



**Placa empotrada**

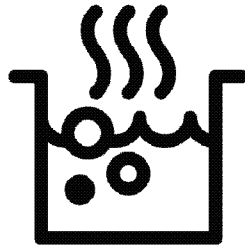
Manual del usuario

**Placa encastrável**

Manual do utilizador

**Piano cottura incassato**

Manuale utente



**HII85720UFT**

**ES / PT / IT**

185.9298.62/R.AA/24.04.2023/7-2

7757188711



PAPEL RECICLADO Y  
RECICLABLE

**Estimado cliente,**

**Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.**

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir. Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## TABLA DE CONTENIDOS

### **1 Instrucciones de seguridad** **4**

|                                                                      |   |
|----------------------------------------------------------------------|---|
| Propósito del uso.....                                               | 4 |
| Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas..... | 4 |
| Seguridad eléctrica.....                                             | 5 |
| Seguridad en el transporte.....                                      | 6 |
| Seguridad de la instalación.....                                     | 7 |
| Seguridad de uso.....                                                | 7 |
| Advertencias sobre la temperatura .....                              | 8 |
| Uso de accesorios .....                                              | 8 |
| Seguridad en la cocina .....                                         | 8 |
| Inducción .....                                                      | 8 |
| Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....                | 9 |

### **2 Instrucciones medioambientales** **10**

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Regulación en materia de residuos .....                                                   | 10 |
| Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil..... | 10 |
| Eliminación del material de embalaje.....                                                 | 10 |
| Recomendaciones para el ahorro de energía .....                                           | 10 |

### **3 Su aparato** **11**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Información sobre el aparato..... | 11 |
|-----------------------------------|----|

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Introducción y uso del panel de mandos del aparato ..... | 11 |
| Control de placa.....                                    | 11 |
| Información general sobre placa .....                    | 12 |
| Especificaciones técnicas.....                           | 13 |

### **4 Primer uso** **14**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Primera limpieza..... | 14 |
|-----------------------|----|

### **5 Cómo usar la placa** **15**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Información general sobre el uso de placa ..... | 15 |
| Panel de control.....                           | 18 |

### **6 Información general sobre la cocción** **26**

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Advertencias generales sobre la cocción en placa..... | 26 |
|-------------------------------------------------------|----|

### **7 Mantenimiento y cuidados** **27**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Información general de limpieza ..... | 27 |
| Limpieza de placa.....                | 28 |
| Limpiar el panel de control.....      | 28 |

### **8 Solución de problemas** **29**

## 1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
  - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
  - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
  - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
  - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
  - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
  - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
  - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
  - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- ⚠ Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas**
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados

sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños no puedan agarrarlas y quemarlas.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están

calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.

- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



### **Seguridad eléctrica**

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a

la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante,

un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



### **Seguridad en el transporte**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el

aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.

- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



### **Seguridad de la instalación**

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.



### **Seguridad de uso**

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del

aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de

que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.

- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



### **Advertencias sobre la temperatura**

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.



### **Uso de accesorios**

- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de

protectores inadecuados puede provocar accidentes.



### **Seguridad en la cocina**

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



### **Inducción**

- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para

- la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
  - Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
  - Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
  - Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
  - No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.
-  **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**
- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
  - No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
  - No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
  - La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### **Cumplimiento de la directiva RoHS:**

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

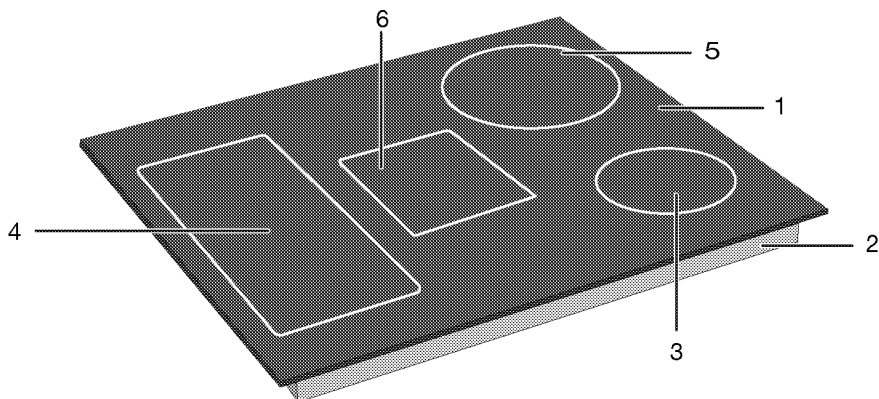
### Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las superficies de cocción de la encimera y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

### 3 Su aparato

#### Información sobre el aparato

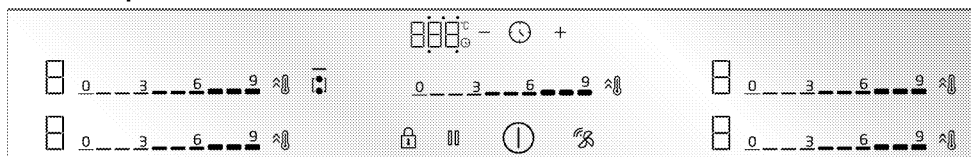


- |                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Superficie de vidrio de cocción | 4 Zona de cocción por inducción |
| 2 Carcasa inferior                | 5 Zona de cocción por inducción |
| 3 Zona de cocción por inducción   | 6 Zona de cocción por inducción |

#### Introducción y uso del panel de mandos del aparato

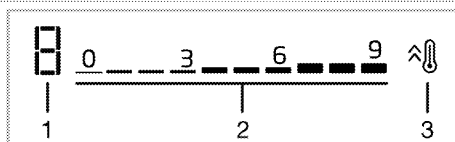
En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

#### Control de placa



#### Teclas y símbolos

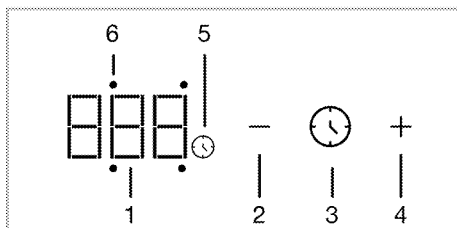
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 🔥 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⚡ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 🧼 : Tecla de bloqueo para limpieza
- 🕒 : Tecla de temporizador
- ⬆ : Tecla para disminuir el temporizador
- ⬇ : Tecla de conexión de placa-campana



#### Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción
- 2 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 3 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

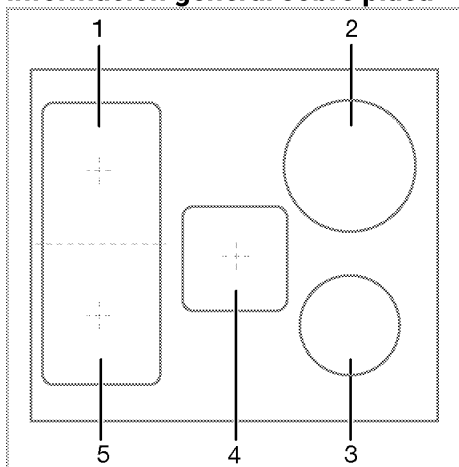


#### Indicación del temporizador

- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

Su placa está equipada con superficies de cocción de placa con superficies anchas (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas. Utilizar las ollas correctas para estas zonas de cocción y la función de combinación se describen en la sección "Cómo utilizar la placa".

#### Información general sobre placa



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Medio - Zona de cocción por inducción
- 5 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

## Especificaciones técnicas

### Características técnicas generales

|                                                                                  |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)                      | 48,2 mm*/780 mm/520 mm                    |
| Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)       | 750 (+2)mm /490 (+2)mm                    |
| Voltaje/frecuencia                                                               | 1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz       |
| Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato | en min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo total de energía                                                         | max. 7,4 kW                               |

### Quemadores

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| Izquierda posterior | <b>Zona de cocción por inducción</b> |
|---------------------|--------------------------------------|

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| Tamaño   | 180 mm                   |
| Potencia | 1500 W / Booster: 2000 W |

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| Izquierda delantera | <b>Zona de cocción por inducción</b> |
|---------------------|--------------------------------------|

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| Tamaño   | 180 mm                   |
| Potencia | 1500 W / Booster: 2000 W |

|                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| Derecha delantera | <b>Zona de cocción por inducción</b> |
|-------------------|--------------------------------------|

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| Tamaño   | 145 mm                   |
| Potencia | 1500 W / Booster: 2200 W |

|                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| Derecha posterior | <b>Zona de cocción por inducción</b> |
|-------------------|--------------------------------------|

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| Tamaño   | 210 mm                   |
| Potencia | 2400 W / Booster: 3700 W |

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| Medio | <b>Zona de cocción por inducción</b> |
|-------|--------------------------------------|

|          |                        |
|----------|------------------------|
| Tamaño   | 190x210mm              |
| Potencia | 2400W/ Booster: 3600 W |

\* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

### Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

**AVISO** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

**AVISO** Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre el uso de placa

#### Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

### Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

#### Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

#### Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.

- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

### **Ollas/sartenes de cocción**

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

### **Ollas/sartenes adecuadas:**

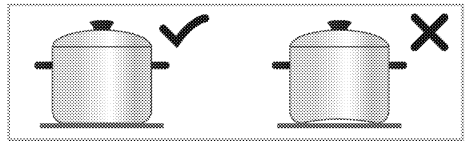
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

### **Ollas/sartenes no adecuadas:**

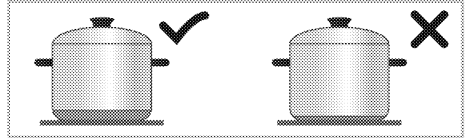
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

### **Recomendaciones:**

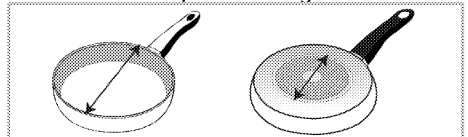
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



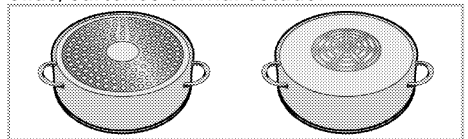
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



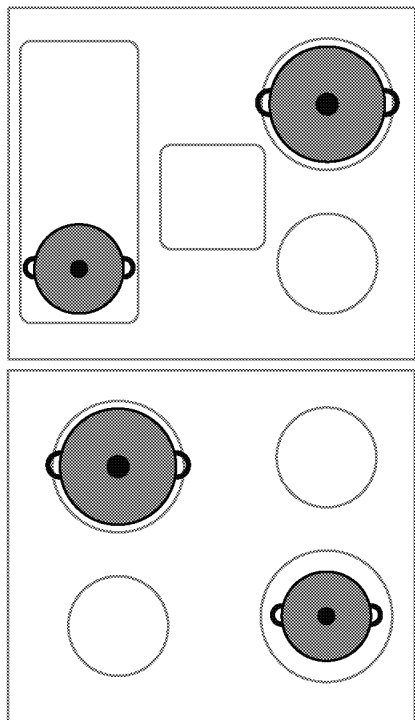
- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



**i** Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.



### Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
2. Es compatible cuando "□" y "□" o "□" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

### Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

| Diámetro de zona de cocción - mm             | Diámetro de olla - mm |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| 320                                          | en mín. 125 - máx 320 |
| Zona de cocción con ancha superficie (flexi) | ancho 230 - largo 390 |

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indican los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

### Detección automática de ollas/sartenes

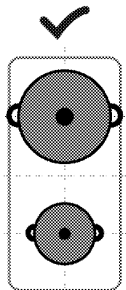
Al colocar cualquiera ollas/sartenes compatibles con la inducción en su placa, su placa detecta automáticamente en qué placa se encuentra las ollas/sartenes y proporciona instrucciones en el panel de control.

### Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

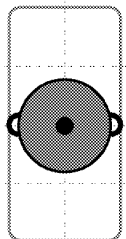
Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

| Diámetro de zona de cocción - mm | Diámetro de olla - mm |
|----------------------------------|-----------------------|
| 145                              | en mín. 100 - máx 145 |
| 180                              | en mín. 100 - máx 180 |
| 210                              | en mín. 140 - máx 210 |
| 240                              | en mín. 140 - máx 240 |
| 280                              | en mín. 125 - máx 280 |

## Como dos zonas independientes de cocción

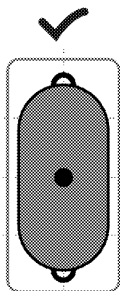


Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción separadas.



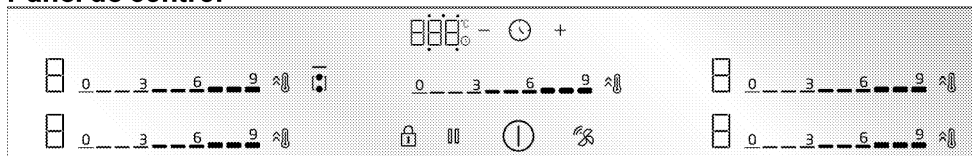
Para cocinar con una sola olla/sarten, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.

## Como única zona de cocción



Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.

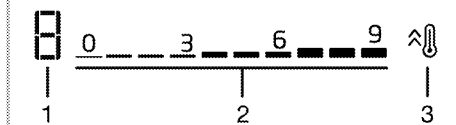
## Panel de control



### Teclas y símbolos

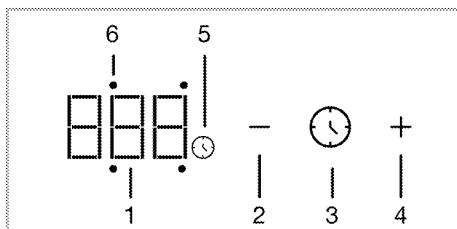
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⏻ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 🔌 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⚡ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 🧼 : Tecla de bloqueo para limpieza
- ⌚ : Tecla de temporizador
- ⬆️ : Tecla para aumentar el temporizador
- ⬇️ : Tecla para disminuir el temporizador
- 🔌 : Tecla de conexión de placa-campana \*

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



### Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción
- 2 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 3 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)



#### Indicación del temporizador

- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

#### Advertencias generales para el panel de control

- i** Este aparato se controla con un panel de control táctil. Cada operación realizada en el panel de control táctil se confirma con una señal acústica.
- i** Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.
- i** La placa de cocción vuelve automáticamente al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.
- i** El aparato mostrará la alerta "FF" por razones de seguridad si se toca alguna tecla (tecla ) durante un periodo prolongado.
- i** La luz  de las teclas activadas o seleccionadas se ilumina.

#### Encender la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.
- » La placa de cocción está lista para ser utilizada.

#### Apagando la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.
- » La placa se apaga y vuelve al modo de espera.

#### Indicador de calor restante

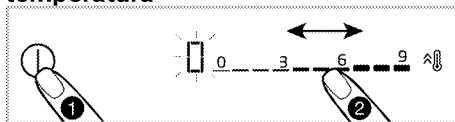
Hay un indicador de calor para cada zona de cocción en el panel de control. Este indicador indica que la placa de cocción sigue caliente cuando se apaga. No toque

la(s) placa(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor restante.

| Símbolo | Descripción      |
|---------|------------------|
| H       | temperatura alta |
| h       | temperatura baja |

- i** En caso de corte de corriente, el indicador de calor restante no se ilumina y advierte al usuario de que la placa está caliente.

#### Encendido de las placas (zona de cocción) y ajuste del nivel de temperatura



1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .
  - » El símbolo "0" aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.
  2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9".
- Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

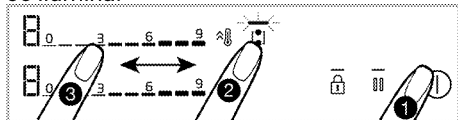
#### Apagar las placas de cocción:

Una zona de cocción seleccionada puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

1. **Ajustando la temperatura a "0".**  
Puede apagar la placa de cocción reduciendo el ajuste de temperatura a "0".
2. **Uso de la función de apagado del temporizador para la zona de cocción deseada**  
Cuando el tiempo se agota, el temporizador apaga la placa de cocción conectada. Todas las pantallas indican "0" o "00". El símbolo  en la pantalla de la placa de cocción desaparece. El ajuste del temporizador para la zona de cocción se describe en los siguientes capítulos.

## Combinación de las zonas de cocción con superficie ancha (flexi) (si su placa dispone de zonas de cocción con superficie ancha)

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla [🔥].  
» La pantalla de la zona de cocción izquierda muestra 0 y la luz — de la tecla [🔥] se ilumina.

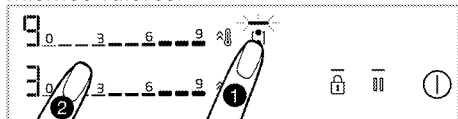


3. Pulsando sobre la zona de ajuste o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de temperatura entre 0 y 9.  
Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1..2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.  
» La placa de cocción comienza a funcionar. Si se selecciona otra placa de cocción o si se espera 10 segundos sin realizar ninguna operación, la luz — de la tecla [🔥] se apagará.

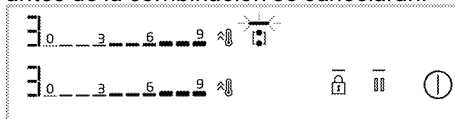
**i** Las placas de cocción con superficie ancha de la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las placas de cocción de la derecha tienen superficies anchas en su aparato, se aplica lo mismo para las placas de cocción de la derecha.

## Combinación de las placas de cocción con superficie ancha (flexi) mientras una o ambas placas de cocción de la izquierda están en funcionamiento (si su placa de cocción dispone de superficies anchas)

Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están funcionando por separado, puede combinar ambas cocinas activando la zona de cocción con superficie ancha. De este modo, podrá utilizar una superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento, toque la tecla [🔥].  
» En las dos pantallas de las zonas de cocción, se mostrará la zona de cocción con el grado más bajo y se encenderá la luz — de la tecla [🔥].  
» Las placas de cocción combinadas vuelven a funcionar con la temperatura de la zona de cocción que tiene un grado más bajo y, en su caso, con el valor de ajuste del temporizador. Los valores de temperatura y del temporizador de la zona de cocción que tenía un valor de temperatura más alto antes de la combinación se cancelarán.



- » Para modificar el valor de la temperatura a continuación, ajuste el nivel de temperatura deseado desde la zona de cocción

## Apagando las zonas de cocción con superficie ancha (si su placa de cocción dispone de superficies anchas)

Puede separar y apagar las zonas de cocción tocando la tecla [🔥].

## Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Puede utilizar el potenciador para calentar con la máxima potencia. Sin embargo, no se recomienda cocinar durante mucho tiempo en esta posición. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las placas. Cuando el período de ajuste de alta potencia (véase la tabla de límites del período de funcionamiento) ha expirado, la zona de cocción se apaga.

## Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla [🔥] de la placa de cocción que desee.

La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente.

Cuando el período para el ajuste de alta potencia (véase la tabla de límites del período de funcionamiento) haya expirado, la placa de cocción seguirá funcionando en el nivel de temperatura más alto.

## Seleccionar el ajuste de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:

1. Toque la tecla cuando la placa de cocción esté encendida y la zona de cocción correspondiente esté funcionando a un nivel determinado.
2. La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente. Una vez finalizado el periodo de ajuste de alta potencia, la placa de cocción continuará funcionando con el nivel de temperatura más alto.

## Apagando el ajuste de alta potencia (BOOSTER) antes de su vencimiento

Puede desactivar la potencia alta cuando lo desee tocando la tecla . La zona de cocción sigue funcionando con el valor de temperatura más alto. Lleve a 0 tocando el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslizando el dedo sobre el área a apagar.

## Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza permite al usuario limpiar durante un breve periodo de tiempo, impidiendo el funcionamiento de todas las teclas del panel de control mientras la placa de cocción está encendida. El aparato no consume energía durante este periodo.

## Activando el bloqueo de limpieza



1. Mantenga pulsada la tecla cuando la placa esté encendida.  
» La luz de la lámpara se iluminará. El símbolo aparecerá en las pantallas de las zonas de cocción. Durante este periodo no se puede accionar ninguna otra tecla que no sea la tecla .

## Desactivación del bloqueo de limpieza

Mantenga pulsada la tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La luz se desvanecerá y el bloqueo de limpieza se

## Bloqueo

**Mientras la placa de cocción está encendida o apagada,** Puede activar el bloqueo de teclas para evitar el cambio de funciones por descuido.

## Activar el bloqueo de teclas

1. Para activar el bloqueo de teclas, toque la tecla hasta que **una señal** se escuche. La luz de la tecla parpadeará y todas las zonas de cocción se bloquearán.

**i** Sólo funcionará la tecla mientras esté activo el bloqueo de teclas. Al tocar cualquier otra tecla, la luz de la tecla parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas. Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para volver a encender la placa.

## Desactivación del bloqueo de teclas

1. Toque y mantenga pulsada la tecla hasta que se escuche una señal. El funcionamiento se confirmará con una señal acústica. La luz de la tecla se apagará y se desactivará el bloqueo de teclas.

## Función de temporizador

Esta función le facilita la tarea de cocinar. No es necesario atender la placa de cocción durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente después del periodo seleccionado.

## Activando el temporizador



1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .
2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, y ajuste el nivel de temperatura que desee.
3. Activando el temporizador tocando la tecla .

El símbolo "00" se iluminará y el símbolo comenzará a parpadear.

4. Hay 4 indicadores de actividad alrededor de la "00" que se muestra en la pantalla del temporizador. Para ajustar el temporizador de la zona de cocción, toque la tecla para seleccionar el lado de la zona de cocción correspondiente.
5. Ajuste el periodo deseado tocando las teclas . También puede hacer avanzar el temporizador más

rápidamente tocando las teclas **+** o **-** durante un largo periodo de tiempo.

El símbolo  se ilumina sólidamente después de parpadear durante un periodo de tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción. Cuando el símbolo  se ilumina sólidamente, esto indica que la función está activada.

**i** El temporizador sólo puede utilizarse para las placas de cocción que estén en funcionamiento.

**i** Repita el procedimiento anterior para otras placas de cocción para las que desee ajustar un temporizador.

**i** El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y el nivel de temperatura de la misma.

**i** Mientras el temporizador esté activo, el tiempo ajustado para la zona de cocción seleccionada se

## Apagar los temporizadores

La placa de cocción se apaga automáticamente y se emite un aviso sonoro cuando ha transcurrido el tiempo programado.

Toque cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

## Apagar los temporizadores antes de tiempo

Si el temporizador se desconecta antes de tiempo, la placa de cocción sigue funcionando con la temperatura ajustada hasta que se apague.

### Apagar reduciendo el ajuste del temporizador al nivel "00":

1. Seleccione el temporizador de la placa de cocción correspondiente tocando la tecla .
2. Espere hasta que el símbolo "00" aparezca en la pantalla del temporizador tocando la tecla **—** para reducir el valor. También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando la tecla **—** durante un largo periodo de tiempo.

El símbolo  parpadea durante un tiempo determinado en la pantalla de la zona de

cocción y luego se apaga **completamente** y el temporizador se cancela.

## La función de parada

Con esta función, puede detener todas las funciones que operan en la placa de cocción (**excluyendo el temporizador**) al primer nivel durante un tiempo.

**i** Si el temporizador está ajustado para cualquier zona de cocción, el temporizador vuelve a funcionar durante la función de parada.

**i** Si se toca la tecla  mientras la cocción automática está activa en la zona de cocción central, la función de cocción automática se cancelará.

1. Toque la tecla  cuando la placa de cocción esté encendida. Todas las placas de cocción que están siendo operadas continúan funcionando en el 1er nivel.
2. Toque de nuevo la tecla  para hacer funcionar todas las zonas de cocción de la placa de cocción paradas con sus ajustes anteriores.

## Ajustes

Con esta función puede modificar la gestión de la potencia, el tiempo de la señal acústica de fin de cocción y los ajustes de conexión de la placa de cocción a la campana.

-  Ajuste de la gestión de la potencia
-  Tiempo de la señal acústica de fin de cocción
-  Ajuste de la conexión de la campana extractora

### 1- Ajuste de la gestión de la energía (CF1)

Puede ajustar la potencia total de la placa de cocción como desee con esta función.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas  /  respectivamente.
  - » En la pantalla del temporizador , en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda, el símbolo "9" se mostrará.
3. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste

el nivel de potencia entre (ver Tabla - Nivel de gestión de la potencia) "1" y "9".  
4. Confirme el ajuste del nivel seleccionado tocando la tecla ①.

» Su placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar con el ajuste de potencia total en el nivel seleccionado.

**Gestión de la energía** incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla - Nivel de gestión de la potencia).

Tabla - Nivel de gestión de la potencia

| Nivel de gestión de la energía | Potencia Total |
|--------------------------------|----------------|
| 1                              | 1,2 kW         |
| 2                              | 2,4 kW         |
| 3                              | 3 kW           |
| 4                              | 3,6 kW         |
| 5                              | 4,4 kW         |
| 6                              | 5,4 kW         |
| 7                              | 5,7 kW         |
| 8                              | 6,7 kW         |
| 9                              | 7,4 kW         |

**i** El valor de la potencia total para el nivel de gestión de la potencia de 5, 6, 7, 8, 9 es de 3,6 kW en los productos que con el consumo total máximo de 3,6 kW.

## 2- Ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción (CF2)

Con esta función puede ajustar el tiempo de señalización de fin de cocción de la placa de cocción como desea.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ① y apáguela tocando de nuevo la tecla ①.
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas ⏻/⏻ respectivamente.  
» El ajuste predeterminado CF1 se mostrará en la pantalla del temporizador.
3. Para el ajuste de la señal acústica de fin de cocción, toque la tecla ⏻ una vez.  
» En la pantalla del temporizador CF2, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda "2" se mostrará.
4. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el tiempo de señalización (ver Tabla -

Tiempo de señalización de fin de cocción) entre "0" y "3".

5. Pulsando la tecla ①, confirme el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción.

» Su placa de cocción se apagará y empezará a funcionar con el ajuste de tiempo de señal en el nivel seleccionado.

**i** El valor predeterminado de fábrica para el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción es el 2º nivel estándar.

Tabla - Ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción

| Nivel de la señal acústica de fin de cocción | Periodo de la señal acústica de fin de cocción |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 0                                            | 15 segundos                                    |
| 1                                            | 30 segundos                                    |
| 2                                            | 1 minuto                                       |
| 3                                            | 2 minutos                                      |

## 3- Ajuste de la conexión de la campana extractora (CF3)

Con esta función puede conectar la placa de cocción y la campana para que funcionen juntas automáticamente.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ① y apáguela tocando de nuevo la tecla ①.
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas ⏻/⏻ respectivamente.  
» El ajuste predeterminado CF1 se mostrará en la pantalla del temporizador.
3. Toque dos veces la tecla ⏻ para el ajuste de conexión de la placa de cocción.  
» En la pantalla del temporizador CF3, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda "4" se mostrará.
4. Tocado en la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo por la zona, ajuste el nivel de funcionamiento de la campana (ver Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana) entre "0" y "7".
5. Al tocar la tecla ①, confirme el ajuste de la conexión de la placa de cocción.  
» Su placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar con el nivel de funcionamiento de la placa seleccionado.

Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana

| Nivel de funcionamiento de la campana | Luz    | Campana (Hervir en una sola placa de cocción) | Campana (Hervir en 2 o más placas de cocción) | Freír |
|---------------------------------------|--------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------|
| 0                                     | off    | off                                           | off                                           | off   |
| 1                                     | ligero | off                                           | off                                           | off   |
| 2                                     | ligero | off                                           | L1                                            | L1    |
| 3                                     | ligero | L1                                            | L1                                            | L1    |
| 4                                     | ligero | L1                                            | L1                                            | L2    |
| 5                                     | ligero | L1                                            | L2                                            | L2    |
| 6                                     | ligero | L1                                            | L2                                            | L3    |
| 7                                     | ligero | L2                                            | L2                                            | L3    |

**Ajuste del nivel de funcionamiento de la campana sobre la placa de cocción**

Con esta función, puede ajustar el nivel de funcionamiento de la campana sobre la placa de cocción.

- 1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ①.
- 2. Toque la tecla  durante 3 segundos.  
» La luz  de la tecla  se apagará.
- 3. Toque la tecla  hasta alcanzar el nivel de funcionamiento deseado para la campana.

**Utilización segura y eficaz de las placas de inducción**

**Principio de funcionamiento:** La placa de inducción calienta la olla directamente debido a su principio de funcionamiento. Por lo tanto, tiene muchas ventajas sobre otros tipos de placa de cocción. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa de cocción está más fría.

Su placa de inducción está equipada con un sistema de seguridad superior que garantizará el funcionamiento con la máxima seguridad.



Su placa de cocción puede estar equipada con placas de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro con función de inducción, según el modelo. Gracias a la función de inducción, cada zona de cocción detecta automáticamente la olla colocada sobre ella. La energía se produce sólo en la zona de contacto de la olla, por lo que se consume un nivel mínimo de energía.

**Sistema de apagado automático**

El control de la placa de cocción tiene un sistema de apagado automático. Si se deja

una o varias zonas de cocción encendidas, la zona de cocción se apaga automáticamente al cabo de un rato (Ver Tabla-1). En caso de un temporizador asignado a la zona de cocción, el indicador del temporizador se apaga también entonces.

El tiempo límite para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el período máximo de funcionamiento para este nivel de temperatura.

La zona de cocción puede ser accionada de nuevo por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

**Tabla-1:** Periodos de apagado automático

| El nivel de temperatura | Periodos de apagado automático - horas |
|-------------------------|----------------------------------------|
| 0                       | 0                                      |
| 1                       | 6                                      |
| 2                       | 6                                      |
| 3                       | 5                                      |
| 4                       | 5                                      |
| 5                       | 4                                      |
| 6                       | 4                                      |
| 7                       | 2                                      |
| 8                       | 2                                      |
| 9                       | 1                                      |
| Calentamiento rápido    | 10 minutos                             |

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

**Protección contra sobrecalentamiento**

Su placa de cocción está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento.

En caso de sobrecalentamiento, observe lo siguiente:

- La zona de cocción que está funcionando puede ser apagada.
- El nivel seleccionado puede reducirse. Sin embargo, esto no se refleja en la pantalla.

### **Sistema de protección contra desbordamiento**

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la

conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. En este momento, el símbolo "F" aparece en la pantalla.

### **Ajuste preciso de la potencia**

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.

## 6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

### Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### ⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

#### Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.

### Inox y superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

### Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado

para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

### **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

### **Limpieza de placa**

#### **Superficie de vidrio de cocción**

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente,

sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.

- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

### **Limpiar el panel de control**

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

## 8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

### El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

### y o En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

### La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

### La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

### El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

## Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

### Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden ser escuchados dependiendo del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

## Códigos de error/razones y posibles soluciones - para vitrocerámica

| Códigos de error | Razones de error                                                                                                                                             | Posibles soluciones                                                                                                                                        |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26     | La cocina de inducción está sobrecalentada.                                                                                                                  | Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.  |
| E 46             | Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos.<br>Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor. | El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina.<br>El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.                             |
| E 47             | No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.                                                                                    | El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.                                                             |
| E 1 - E 15       | Error de comunicación en la placa de inducción.                                                                                                              | Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos.<br>Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite. |
| E 16 - E 21      | Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.                                                                                                    | Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos.<br>Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite. |
| E 23<br>E 24     | Error de software en la placa de inducción.                                                                                                                  | Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos.<br>Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite. |
| E 25             | Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.                                                                                             | Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos.<br>Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite. |

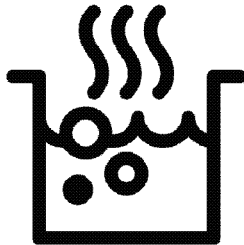
| Códigos de error     | Razones de error                                                                               | Posibles soluciones                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 - E 45          | Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.                             | Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.                                                                           |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Error del sensor en la placa de inducción.                                                     | Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.                                                                      |
| E 52 - E 57          | Error de alta temperatura en la placa de inducción.                                            | Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite. |
| E 58 - E 59          | Se ha producido un error de sensor/error de temperatura alta en el modo de cocción automática. | Apaga la placa de inducción y espera a que se enfríe. Si el problema persiste, contacte con el servicio autorizado.                                                                                                               |
| FF                   | Cualquiera de las teclas puede haber sido tocada de forma prolongada.                          | se detenga la pulsación prolongada de una de las teclas,                                                                                                                                                                          |
|                      | Es posible que una olla de cocción haya caído sobre la unidad de control.                      | Cuando se levante la olla sobre la unidad de control,                                                                                                                                                                             |
|                      | Puede haber alimentos/líquidos vertidos sobre la unidad de control.                            | El error desaparecerá cuando se limpien los restos de comida/líquido.                                                                                                                                                             |





## Placa encastrável

Manual do utilizador



PT



PAPEL RECICLADO E  
RECICLÁVEL

## Caro Cliente,

### Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

**OBSERVAÇÃO** Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## **1 Instruções de segurança** **4**

|                                                                      |   |
|----------------------------------------------------------------------|---|
| Finalidade do uso .....                                              | 4 |
| Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação... | 4 |
| Segurança elétrica.....                                              | 5 |
| Segurança no transporte.....                                         | 6 |
| Segurança da instalação.....                                         | 7 |
| Segurança durante a utilização .....                                 | 7 |
| Advertências da temperatura .....                                    | 8 |
| Uso de acessórios .....                                              | 8 |
| Segurança na cozedura.....                                           | 8 |
| Indução .....                                                        | 9 |
| Segurança da manutenção e limpeza .....                              | 9 |

## **2 Instruções ambientais** **10**

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Regulamentação de resíduos .....                                | 10 |
| Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos..... | 10 |
| Eliminação do material da embalagem..                           | 10 |
| Recomendações para poupança de energia .....                    | 10 |

## **3 O seu produto** **11**

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Apresentação do produto .....                         | 11 |
| Apresentação e utilização do painel de controlo ..... | 11 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Controlo da placa .....                | 11 |
| Informação geral acerca da placa ..... | 12 |
| Especificações técnicas.....           | 13 |

## **4 Primeira utilização** **14**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Primeira limpeza..... | 14 |
|-----------------------|----|

## **5 Como utilizar a placa** **15**

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Informação geral acerca da utilização da placa..... | 15 |
| Painel de controlo.....                             | 18 |

## **6 Informação geral acerca da cozedura** **25**

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa..... | 25 |
|---------------------------------------------------------|----|

## **7 Manutenção e cuidados** **26**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Informações gerais de limpeza ..... | 26 |
| Limpar a placa .....                | 27 |
| Limpar o painel de controlo .....   | 27 |

## **8 Resolução de problemas** **28**

## 1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
- Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
- A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
- O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
- ⚠ A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- ⚠ Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- ⚠ Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente

mencionado no manual de funcionamento.

- ⚠ Não realizar modificações técnicas no produto.



### **Finalidade do uso**

- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.



### **Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou

instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.

- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.

- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



### **Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de

- existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
  - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
  - (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
  - Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
  - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- (Se o seu produto tiver um plugue)
- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
  - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
  - Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.
-  **Segurança no transporte**
- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
  - Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de

bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.

- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



### **Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.



### **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o

mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.

- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os

recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.

- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



### **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não conserve itens

sobre as superfícies de cozedura.



### **Uso de acessórios**

- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.



### **Segurança na cozedura**

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e

pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.



### **Indução**

- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Para informação detalhada, consultar a secção "Seleção de recipiente".
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.

- Os itens de metal armazenados em gavetas sob o fogão podem ficar muito quentes durante o uso prolongado e intensivo. Não guarde objetos de metal em gavetas sob o fogão.
- Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.



### **Segurança da manutenção e limpeza**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

## 2 Instruções ambientais

### Regulamentação de resíduos Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance

das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

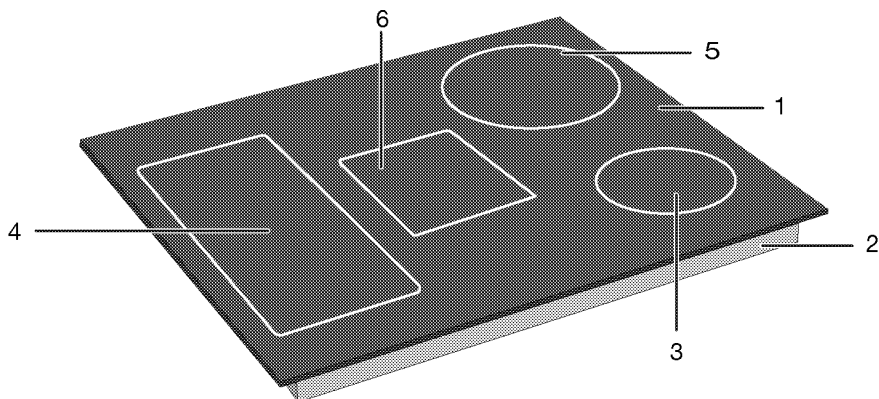
### Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das painéis limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

### 3 O seu produto

#### Apresentação do produto

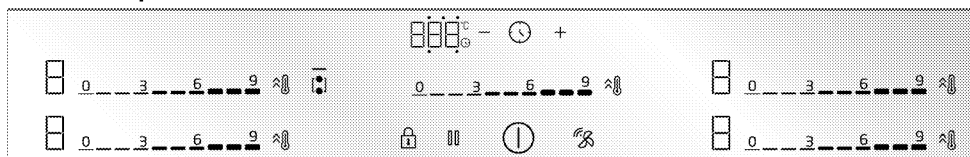


- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Superfície de cozedura de vidro | 4 Zona de cozinhar de indução |
| 2 Compartimento inferior          | 5 Zona de cozinhar de indução |
| 3 Zona de cozinhar de indução     | 6 Zona de cozinhar de indução |

#### Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

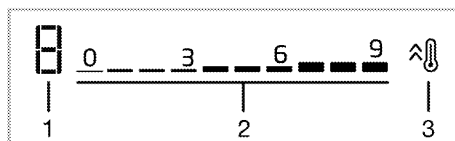
##### Controlo da placa



##### Teclas e símbolos

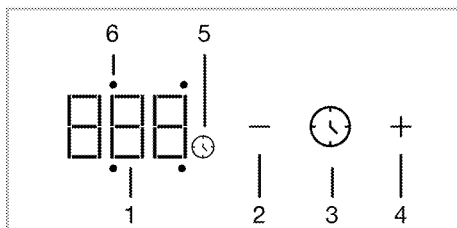
- : A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar
- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- 🔒 : Tecla de bloqueio de teclas
- 🔥 : Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência
- 🔥 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⌚ : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla aumentar temporizador
- ⊖ : Tecla diminuir temporizador
- 🌀 : Tecla de ligação placa-exaustor \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



##### Visor da zona de cozedura

- 1 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente
- 2 Definir zona para nível de temperatura
- 3 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)

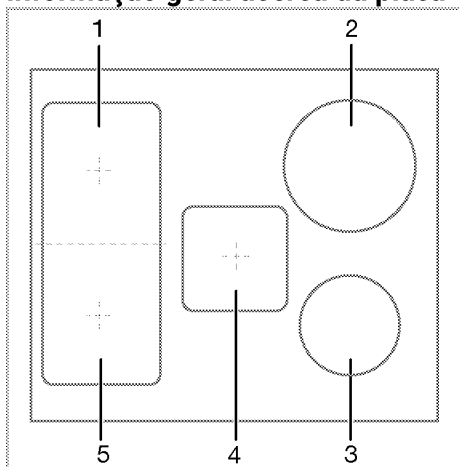


#### Visor do temporizador

- 1 Indicador do temporizador
- 2 Tecla diminuir temporizador
- 3 Tecla temporizador
- 4 Tecla aumentar temporizador
- 5 Símbolo do temporizador
- 6 LED de atividade do temporizador da zona de cozedura correspondente

A sua placa está equipada com placas de cozinhar com superfícies largas (superfícies Flexi). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes. Deve usar os recipientes apropriados para estas zonas de cozedura e a função de combinação está descrita na secção “Como usar a placa”.

#### Informação geral acerca da placa



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 2 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 3 Frontal direita - Zona de cozinhar de indução
- 4 Médio - Zona de cozinhar de indução
- 5 Frontal esquerda - Zona de cozinhar de indução

## Especificações técnicas

### Especificações gerais

|                                                                   |                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)       | 48,2 mm*/780 mm/520 mm                 |
| Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)           | 750 (+2)mm /490 (+2)mm                 |
| Tensão / Frequência                                               | 1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz    |
| Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo total de energia                                          | máx. 7,4 kW                            |

### Queimadores

|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| Traseira esquerda | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 180 mm                                    |
| Potência          | 1500 W / Acelerador de ventilação: 2000 W |
| Frontal esquerda  | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 180 mm                                    |
| Potência          | 1500 W / Acelerador de ventilação: 2000 W |
| Frontal direita   | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 145 mm                                    |
| Potência          | 1500 W / Acelerador de ventilação: 2200 W |
| Traseira esquerda | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 210 mm                                    |
| Potência          | 2400 W / Acelerador de ventilação: 3700 W |
| Médio             | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 190x210mm                                 |
| Potência          | 2400W/ Acelerador de ventilação: 3600 W   |

\* A altura da placa especificada na tabela técnica é a altura da tampa da base do produto.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## 4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.

### Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**OBSERVAÇÃO** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO** Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

## 5 Como utilizar a placa

### Informação geral acerca da utilização da placa

#### Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

### Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrónico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

### Vantagens de cozinhar com indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto, economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.
- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

### Para um funcionamento seguro:

- Não selecionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.

- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

### **Panelas/recipientes para cozinhar**

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

#### **Panelas/recipientes adequadas:**

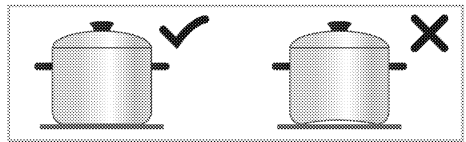
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

#### **Panelas/recipientes não adequadas:**

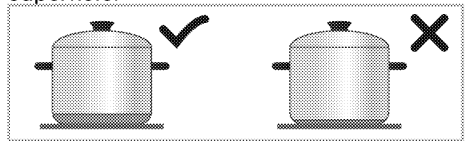
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

#### **Recomendações:**

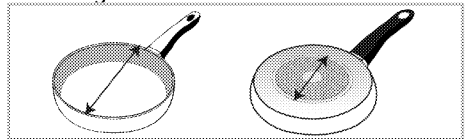
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



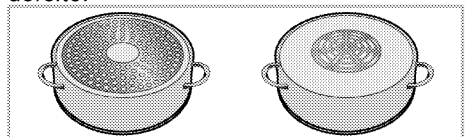
- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



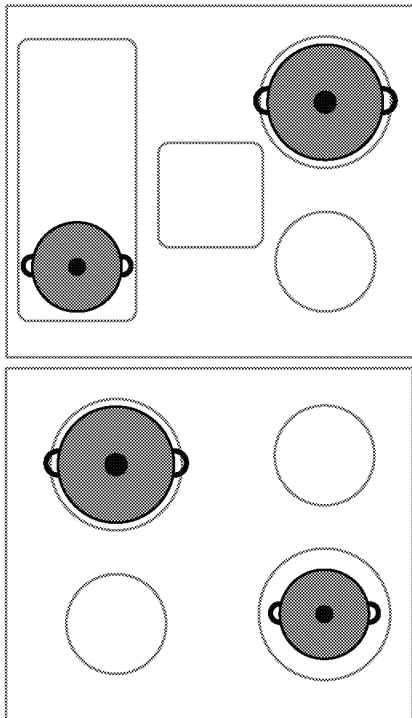
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



**i** A distribuição igual dos recipientes de cozinha nos queimadores direito, esquerdo e central para a seleção dos queimadores afeta positivamente o desempenho de cozedura enquanto estiver a cozinhar várias refeições nas placas de indução.



### Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se "D" e "U" ou "L" não piscar quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

### Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

| Diâmetro da zona de cozedura - mm | Diâmetro do recipiente - mm |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 145                               | min. 100 - máx 145          |
| 180                               | min. 100 - máx 180          |
| 210                               | min. 140 - máx 210          |
| 240                               | min. 140 - máx 240          |

| Diâmetro da zona de cozedura - mm                 | Diâmetro do recipiente - mm   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|
| 280                                               | min. 125 - máx 280            |
| 320                                               | min. 125 - máx 320            |
| Zona de cozedura com superfície grande (flexível) | largura 230 - comprimento 390 |

A deteção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a deteção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima. O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

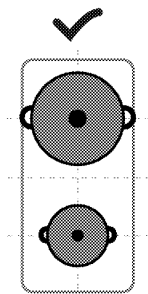
### Deteção automática das panelas/recipientes

Quando colocar panelas/recipientes compatíveis com a indução na placa, a placa deteta automaticamente em que placa as panelas/recipientes estão colocadas e fornece instruções no painel de controlo.

### Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

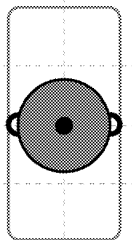
A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes.

## Como duas zonas de cozedura independentes



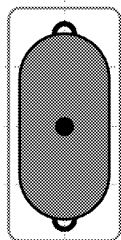
As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.

## Como duas zonas de cozedura independentes



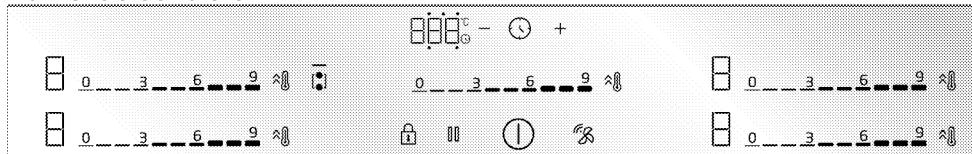
Para cozinhar com uma única panela/recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.

## Como uma zona de cozedura individual



Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

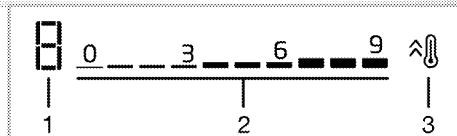
## Painel de controlo



### Teclas e símbolos

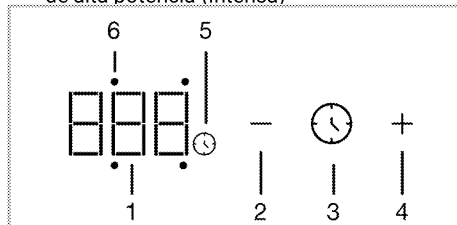
- : A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar
- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- 🔒 : Tecla de bloqueio de teclas
- 🔥 : Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande
- ⚡ : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 🕒 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⌚ : Tecla temporizador
- ⏩ : Tecla aumentar temporizador
- ⏪ : Tecla diminuir temporizador
- 🌀 : Tecla de ligação placa-exaustor \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



### Visor da zona de cozedura

- 1 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente
- 2 Definir zona para nível de temperatura
- 3 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)



### Visor do temporizador

- 1 Indicador do temporizador
- 2 Tecla diminuir temporizador
- 3 Tecla temporizador
- 4 Tecla aumentar temporizador
- 5 Símbolo do temporizador
- 6 LED de atividade do temporizador da zona de cozedura correspondente

### Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- i** Este aparelho é controlado através de um painel tátil de controlo. Cada operação no painel tátil de controlo é confirmada com um sinal audível.
- i** Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.
- i** A placa volta automaticamente ao modo em espera se não for realizada qualquer operação dentro de 20 segundos.
- i** O aparelho irá exibir "FF" alerta devido a razões de segurança se não for tocada qualquer tecla (tecla ) durante um longo período de tempo.
- i** A — luz nas teclas ativadas ou selecionadas fica acesa.

### Ligar a placa

1. Tocar a tecla ① no painel de controlo.
- » A placa está pronta a ser utilizada.

### Desligar a placa

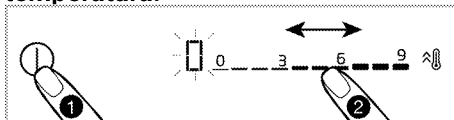
1. Tocar a tecla ① no painel de controlo.
- » A placa desliga-se e volta ao modo em espera.

### Indicador de calor restante

Existe um indicador de calor para cada zona da placa no painel de controlo. Este indicador indica que a placa continua quente quando for desligada. Não tocar nas respetivas zonas até o indicador de calor restante desaparecer.

- i** No caso de interrupção de energia, o indicador de calor restante não acende e avisa o utilizador contra zonas da placa quentes.

### Ligar as zonas da placa (zona de cozedura) e definir o nível da temperatura.



1. Desligar a placa tocando a tecla ①.
  - » A "0" O símbolo aparece no visor da zona da placa.
  2. Dependendo se pretende ligar, ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura entre "0" e "9".
- À medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 19 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1, 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com o modelo do produto.

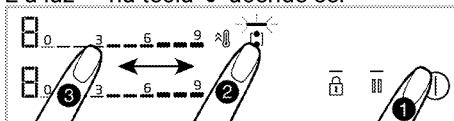
### Desligar as zonas da placa:

Uma zona da placa selecionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes.

1. **Definindo a temperatura como "0"**  
Pode desligar a placa reduzindo a definição da temperatura para "0".
2. **Usando a função de desligamento do temporizador para a zona d a placa pretendida.**  
Quando o tempo chega ao fim, o temporizador desliga a zona da placa relacionada com o mesmo. Todos os visores indicam "0" ou "00". O símbolo  no visor da placa desaparece.  
A definição do temporizador para a zona da placa é descrita os capítulos seguintes.

### A combinação das zonas da placa com uma superfície larga (flexi) (se as zonas da placa com superfícies largas estiverem disponíveis na sua placa)

1. Desligar a placa tocando a tecla ①.
2. Tocar a tecla .
- » O visor da zona da placa esquerda exibe 0 E a luz — na tecla  acende-se.



3. Ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura entre 0 e 9.

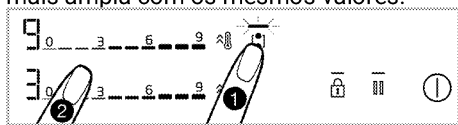
À medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 19 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1., 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com o modelo do produto.

» A placa começa a funcionar. Se for seleccionada outra placa ou se aguardar 10 segundos sem que haja qualquer operação, a luz — da tecla  irá obscurecer.

**i** As zonas da placa com a superfície larga no lado esquerdo são descritas como um exemplo. Se as zonas da placa no lado direito tiverem superfícies largas no seu aparelho, o mesmo é aplicável às zonas da placa no lado direito.

### **A combinação de placas com a superfície ampla (flexi) enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estão a funcionar (se as zonas da placa com superfícies amplas estiverem disponíveis na sua placa)**

Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar separadamente, pode combinar as duas zonas da placa ativando a zona da placa com a superfície larga. Deste modo, pode operar uma superfície da zona da placa mais ampla com os mesmos valores.



1. Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar, tocar a tecla .

» Em ambos os visores da zona da placa, a zona da placa com o grau mais baixo será exibida e a luz — da tecla  irá acender-se.

» As placas combinadas recomeçam a funcionar com a temperatura da zona da placa que tenha um grau mais baixo e, se aplicável, com o valor de definição do temporizador. Os valores da temperatura e do temporizador da zona da placa que tenha um valor de temperatura superior antes de se combinarem serão anulados.



» Para alterar posteriormente o valor da temperatura, definir o valor da temperatura pretendida a partir da área de definição.

### **Ao desligar as zonas de cozedura com uma superfície ampla (se as zonas da placa com superfícies amplas estiverem disponíveis na sua placa)**

Pode separar e desligar as zonas de cozedura tocando na tecla .

### **Definição de alta potência (INTENSIFICADOR)**

Pode usar o intensificador para aquecer com a potência máxima. No entanto, não recomendamos cozinha durante um longo período nesta posição. A definição de alta potência pode não estar disponível em todas as placas. Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de funcionamento) tiver terminado, a zona da placa é desligada.

### **Selecionar diretamente a definição de alta potência (INTENSIFICADOR):**

1. Desligar a placa tocando a tecla .
2. Tocar a tecla  da zona da placa que pretende.

A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e piscam 3 luzes respetivamente no visor da zona da placa. Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de funcionamento) tiver terminado, a zona da placa continuará a funcionar no nível de temperatura mais elevado.

### **Selecionar a definição de alta potência (INTENSIFICADOR) enquanto a zona da placa estiver ativa:**

1. Tocar a tecla  quando a placa estiver ligada e a zona respetiva da placa estiver a funcionar num nível específico.
2. A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e piscam 3 luzes respetivamente no visor da zona da placa. Quando o período de definição de alta potência tiver terminado, a zona da placa continuará a funcionar no nível de temperatura mais elevado.

## Desligar a definição de alta potência (INTENSIFICADOR) antes de a mesma terminar:

Pode desligar a definição de alta potência sempre que desejar ao tocar a tecla . A zona da placa continua a funcionar num valor da temperatura mais elevada. Colocar no zero tocando a zona de definição da zona ativa da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona para desligar.

## Bloqueio de limpeza

O bloqueio de limpeza permite ao utilizador limpar durante um curto período de tempo impedindo o funcionamento de todas as teclas no painel de controlo enquanto a placa estiver ligada. O aparelho não consome energia durante este período.

## Ativar o bloqueio de limpeza



1. Tocar e manter a tecla quando a placa estiver ligada.

» A luz irá acender. O símbolo será exibido nos visores das zonas da placa. Durante este período não pode ser operada outra tecla além da tecla .

## Desativar o bloqueio de limpeza

Tocar e manter a tecla para desativar o bloqueio de limpeza. A luz irá obscurecer e o bloqueio de limpeza será desativado.

## Bloqueio de Teclado

**Enquanto a placa estiver ligada ou desligada**, pode ativar o bloqueio de teclas para impedir uma mudança inadvertida das funções.

## Ativar o bloqueio de tecla

1. Para ativar o bloqueio da tecla, tocar a tecla até **ser ouvido** um sinal.

A luz da tecla deve ficar a piscar e todas as zonas de cozedura devem estar bloqueadas.

Apenas as teclas operam enquanto o bloqueio das teclas estiver ativo. Quando tocar em qualquer outra tecla, a luz fica a piscar para indicar que o bloqueio da tecla está ativado. Se desligar a placa enquanto as teclas estão bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a zona da placa.

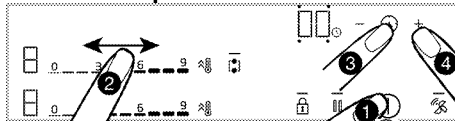
## Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar e manter a tecla até ser ouvido um sinal. A operação deve ser confirmada com um sinal audível. A luz da tecla irá obscurecer e o bloqueio da tecla será desativado.

## Função temporizador

Esta função facilita-lhe a cozedura. Não precisa de estar com atenção à placa ao longo do período de cozedura. A zona da placa desliga-se automaticamente depois do período que selecionou.

## Ativar o temporizador



1. Desligar a placa tocando a tecla .
2. Dependendo se pretende ligar, ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura que pretende.
3. Ativar o temporizador tocando na tecla . A "00" irá acender e o símbolo começa a piscar.
4. Há 4 LEDs de atividade em volta de "00" exibidos no visor do temporizador. Para a zona da placa para a qual é definido um temporizador, tocar a tecla para selecionar o lado da zona respetiva da placa.
5. Definir o período desejada tocando as teclas . Pode também avançar o temporizador mais rapidamente tocando na tecla ou durante um longo período de tempo.

O símbolo acende-se de uma forma constante no visor da zona da placa durante um período de tempo específico. Quando o símbolo se acende de forma constante, isto indica que a função está ativada.

O temporizador pode apenas ser usado para as zonas da placa que estão a ser operadas.

Repetir o processo acima para as outras zonas da placa para as quais pretende definir um temporizador.

**i** O temporizador não pode ser definido selecionando a zona da placa e o nível da temperatura da zona da placa.

**i** Enquanto o temporizador estiver ativo, o tempo definido para a zona da placa selecionada é exibido no visor do temporizador.

### Desligar os temporizadores

A placa desliga-se automaticamente e é dado um aviso audível quando o tempo definido tiver terminado. Tocar qualquer tecla para desligar o aviso audível.

### Desligar previamente os temporizadores

Se o temporizador for previamente desligado, a placa continua a funcionar com a temperatura definida até ser desligada.

### Desligar reduzindo a definição do temporizador para o nível "00":

1. Selecionar o temporizador da zona da placa relevante tocando na tecla .
2. Aguardar até que "00" o símbolo é exibido no visor do temporizador tocando na tecla  para reduzir o valor. Pode também avançar o temporizador mais rapidamente tocando na tecla ou  durante um longo período de tempo.

O símbolo  fica a piscar durante um período de tempo específico no visor da zona da placa, depois desliga-se totalmente e o temporizador é cancelado.

### Função Parar

Com esta função, pode parar todas as funções que estejam em funcionamento na placa (**excluindo o temporizador**) para o 1º nível

**i** Se o temporizador não for definido para qualquer zona da placa, o temporizador recomeça a funcionar durante a função de parar.

**i** Se tocar na tecla  enquanto a cozedura automática estiver ativa na zona de cozedura central, a função de cozedura automática será cancelada.

1. Tocar a tecla  enquanto a placa estiver ligada.

Todas as zonas da placa que estão em funcionamento continuam a funcionar no 1º nível.

2. Tocar novamente a tecla  para operar todas as zonas de cozedura da placa que estão paradas com as definições anteriores.

### Definições

Usando esta função, pode alterar a gestão da potência, o tempo para o sinal audível de fim de cozedura e as definições de ligação placa-exaustor.

 Definição de gestão da potência

 Tempo de sinal audível de fim de cozedura

 Definição da ligação da placa-exaustor

### 1- Definição de gestão da potência ()

Pode definir a potência total da placa conforme pretender com esta função.

1. Ligar a placa tocando a tecla , e desligar a mesma tocando a tecla  novamente.
2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas /// respetivamente.  
» No visor do temporizador , no lado esquerdo traseiro do visor da placa "9" será exibido.
3. Ao tocar na zona de definição no lado esquerdo traseiro da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona, definir o nível de potência entre (consultar - Tabela - Nível de gestão de potência) "1" e "9".
4. Confirmar a definição do nível selecionado tocando na tecla .

» A sua placa desligar-se-á e começará a funcionar com a definição de potência total no nível selecionado.

**"Gestão da alimentação"** inclui 9 níveis diferentes de potência (Ver a tabela - Nível de gestão da potência)

Tabela - Nível de gestão da potência

| Nível de gestão da potência | Potência total |
|-----------------------------|----------------|
| 1                           | 1,2 kW         |
| 2                           | 2,4 kW         |
| 3                           | 3 kW           |
| 4                           | 3,6 kW         |
| 5                           | 4,4 kW         |
| 6                           | 5,4 kW         |
| 7                           | 5,7 kW         |
| 8                           | 6,7 kW         |
| 9                           | 7,4 kW         |

- i** Valor total de potência para o nível de gestão de potência de 5, 6, 7, 8, 9 é 3.6 kW nos produtos que com o consumo de potência máximo total de 3.6 kW.

## 2- Definição do tempo do sinal audível de fim de cozedura (⌘F2)

Usando esta função pode definir o tempo do sinal de fim de cozedura da placa conforme pretender.

1. Ligar a placa tocando a tecla ⌘, e desligar a mesma tocando a tecla ⌘ novamente.
2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas ⌘/⌘/⌘/⌘/⌘/⌘ respetivamente.  
» A definição predefinida ⌘F1 será exibido no visor do temporizador.
3. Para definição do sinal audível de fim de cozedura tocar a tecla ⌘ uma vez.  
» No visor do temporizador ⌘F2, no lado a esquerdo traseiro do visor da placa "2" será exibido.
4. Ao tocar na zona de definição no lado esquerdo traseiro da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona, definir o nível de potência entre (consultar - Tabela - Nível de gestão de potência) "0" e "3".
5. Ao tocar a tecla ⌘, confirma a definição do tempo de sinal audível de fim de cozedura.  
» A sua placa desligar-se-á e começará a funcionar com a definição do tempo do sinal no nível selecionado.

- i** O valor predefinido para a definição do tempo de sinal audível de fim de cozedura é o 2º nível padrão.

Tabela - Nível de funcionamento do exaustor

| Nível de funcionamento do exaustor | Lâmpada   | Exaustor (A ferver numa zona da placa) | Exaustor (A ferver em qualquer das 2 ou mais zonas da placa) | Fritar    |
|------------------------------------|-----------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| 0                                  | desligado | desligado                              | desligado                                                    | desligado |
| 1                                  | Leve      | desligado                              | desligado                                                    | desligado |
| 2                                  | Leve      | desligado                              | L1                                                           | L1        |
| 3                                  | Leve      | L1                                     | L1                                                           | L1        |
| 4                                  | Leve      | L1                                     | L1                                                           | L2        |
| 5                                  | Leve      | L1                                     | L2                                                           | L2        |
| 6                                  | Leve      | L1                                     | L2                                                           | L3        |
| 7                                  | Leve      | L2                                     | L2                                                           | L3        |

Tabela - Definição do tempo de sinal audível de fim de cozedura

| Nível do sinal audível de fim de cozedura | Período do sinal audível de fim de cozedura |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 0                                         | 15 segundos                                 |
| 1                                         | 30 segundos                                 |
| 2                                         | 1 minuto                                    |
| 3                                         | 2 minutos                                   |

## 3- Definição da ligação placa-exaustor (⌘F3)

Usando esta função, pode ligar a placa e o exaustor para lhes permitir operar em conjunto automaticamente.

1. Ligar a placa tocando a tecla ⌘, e desligar a mesma tocando a tecla ⌘ novamente.
2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas ⌘/⌘/⌘/⌘/⌘/⌘ respetivamente.  
» A definição predefinida ⌘F1 será exibido no visor do temporizador.
3. Tocar duas vezes na tecla ⌘ para definir a ligação placa-exaustor.  
» No visor do temporizador ⌘F3, no lado a esquerdo traseiro do visor da placa "4" será exibido.
4. Ao tocar na zona de definição no lado esquerdo traseiro da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona, definir o nível de funcionamento do exaustor (consultar Tabela - Nível de funcionamento do exaustor) entre "0" e "7".
5. Ao tocar a tecla ⌘, confirma a definição da ligação placa-exaustor.  
» A sua placa desligar-se-á e começará a funcionar com o nível de funcionamento da placa selecionado.

**Definição do nível de funcionamento do exaustor sobre a placa**

Com esta definição, pode definir o nível de funcionamento do exaustor sobre a placa.

- 1. Desligar a placa tocando a tecla ①.
- 2. Tocar a tecla  durante 3 segundos.  
» A luz — da tecla  irá apagar-se.
- 3. Tocar a tecla  até que o nível de funcionamento pretendido do exaustor seja atingido.

**Usar as placas de indução de forma segura e com eficiência**

**Princípio de funcionamento:** O aquecedor de indução aquece o recipiente de cozedura diretamente devido ao seu princípio de funcionamento. Portanto, tem muitas vantagens em relação a outros tipos de placa. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria. A sua placa de indução está equipada com um sistema de segurança de qualidade que deve assegurar o funcionamento com a máxima segurança.

**i** A sua placa pode estar equipada com zonas da placa com o diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm com a função de indução dependendo do modelo. Graças à função de indução, cada zona da placa deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma. A energia é somente gerada na zona de contacto do recipiente e portanto, é consumido o nível mínimo de potência.

**Desligamento automático do sistema**

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona d aplaca desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o visor do temporizador é então também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser

automaticamente desligada conforme descrito acima.

**Tabela -1:** Períodos de desligamento automático

| Nível de temperatura | Períodos de desligamento automático - horas |
|----------------------|---------------------------------------------|
| 0                    | 0                                           |
| 1                    | 6                                           |
| 2                    | 6                                           |
| 3                    | 5                                           |
| 4                    | 5                                           |
| 5                    | 4                                           |
| 6                    | 4                                           |
| 7                    | 2                                           |
| 8                    | 2                                           |
| 9                    | 1                                           |
| Aquecimento rápido   | 10 minutos                                  |

A medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 19 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1., 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com o modelo do produto.

**Proteção de sobreaquecimento**

A sua placa está equipada com alguns sensores que asseguram a proteção contra o sobreaquecimento. Pode observar o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona da placa que está a funcionar pode ser desligada.
  - O nível selecionado pode ser reduzido.
- No entanto, isto não é refletido no visor.

**Sistema de proteção derramamento**

A sua placa está equipada com um sistema de proteção de derramamento. No caso de haver algum derramamento no painel de controlo por qualquer razão, o sistema corta automaticamente a ligação da alimentação para desligar a sua placa. Desta vez, "F" O símbolo aparece no visor.

**Definição exata da potência**

A placa de indução responde aos comandos emitidos imediatamente de acordo com o respetivo princípio de funcionamento. As definições de potência da mesma são alteradas muito rapidamente. Portanto, pode impedir o derramamento de uma refeição (água, leite) que esteja praticamente a derramar desligando o aparelho de imediato.

## 6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

### Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais de limpeza

#### ⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Para o fogão:

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.

### Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

### Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e um pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo

necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

### **Limpar a placa**

#### **Superfície de cozedura de vidro**

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos

de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.

- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

### **Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

### O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

### e ou O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

### A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

### O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

### O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

## Ruído da placa durante a cozedura

Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

### Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

### Códigos de erro/motivos e soluções possíveis - Para fogão

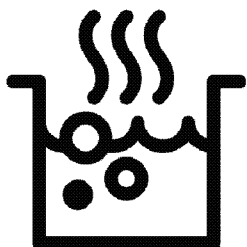
| Códigos de erro | Motivos do erro                                                                                                                                      | Soluções possíveis                                                                                                                           |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26    | A placa de indução sobreaquece.                                                                                                                      | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.   |
| E 46            | Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos.<br>É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor. | O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa.<br>O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.         |
| E 47            | Não é usado um recipiente de indução adequado.                                                                                                       | O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.                                              |
| E 1 - E 15      | Erro de comunicação na zona da placa de indução.                                                                                                     | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 16 - E 21     | Erro do sensor da temperatura na placa de indução.                                                                                                   | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 23<br>E 24    | Erro do software na zona da placa de indução.                                                                                                        | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 25            | Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.                                                                                     | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |

| <b>Códigos de erro</b> | <b>Motivos do erro</b>                                                              | <b>Soluções possíveis</b>                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 - E 45            | Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.                         | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 48<br>E 49<br>E 51   | Erro do sensor na zona da placa de indução.                                         | O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                 |
| E 52 - E 57            | Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.                            | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 58 - E 59            | Ocorreu um erro de sensor/erro de alta temperatura no modo de cozimento automático. | Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.                                                                                                   |
| FF                     | Qualquer uma das teclas pode ter sido tocada demoradamente.                         | Quando tocar demoradamente nalguma das teclas, a mesma foi parada.                                                                                                                                           |
|                        | Um recipiente de cozedura pode estar sobre a unidade de controlo.                   | Quando é levantado o recipiente de cozedura que está sobre a unidade de controlo.                                                                                                                            |
|                        | Pode haver alimentos/líquido derramado sobre a unidade de controlo.                 | O erro irá desaparecer quando os resíduos dos alimentos/líquidos forem limpos.                                                                                                                               |



## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



IT



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

**Gentile Cliente,**

**Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.**

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

**AVVISO** Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## **1 Istruzioni relative alla sicurezza** **4**

|                                                                     |   |
|---------------------------------------------------------------------|---|
| Scopo di utilizzo .....                                             | 4 |
| Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici ..... | 4 |
| Sicurezza elettrica .....                                           | 5 |
| Sicurezza nel trasporto .....                                       | 6 |
| Installazione in sicurezza .....                                    | 7 |
| Utilizzo in sicurezza .....                                         | 7 |
| Avvertenze sulla temperatura .....                                  | 8 |
| Uso degli accessori .....                                           | 8 |
| Sicurezza nella cottura .....                                       | 8 |
| Induzione .....                                                     | 9 |
| Manutenzione e pulizia in sicurezza .....                           | 9 |

## **2 Istruzioni relative all'ambiente** **10**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Regolamentazione sui rifiuti .....                                  | 10 |
| Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti ..... | 10 |
| Smaltimento del materiale di imballaggio .....                      | 10 |
| Consigli per risparmiare energia .....                              | 10 |

## **3 Il prodotto** **11**

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Introduzione del prodotto .....                                      | 11 |
| Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto ..... | 11 |

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Controllo del piano cottura .....          | 11 |
| Informazioni generali sul piano cottura .. | 12 |
| Specifiche tecniche .....                  | 13 |

## **4 Primo utilizzo** **14**

|                     |    |
|---------------------|----|
| Prima pulizia ..... | 14 |
|---------------------|----|

## **5 Come utilizzare il piano cottura** **15**

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Informazioni generiche sull'uso del piano cottura ..... | 15 |
| Pannello di controllo .....                             | 18 |

## **6 Informazioni generali sulla cottura** **25**

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura ..... | 25 |
|--------------------------------------------------------------|----|

## **7 Manutenzione e cura** **26**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Informazioni generiche per la pulizia ..... | 26 |
| Pulizia del piano cottura .....             | 27 |
| Pulizia del pannello di controllo .....     | 27 |

## **8 Risoluzione dei problemi** **28**

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
- L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
-  Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
-  Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
-  Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che

non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.

-  Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### **Scopo di utilizzo**

- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni.  
L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

### **Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie

- capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
  - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
  - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
  - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
  - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
  - Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in modo che i bambini

non possano afferrarle e quindi scottarsi.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



### **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa).

- Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi

tagliati o danneggiati o prolunghe.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



### **Sicurezza nel trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.

- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.



### **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o

spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.

- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.



### **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



### **Uso degli accessori**

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.



### **Sicurezza nella cottura**

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a

superfici calde, causando un incendio.



### **Induzione**

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiaini e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano

cottura possono diventare molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.

- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.



### **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti

**Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti**



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### **Conformità alla Direttiva RoHS:**

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

### **Smaltimento del materiale di imballaggio**

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

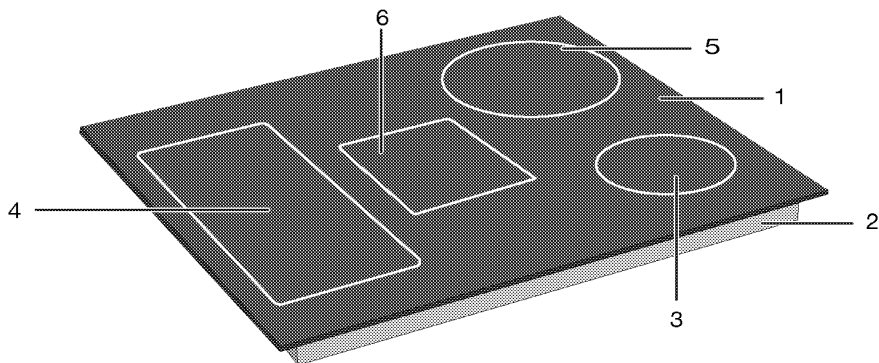
### Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongellare i cibi congelati prima della cottura.
- Spegnerlo il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le superfici di cottura del piano cottura e le basi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### Introduzione del prodotto

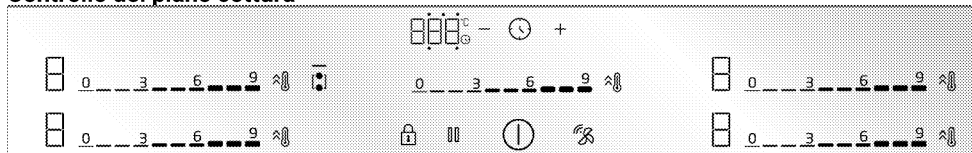


- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Superficie di cottura in vetro | 4 Zone di cottura a induzione |
| 2 Alloggiamento inferiore        | 5 Zone di cottura a induzione |
| 3 Zone di cottura a induzione    | 6 Zone di cottura a induzione |

#### Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

#### Controllo del piano cottura

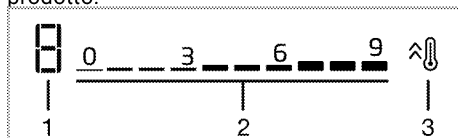


#### Tasti e simboli

- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- ⓘ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔲 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- ⚡ : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- 🔲 : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer
- ⬆ : Tasto per incrementare il timer
- ⬇ : Tasto per diminuire il timer
- 🔌 : Tasto di collegamento Piano-Cappa \*

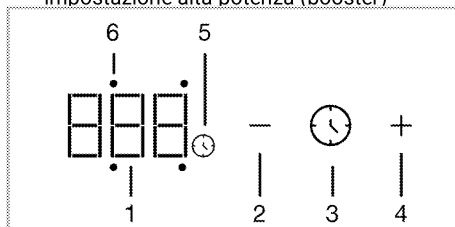
\* Varia a seconda del modello di forno.

Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura

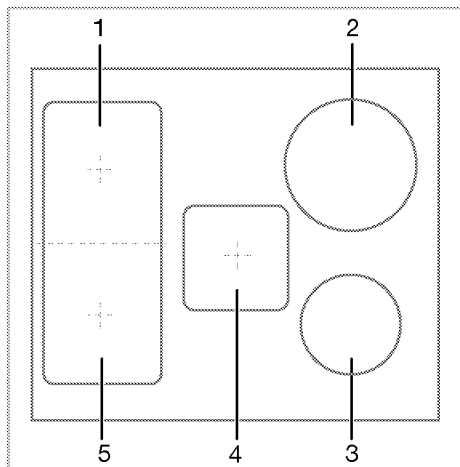
- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



#### Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

## Informazioni generali sul piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Zone di cottura a induzione
- 2 Posteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 4 Medio - Zone di cottura a induzione
- 5 Anteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

Il piano di cottura è dotato di piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritti nella sezione "Come usare il piano di cottura".

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

|                                                                |                        |
|----------------------------------------------------------------|------------------------|
| Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) | 48,2 mm*/780 mm/520 mm |
|----------------------------------------------------------------|------------------------|

|                                                                      |                        |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità) | 750 (+2)mm /490 (+2)mm |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------|

|                    |                                     |
|--------------------|-------------------------------------|
| Tensione/Frequenza | 1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz |
|--------------------|-------------------------------------|

|                                                                   |                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Consumo energetico totale | max. 7,4 kW |
|---------------------------|-------------|

### Bruciatori

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Posteriore sinistro | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
|---------------------|------------------------------------|

|            |        |
|------------|--------|
| Dimensioni | 180 mm |
|------------|--------|

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Potenza | 1500 W / Booster: 2000 W |
|---------|--------------------------|

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Anteriore sinistro | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
|--------------------|------------------------------------|

|            |        |
|------------|--------|
| Dimensioni | 180 mm |
|------------|--------|

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Potenza | 1500 W / Booster: 2000 W |
|---------|--------------------------|

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| Anteriore destro | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
|------------------|------------------------------------|

|            |        |
|------------|--------|
| Dimensioni | 145 mm |
|------------|--------|

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Potenza | 1500 W / Booster: 2200 W |
|---------|--------------------------|

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Posteriore destro | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
|-------------------|------------------------------------|

|            |        |
|------------|--------|
| Dimensioni | 210 mm |
|------------|--------|

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Potenza | 2400 W / Booster: 3700 W |
|---------|--------------------------|

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| Medio | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
|-------|------------------------------------|

|            |           |
|------------|-----------|
| Dimensioni | 190x210mm |
|------------|-----------|

|         |                        |
|---------|------------------------|
| Potenza | 2400W/ Booster: 3600 W |
|---------|------------------------|

\* L'altezza del piano di cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del coperchio della base del prodotto.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## **4** Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

### **Prima pulizia**

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**AVVISO** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

**AVVISO** Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionare le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene

riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

#### Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

#### Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usare mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite

nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

#### Pentole e padelle adatte:

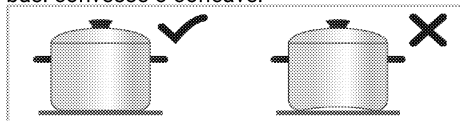
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

#### Pentole e padelle non adatte:

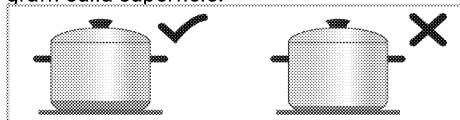
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

#### Raccomandazioni:

- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.

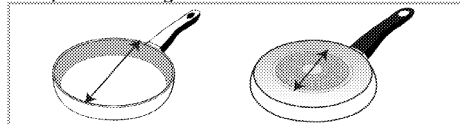


- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.

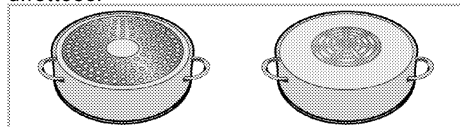


- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del

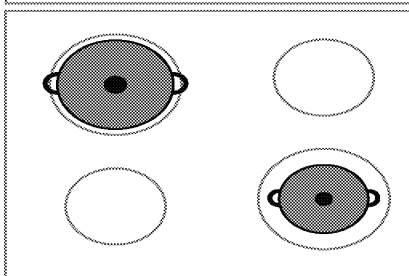
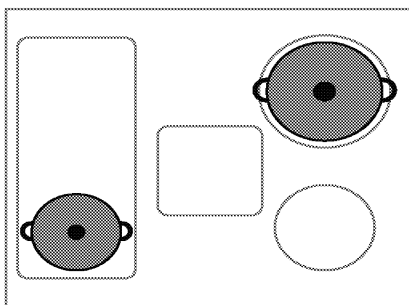
diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



- L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.



## Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se "☐" e "◻" o "◻" non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

## Dimensioni consigliate per pentole e padelle

| Diametro della zona di cottura - mm          | Diametro della pentola - mm   |
|----------------------------------------------|-------------------------------|
| 145                                          | min. 100 - max 145            |
| 180                                          | min. 100 - max 180            |
| 210                                          | min. 140 - max 210            |
| 240                                          | min. 140 - max 240            |
| 280                                          | min. 125 - max 280            |
| 320                                          | min. 125 - max 320            |
| Zona di cottura con ampia superficie (flexi) | larghezza 230 - lunghezza 390 |

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

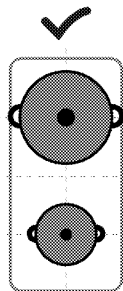
## Rilevamento automatico delle pentole/padelle

Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

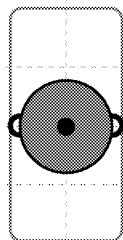
## Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

### Come due zone di cottura indipendenti

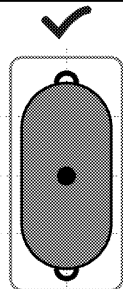


Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.



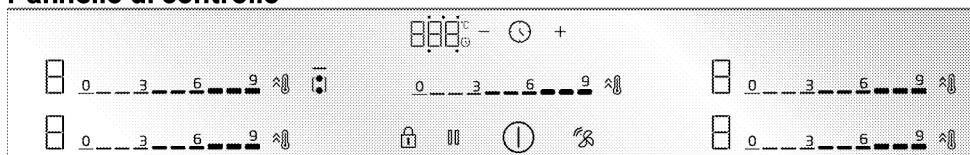
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

### Come zona di cottura singola



Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.

## Pannello di controllo

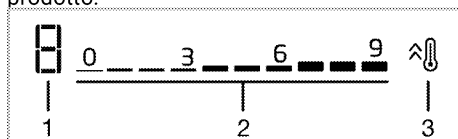


### Tasti e simboli

- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- ⌚ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- ⚡ : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- 🧼 : Tasto blocco per pulizia
- ⌚ : Tasto timer
- ➕ : Tasto per incrementare il timer
- ➖ : Tasto per diminuire il timer
- 🔥 : Tasto di collegamento Piano-Cappa \*

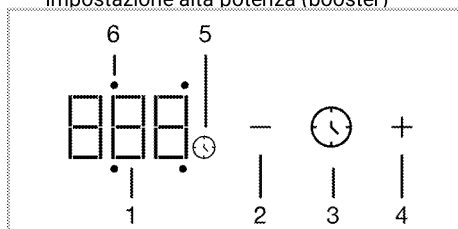
\* Varia a seconda del modello di forno.

Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



### Display piano cottura

- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



### Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

### Avvertenze generali per il pannello di controllo

- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.
- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- i** Il piano di cottura torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.
- i** La presente apparecchiatura visualizzerà "FF" allarme per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto 🔒) viene toccato per un lungo periodo di tempo.
- i** La luce — sui tasti attivati o selezionati si illumina.

### Accensione del piano di cottura

1. Toccare il tasto ⌚ sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura è pronto all'uso.

### Spegner il piano di cottura

1. Toccare il tasto ⌚ sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura si spegne e torna in modalità stand-by.

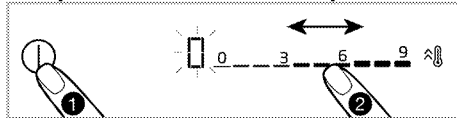
### Indicatore del calore restante

Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore indica che il piano di cottura è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

| Simbolo | Descrizione       |
|---------|-------------------|
| H       | Alta temperatura  |
| h       | Bassa temperatura |

**i** In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

## Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto ①.

» Il simbolo "0" appare sul display della zona del piano di cottura.

2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

### Spegnere i fornelli:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Impostando la temperatura su "0"**

Sarà possibile spegnere il piano di cottura riducendo la temperatura a "0".

2. **Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata**

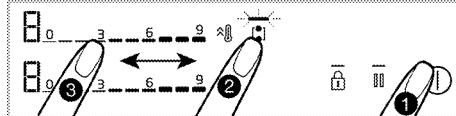
Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il simbolo ① sul display del piano di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

## Combinazione delle zone di cottura con superficie larga (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul piano di cottura)

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto ①.

2. Toccare il tasto ②.

» Il display della zona sinistra del piano di cottura visualizza 0 e la luce — del tasto ② sarà illuminata.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra 0 e 9.

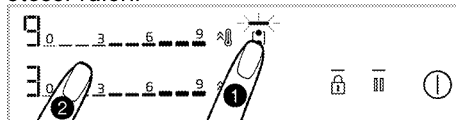
Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

» Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano di cottura o se si lasciano 10 passare secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce — del tasto ② si spegne.

**i** Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se i piani di cottura a destra hanno superfici larghe sull'apparecchiatura, lo stesso vale per i piani di cottura a destra.

## Combinazione dei piani di cottura con superficie larga (flexi) mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra stanno funzionando (se i piani di cottura con superficie larga sono disponibili sul piano di cottura)

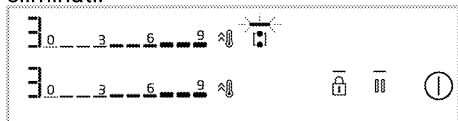
Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie larga. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto ②.

» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce — del tasto ②.

» I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



» Per modificare il valore della temperatura in seguito, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

### **Spegnere le zone di cottura con superficie larga (se sul piano di cottura sono disponibili piastre con superfici larghe)**

Sarà possibile separare e spegnere le zone di cottura toccando il tasto

### **Impostazione alta potenza (BOOSTER)**

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.

### **Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):**

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto
2. Toccare il tasto del piano di cottura desiderato.

La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:**

1. Toccare il tasto quando il piano di cottura è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione di alta potenza è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Spegnere l'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:**

Sarà possibile disattivare l'impostazione di alta potenza ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.

### **Blocco per pulizia**

Il blocco della pulizia permette all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo mentre il piano di cottura è acceso. L'apparecchiatura non assorbe corrente durante questo periodo di tempo.

### **Attivazione del blocco per pulizia**



1. Toccare e tenere premuto il tasto quando il piano di cottura è acceso.  
» la luce si accenderà. Il simbolo sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si può azionare nessun altro tasto oltre a quello .

### **Disattivazione del blocco per pulizia**

Toccare e tenere premuto il tasto per disattivare il blocco della pulizia. la luce si affievolirà e il blocco della pulizia verrà disattivato.

## Blocco tasti

**Mentre il piano di cottura è acceso o spento**, sarà possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di modificare inavvertitamente le funzioni.

### Attivazione del blocco tasti

1. Per attivare il blocco dei tasti, toccare il tasto  fino a quando **non si sente** un segnale.

La luce  del tasto  lampeggia e tutte le zone di cottura sono bloccate.

-  Solo il tasto  funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco dei tasti è attivo.
- Se il piano di cottura viene spento mentre le chiavi sono bloccate, il blocco delle chiavi deve essere disattivato per riaccendere il piano di cottura.

### Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale.

L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  della chiave  si spegne e il blocco della chiave viene disattivato.

## Funzione timer

Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il piano di cottura durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

### Attivazione del timer



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .

2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.

3. Attivare il timer premendo il tasto . Il simbolo "00" si illuminerà e il simbolo  inizierà a lampeggiare.

4. Ci sono 4 LED di attività intorno al valore "00" visualizzato sul display del timer. Per impostare un timer per la zona del

piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.

5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti  / .  Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  o  per un lungo periodo di tempo.

Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

 Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.

 Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

 Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.

 Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sul display del timer.

### Spegnere i timer

Il piano di cottura si spegne automaticamente e viene emesso un avviso acustico quando il tempo impostato è scaduto.

Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.

### Spegnere prematuramente i timer

Se il timer viene spento prematuramente, il piano di cottura continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.

### Spegnimento riducendo l'impostazione del timer al livello "00":

1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Aspettare fino a quando il valore "00" viene visualizzato sul display del timer toccando il tasto  per ridurre il valore. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  per un lungo periodo di tempo.

Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona

cottura, poi si spegne **completamente** e il timer viene annullato.

### Funzione stop

Con questa funzione, sarà possibile fermare tutte le funzioni che operano sul piano di cottura (**escluso il timer**) al 1° livello per un po' di tempo.

**i** Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

**i** Se viene toccato il tasto  mentre è attiva la cottura automatica sulla zona di cottura centrale, la funzione di cottura automatica viene annullata.

1. Toccare il tasto  mentre il piano di cottura è acceso.

Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.

2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutte le zone di cottura ferme con le loro impostazioni precedenti.

### Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento della cappa.

 **CF1**: Impostazione della gestione dell'energia

 **CF2**: Tempo del segnale acustico di fine cottura

 **CF3**: Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa

### 1- Impostazione della gestione dell'energia ()

Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del piano di cottura come si desidera.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.

» Sul display del timer , sul display posteriore sinistro del piano di cottura "9" viene visualizzato.

3. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area,

impostare il livello di potenza tra (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza) "1" e "9".

4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

» Il piano di cottura si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

"**Gestione della potenza**" include 9 diversi livelli di potenza (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza).

Tabella - Livello di gestione della potenza

| Livello di gestione della potenza | Potenza totale |
|-----------------------------------|----------------|
| 1                                 | 1,2 kW         |
| 2                                 | 2,4 kW         |
| 3                                 | 3 kW           |
| 4                                 | 3,6 kW         |
| 5                                 | 4,4 kW         |
| 6                                 | 5,4 kW         |
| 7                                 | 5,7 kW         |
| 8                                 | 6,7 kW         |
| 9                                 | 7,4 kW         |

**i** Il valore di potenza totale per il livello di gestione della potenza di 5, 6, 7, 8, 9 è 3,6 kW nei prodotti che con il massimo consumo totale di potenza di 3,6 kW.

### 2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura ()

Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del piano di cottura a seconda delle proprie preferenze.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.

» L'impostazione predefinita  sarà visualizzata sul display del timer.

3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto .

» Sul display del timer , sul display del piano di cottura posteriore sinistro "2" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione della zona di impostazione posteriore sinistra del piano di cottura o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del

segnale (cfr. Tabella - Tempo del segnale acustico di fine cottura) tra "0" e "3".

5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

» Il piano di cottura si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo di segnale al livello selezionato.

**i** Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.

Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

| Livello del segnale acustico di fine cottura | Periodo del segnale acustico di fine cottura |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 0                                            | 15 secondi                                   |
| 1                                            | 30 secondi                                   |
| 2                                            | 1 minuto                                     |
| 3                                            | 2 minuti                                     |

### 3- Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa ()

Usando questa funzione, sarà possibile collegare il piano di cottura e la cappa per farli funzionare insieme in modo automatico.

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

| Livello di funzionamento della cappa | Lampada | Cappa (ebollizione su un piano di cottura) | Cappa (ebollizione su 2 o più piani di cottura) | Frittura |
|--------------------------------------|---------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------|
| 0                                    | off     | off                                        | off                                             | off      |
| 1                                    | leggero | off                                        | off                                             | off      |
| 2                                    | leggero | off                                        | L1                                              | L1       |
| 3                                    | leggero | L1                                         | L1                                              | L1       |
| 4                                    | leggero | L1                                         | L1                                              | L2       |
| 5                                    | leggero | L1                                         | L2                                              | L2       |
| 6                                    | leggero | L1                                         | L2                                              | L3       |
| 7                                    | leggero | L2                                         | L2                                              | L3       |

### Impostazione del livello di funzionamento della cappa sopra al piano di cottura

Con questa impostazione sarà possibile impostare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano di cottura.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto  per 3 secondi.  
» La luce  del tasto  si spegne.
3. Toccare il tasto  fino a raggiungere il livello di funzionamento desiderato per la cappa.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.

» L'impostazione predefinita FI sarà visualizzata sul display del timer.

3. Toccare due volte il tasto  per l'impostazione del collegamento della cappa.

» Sul display del timer F3, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "4" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di funzionamento della cappa (vedi Tabella - Livello di funzionamento della cappa) tra "0" e "7".

5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del collegamento della cappa.

» Il piano di cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di funzionamento selezionato.

### Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

**Principio di funzionamento:** Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Quindi, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piano di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda. Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento all'insegna della sicurezza.

**i** Il piano di cottura può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

### Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del piano di cottura ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso di un timer assegnato alla zona del piano di cottura, anche il display del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento.

La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

**Tabella-1:** Periodi di spegnimento automatico

| Livello temperatura | Periodi di spegnimento automatico - ore |
|---------------------|-----------------------------------------|
| 0                   | 0                                       |
| 1                   | 6                                       |
| 2                   | 6                                       |
| 3                   | 5                                       |
| 4                   | 5                                       |
| 5                   | 4                                       |
| 6                   | 4                                       |
| 7                   | 2                                       |

| Livello temperatura  | Periodi di spegnimento automatico - ore |
|----------------------|-----------------------------------------|
| 8                    | 2                                       |
| 9                    | 1                                       |
| Riscaldamento rapido | 10 minuti                               |

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

### Protezione dal surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
  - Il livello selezionato può essere ridotto.
- Tuttavia, questo non si riflette sul display.

### Sistema di protezione dal troppo pieno

Il piano di cottura è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo sia in eccesso, il sistema interrompe automaticamente la connessione alla corrente per spegnere il piano di cottura. In questo momento, il simbolo "F" appare sul display.

### Impostazione precisa della potenza

Il piano di cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

### Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Per il piano cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.

### Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca

correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

### **Pulizia del piano cottura**

#### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il

piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*
- Se il display non si illumina quando si riaccende il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio dall'interruttore. Attendere almeno 20 secondi e poi ricollegarlo.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- La pentola di cottura non è adatta. *Controllare la pentola.*

### Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

- La pentola non è stata posta sull'area di cottura corretta. >>> **Controllare se c'è una pentola sull'area di cottura.**
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*
- La pentola o l'area di cottura è surriscaldata. >>> *Lasciarle raffreddare.*

### L'area di cottura selezionata si spegne improvvisamente durante il funzionamento.

- Il tempo di cottura per l'area di cottura selezionata potrebbe essere terminato. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### La pentola non si riscalda nonostante l'area di cottura sia accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*

### La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Ciò non rappresenta un guasto. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando l'elettronica nel piano cottura non si raffredderà fino al raggiungimento di una temperatura adeguata.

## Rumore dal fornello durante la cottura

Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

### Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

## Codici / motivi di errore e possibili soluzioni - Per piano cottura

| Codici di errore | Motivi di errore                                                                                                                                 | Possibili soluzioni                                                                                                                                           |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26     | Il fornello a induzione è surriscaldato.                                                                                                         | Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti. |
| E 46             | Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore. | Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello.<br>Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.                         |
| E 47             | Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.                                                                            | L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.                                                                     |
| E 1 - E 15       | Errore di comunicazione sul piano a induzione.                                                                                                   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.        |
| E 16 - E 21      | Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.                                                                                         | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.        |
| E 23<br>E 24     | Errore software sul piano a induzione.                                                                                                           | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.        |
| E 25             | Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.                                                                                     | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.        |

| Codici di errore     | Motivi di errore                                                                                             | Possibili soluzioni                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 - E 45          | Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.                                                     | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.                                                                              |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.                                                         | L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.                                                                      |
| E 52 - E 57          | Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.                                                 | Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |
| E 58 - E 59          | Si è verificato un errore del sensore/un errore di temperatura elevata nella modalità di cottura automatica. | Spegnere il piano ad induzione e attendere che si raffreddi, se il problema persiste contattare il servizio di assistenza autorizzato.                                                                                              |
| FF                   | Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.                                               | Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,                                                                                                                                                                     |
|                      | una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo.                                    | Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata,                                                                                                                                                            |
|                      | ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.                                    | L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.                                                                                                                                                               |