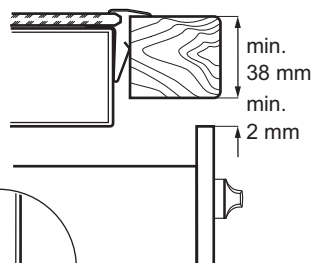
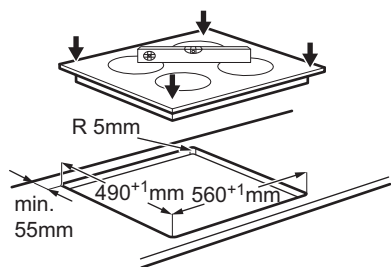
연결 케이블

- 이 호브에는 연결 케이블이 제공됩니다.
- 손상된 전원 케이블을 교체하려면 다음(또는 그 이상) 유형의 전원 케이블을 사용하십시오: H05V2V2-F T 최소 90°C. 자세한 내

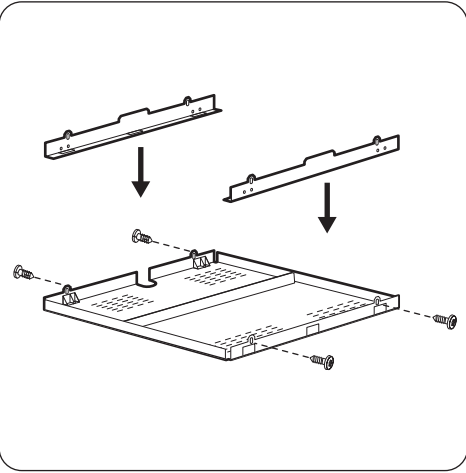
용은 가까운 서비스 센터로 문의해 주십시오

조립





보호 상자



보호 상자(추가 부속품)를 사용하는 경우에는 전면 통풍 공간 2mm와 호브 바로 아래 보호용 바닥이 필요 없습니다. 보호 상자 부속품은 국가에 따라 제공되지 않을 수 있습니다. 가까운 공급업체에 문의하십시오.



호브를 오븐 위에 설치하는 경우에는 보호 상자를 사용할 수 없습니다.

기술 정보

정격판

모델 ZE16632XBA
60 GAD D8 AU 유형
인덕션 7.4 kW
Ser.Nr.
ZANUSSI

PNC 949 595 530 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
독일에서 제조
7.4 kW
CE

쿠킹존 사양

쿠킹존	정상 출력(최고 온도 설정) [W]	파워 기능 [W]	파워 기능 최대 시간 [분]	조리 용기 지름 [mm]
좌측 전면	2300	3700	10	180 - 210
좌측 후면	1400	-	-	125 - 145
우측 정면	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

쿠킹존의 출력은 표에 나타난 데이터와 미세한 차이가 있을 수 있습니다. 조리 용기의 소재 및 크기에 따라 달라질 수 있습니다.

최적의 조리 결과를 위해 표에 있는 지름보다 작은 조리 용기를 사용하십시오.

에너지 효율성

EU 66/2014 에 따른 제품 정보

모델 ID		ZEI6632XBA
호브 유형		불박이형 호브
쿠킹존의 수		3
가열 기술		인덕션
원형 쿠킹존 직경(Ø)	좌측 전면 좌측 후면 우측 정면	21.0 cm 14.5 cm 28.0 cm
쿠킹존별 에너지 소비 (EC electric cooking)	좌측 전면 좌측 후면 우측 정면	169.3 Wh / kg 188.6 Wh / kg 177.1 Wh / kg
호브의 에너지 소비 (EC electric hob)		178.3 Wh / kg

EN 60350-2 - - 가정용 전기 조리 전자 제품 -
파트 2: 호브 - 성능 측정 방법

에너지 절약 정보

아래 유용한 정보를 따를 경우 일상 요리 시 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 물을 가열할 때 필요한 양만 사용하십시오.
- 가능하면 조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.

- 쿠킹존을 사용하기 전 조리 용기를 올려놓으십시오.
- 작은 쿠킹존에는 작은 조리 용기를 놓으십시오.
- 쿠킹존 한 가운데에 조리 용기를 바로 놓으십시오.
- 잔열을 사용하여 음식을 보온하거나 녹이십시오.

제품 제조일 표시

제 품 명	직냉식 냉장	모 델 명	ZBF 3124 A
구 입 일			
사 용 자	주 소 :		
	성 명 :	전 화 :	
보증기간			

- 본 제품은 ZANUSSI 사의 탁월한 기술과 철저한 품질관리로 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자의 정상 사용중 1년 이내에 제조상의 결함이나 자연 발생적으로 고장이 생겼을 때는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증 합니다.
- 보증기간이 지났거나 사용상의 부주의, 당사 서비스 요원 이외의 수리나 개 조, 천재 지변 등에 의한 고장이라도 최소한의 비용으로 수리 또는 부품교환 을 해 드립니다.

- 사용도중 의문나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 서비스 센터로 연락바랍니다.

서비스센터: (전국 공통) 1688-1911

수입원 : (주) KUSSHAND

서울시 서초구 서초동 1424-2 전화: 3480-7400/FAX: 3480-7520

(주)쿠스한트 인터넷 홈페이지 <http://www.kusshand.com>

저희 홈페이지를 방문하시면, 제품 및 회사에
관해 보다 자세한 정보를 얻으실 수 있습니다.

※ 전화 한 통화로 애프터서비스를 받으실 수
있습니다.

보증서는 대리점에서 소정사항을 기입하여 드
리므로 기재된 내용을 꼭 확인한 후 잘 보관해
두십시오.

제품 제조일 표시

제품 제조시기는 기기의 별도 라벨에 표시되어
있습니다.

제조시기 확인 방법

시리얼 넘버 ("SER. NO.") 8 자리 중 앞의 3 자
리를 확인하세요.

- 첫 번째 자리숫자는 생산 년도를 나타냅니
다.
- 두 번째와 세 번째 자릿수는 생산 주차를 표
시합니다.



생산 년도

(5 = 2005 년도 생산)

생산 주차

(40 = 2005년도의 40주차에 생산. 즉 2005년
10월 첫번째 주에 생산되었음을 의미합니다.)

환경 고려사항

기호 ♻가 표시된 재료는 재활용하십시오. 포
장재는 해당 용기에 넣어 재활용하십시오. 전
기 제품 및 전자 제품 폐기물을 재활용하여 환
경과 인류 건강을 보호하십시오. 가정용 폐기

물 기호 ♻가 표시된 제품을 폐기하지 마십시
오. 가까운 재활용 시설에 제품을 보내거나 가
까운 시청에 문의하십시오.

Informações de segurança.....	34	Manutenção e limpeza.....	43
Instruções de segurança.....	36	Resolução de problemas.....	44
Descrição do produto.....	38	Instalação.....	46
Utilização diária.....	40	Dados técnicos.....	49
Sugestões e dicas.....	42	Eficiência energética.....	50

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local 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.
- 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 ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

Segurança geral

- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **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 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 objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 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 protecções 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 protecções de placa já incorporadas

no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- 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 protecção.
- 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 não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas 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.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- 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 braçadeira 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 de tomadas duplas ou triplas, 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 protecções 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 correctos: disjuntores de protecção, 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 pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente 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 ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. 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 eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- 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 objectos 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 objectos 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 nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura 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 objectos 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

- 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 jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

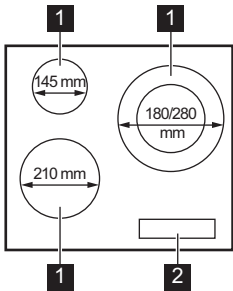
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

Assistência Técnica

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

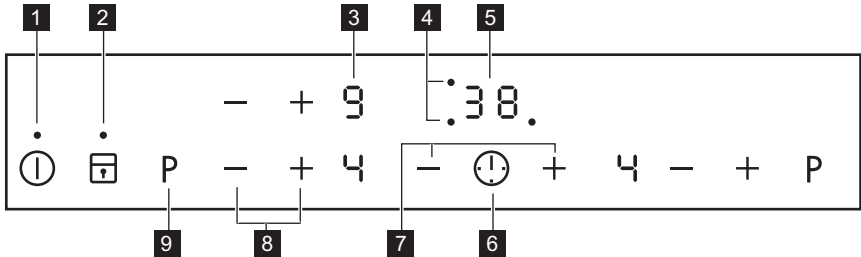
Descrição do produto

Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos

Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
1	①	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.

	Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
3	-	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
4	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
7	+ / -	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
8	+ / -	-	Para seleccionar o grau de cozedura.
9	P	Função Power	Para activar e desactivar a função.

Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está activada.
	A função Aquecimento Automático está activa.
	Função Power activo.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática está activa.

Indicador de calor residual



AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

Utilização diária



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.
Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Grau de cozedura

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

Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. A função selecciona o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o grau de cozedura adequado.



Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em (acende). Toque

imediatamente em  ( acende). Toque imediatamente em  até que o grau de cozedura correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.

Para desactivar a função: toque em .

Função Power

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.



Consulte o capítulo “Informação técnica”.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em  ;  acende.

Para desactivar a função: toque em  ou .

Função Power com uma zona de cozedura de circuito duplo

A função é activada para o circuito interior se o aparelho detectar um tacho com diâmetro inferior ao do circuito interior. A função é activada para o circuito exterior se o aparelho

detectar um tacho com diâmetro superior ao do circuito interior.

Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por seleccionar o grau de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

Para seleccionar a zona de cozedura:

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

Para activar a função ou alterar o tempo:

toque no  ou no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com  e toque em . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

 Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em .

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activa e as zonas de cozedura estão inactivas. O visor apresenta  na área do grau de cozedura.

Para activar a função: toque em . Toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em .

 Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

Bloqueio de Funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em   acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

Para desactivar a função: toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

Para activar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

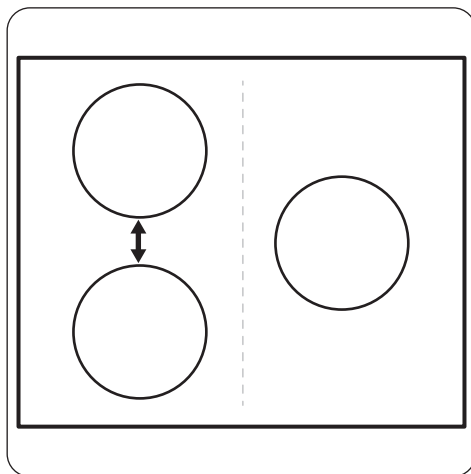
Para desactivar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

Função Gestão de Energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.

- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



Sugestões e dicas



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e panelas



Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo electromagnético forte.



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- uma pequena quantidade de água ferve muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.



Consulte o capítulo “Informação técnica”.

Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não

é linear. Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional. Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	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 vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, 1/4 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.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é activada.		

Manutenção e limpeza



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho com a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam 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. Coloque o raspador especial 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 húmido.

Resolução de problemas



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	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.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função de gestão de energia está activada.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
 está aceso.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo "Informação técnica".
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Problema	Causa possível	Solução
E4 está aceso.	Existe um erro na placa porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi accionada.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem deve desaparecer. O indicador de calor residual pode permanecer ligado. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

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) e a mensagem de erro apresentada.

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.

Instalação



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Antes da instalação

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

Número de série

Placas encastradas

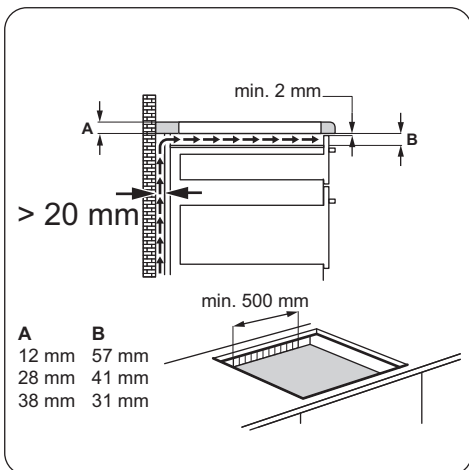
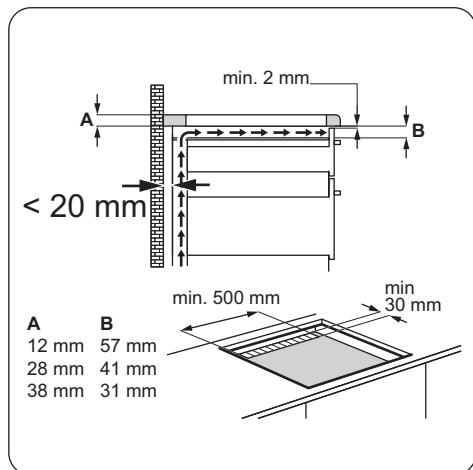
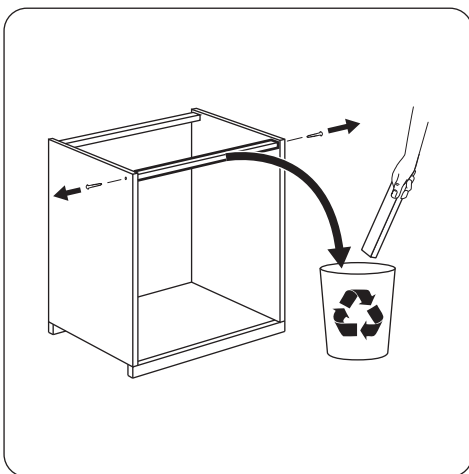
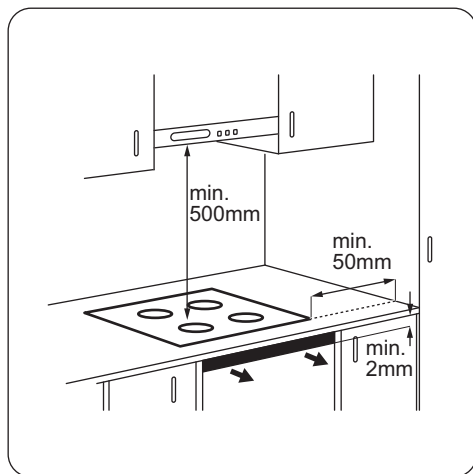
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou

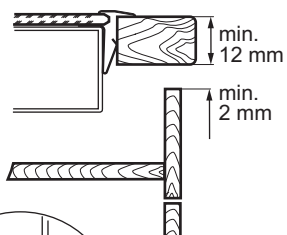
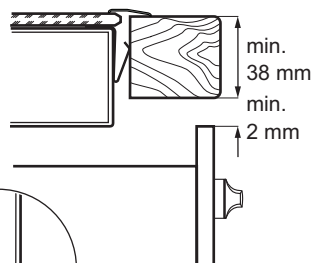
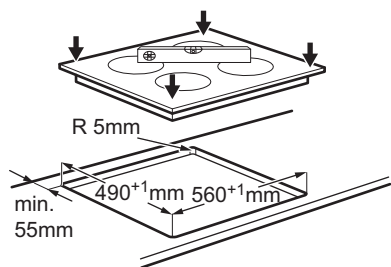
superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

Cabo de ligação

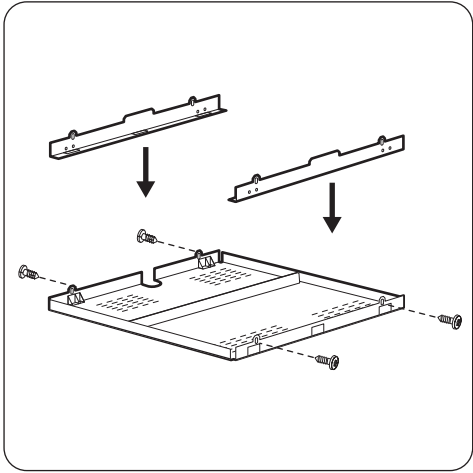
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T min. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

Montagem





Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector, directamente por baixo da placa, não são necessários. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



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

Dados técnicos

Placa de características

Modelo ZEI6632XBA
Tipo 60 GAD D8 AU
Indução 7.4 kW
N.º de série
ZANUSSI

PNC 949 595 530 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.4 kW



Especificações das zonas de cozedura

Zona de coze- dura	Potência nomi- nal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxi- ma [min.] de Função Power	Diâmetro do ta- cho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3700	10	180 - 210
Traseira esquerda	1400	-	-	125 - 145
Dianteira direita	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

Eficiência energética

Informação do produto de acordo com a norma EU 66/2014

Identificação do modelo		ZEI6632XBA
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		3
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita	21,0 cm 14,5 cm 28,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita	169,3 Wh/kg 188,6 Wh/kg 177,1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		178,3 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.
- 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.

Contenido

Información sobre seguridad.....	51	Mantenimiento y limpieza.....	60
Instrucciones de seguridad.....	53	Solución de problemas.....	61
Descripción del producto.....	55	Instalación.....	63
Uso diario.....	56	Datos técnicos.....	66
Consejos.....	59	Eficacia energética.....	67

Salvo modificaciones.

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 electrodoméstico 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.
- 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 piezas de fácil acceso están calientes.
- 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.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **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 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 un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- 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 electricista cualificado puede instalar este 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 incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del

suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.

- 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.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- 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 se confíe por el detector de tamaño.
- 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.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- 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 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza

- 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 de metal.

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.

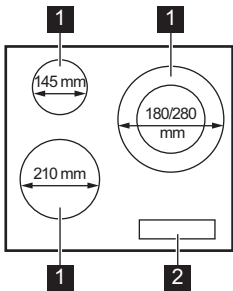
Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

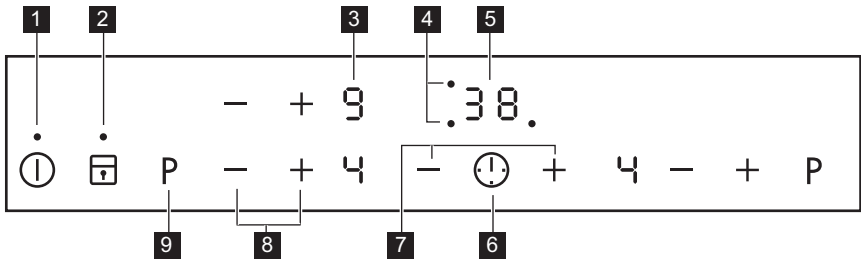
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control

Disposición del panel de control



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

	Sen- sor	Función	Comentario
1	ⓘ	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Cierre / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
4	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
5	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.

	Sen- sor	Función	Comentario
6		-	Para seleccionar una zona de cocción.
7	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
8	+ / -	-	Para ajustar la temperatura.
9	P	La función Power	Para activar y desactivar la función .

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está funcionando.
	La función Power está en funcionamiento.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Apagado automático está funcionando.

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- 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 y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor.

Toque  para reducir el nivel de calor. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.

 Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción:

toque **P** ( se enciende). Toque inmediatamente  ( se enciende). Toque inmediatamente  hasta que aparezca el

ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende (.

Para desactivar la función: toque .

La función Power

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.

 Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de cocción:

toque **P**. Se encenderá el símbolo (.

Para desactivar la función: toque **P** o .

La función Power con una zona de cocción de doble anillo

La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.

Temporizador

Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para seleccionar la zona de cocción:

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función o cambiar el

temporizador: toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de cocción con . El

indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.

 Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque .

Avisador tiempo

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

Para activar la función: toque . Toque  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .

 La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

Cierre

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque .  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

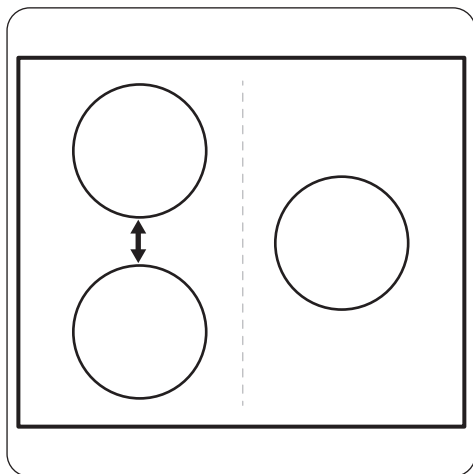
Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

Función Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recipientes



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar en placa de inducción si:

- puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte el capítulo "Información técnica".

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la

zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
- 1	Mantener calientes los alimentos.	como es-ti-me ne-cesario	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 entremedias.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias 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 es-ti-me ne-cesario	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.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.

- Utilice siempre utensilios de cocina 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. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el 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 húmedo.

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.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La función de gestión de energía está activada.	Consulte "Uso diario".
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 traseras si fuera posible.
 se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. La desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas se han activado.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

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. Indique también 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 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.

Instalación



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

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

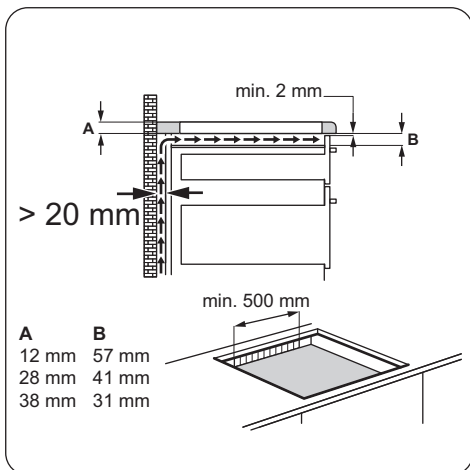
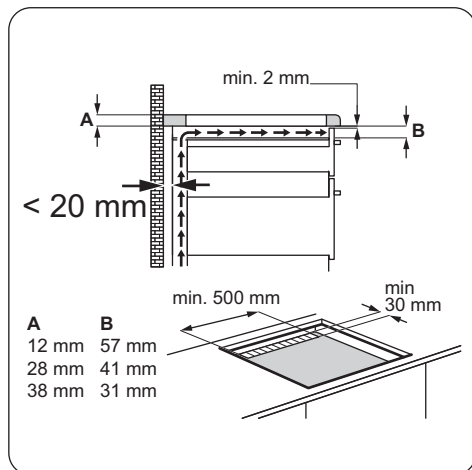
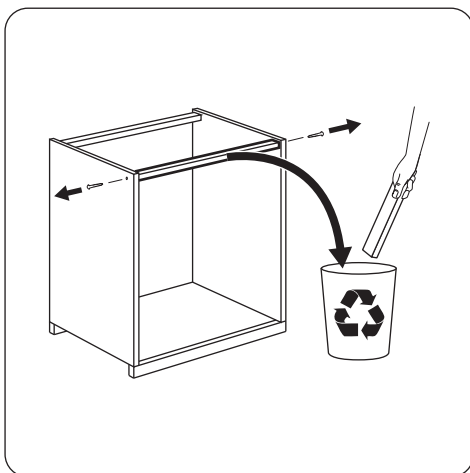
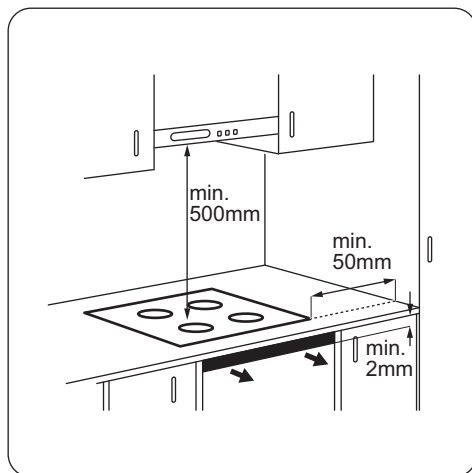
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez

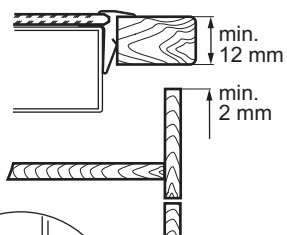
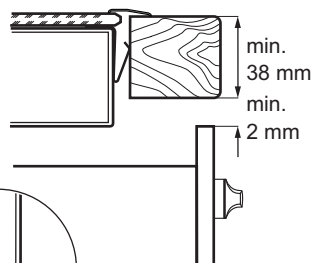
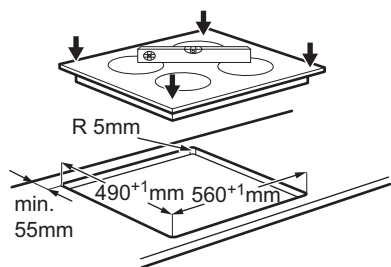
encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

Cable de conexión

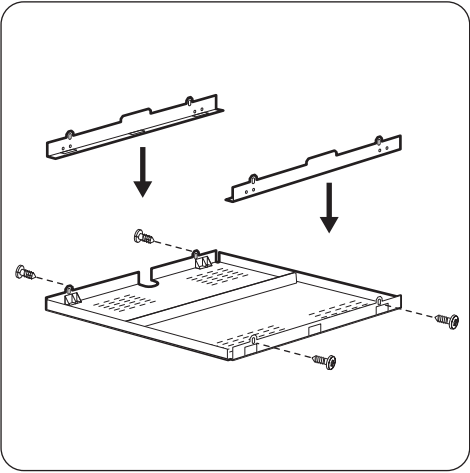
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

Montaje





Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

Datos técnicos

Placa de características

Modelo ZEI6632XBA
Tipo 60 GAD D8 AU
Inducción 7.4 kW
Nº ser.
ZANUSSI

Número de producto (PNC) 949 595 530 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.4 kW



Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	La función Power [W]	La función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3700	10	180 - 210
Posterior izquierda	1400	-	-	125 - 145
Anterior derecha	1800	2800	5	145 - 245
	3500	3700	5	245 - 280

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

Eficacia energética

Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		ZEI6632XBA
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm.
	Posterior izquierda	14,5 cm.
	Anterior derecha	28,0 cm.
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	169,3 Wh / kg
	Posterior izquierda	188,6 Wh / kg
	Anterior derecha	177,1 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		178,3 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.
- 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



867331691-A-272016