



Встраиваемая варочная поверхность

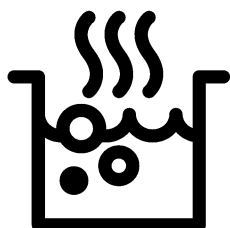
Руководство пользователя

Placa empotrada

Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador



HII 64200 FMT

RU / ES / PT

185.2620.18/R.AI/21.01.2021/4-4

7757189216

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности 4
Электробезопасность 5
Безопасность изделия 6
Использование по назначению 9
Безопасность детей 9
Утилизация старого изделия 10
Утилизация упаковочных материалов 10
Для будущей транспортировки 10

2 Общие сведения **11**

Обзор 11
Технические характеристики 11

3 Подготовка к эксплуатации **13**

Рекомендации по экономии электроэнергии 13

Подготовка к эксплуатации 13
Очистка прибора перед началом эксплуатации 13

4 Правила эксплуатации варочной панели **14**

Общие сведения о приготовлении пищи 14
Эксплуатация варочных панелей 17
Панель управления 17

5 Уход и техническое обслуживание **28**

Общие сведения 28
Чистка варочной панели 28

6 Поиск и устранение неисправностей **30**

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие

- необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре

- спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
 - В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет.
- Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 14*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
 - Не кладите электронные приборы, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционную плиту. Ваши устройства могут быть повреждены.
 - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих

защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать

для других целей, например, для обогрева помещения."

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы,

которые дети могут
попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о

правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

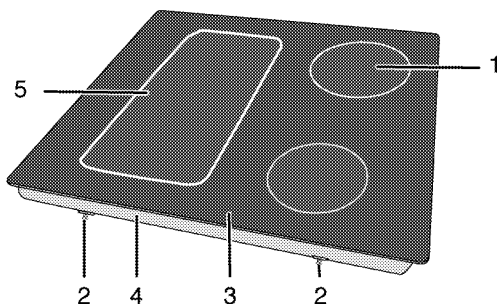
Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 Индукционная конфорка | 4 Основная крышка |
| 2 Монтажный зажим | 5 Индукционная конфорка |
| 3 Стеклокерамическая поверхность | |

Технические характеристики

| | |
|---------------------------------------|--|
| Напряжение/частота | 1N~220-240 В/ 2N~ 380-415 В; 50 Гц |
| Общая потребляемая мощность | макс. 7200 Вт |
| Тип кабеля/сечение | мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ² |
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 52 мм/580 мм/510 мм |
| Установочные размеры (ширина/глубина) | 560 (+2) мм/490 (+2) мм |
| Конфорки | |
| Задняя левая | Индукционная конфорка |
| Размеры | 180 мм |
| Мощность | 2000/2300 Вт |
| Передняя левая | Индукционная конфорка |
| Размеры | 180 мм |
| Мощность | 2000/2300 Вт |
| Передняя правая | Индукционная конфорка |
| Размеры | 145 мм |
| Мощность | 1600/1800 Вт |
| Задняя правая | Индукционная конфорка |
| Размеры | 210 мм |
| Мощность | 2000/2300 Вт |

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Подготовка к эксплуатации


Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

4 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей

поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

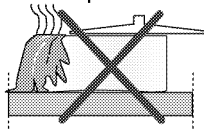
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

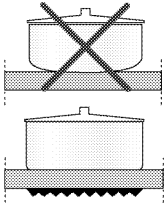
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

«Характеристики кипения могут изменяться в зависимости от типа котла, его размера и размера зоны приготовления, для более однородного кипения можно использовать зону приготовления на размер больше. Использование зоны приготовления более крупного размера не имеет отрицательного влияния на потребление энергии на индукционных плитах, так как нагревание создается только в зоне размещения котла»

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "L" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева.

Стеклянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "L".

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

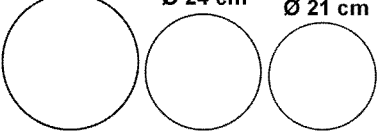
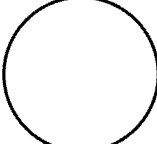
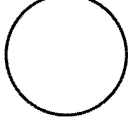
Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

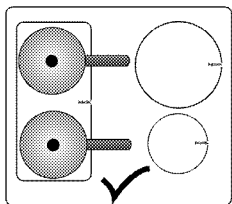
i Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

i Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

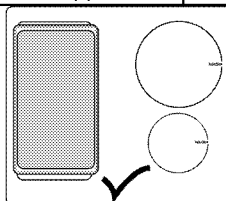
Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

| | | |
|---|--|--|
| <p>Большая конфорка \varnothing 28-32 \varnothing 24 cm \varnothing 21 cm</p>  | <p>Обычная конфорка \varnothing 18 cm</p>  | <p>Малая конфорка \varnothing 14,5-15 cm</p>  |
| <p>Большая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы. | <p>Обычная конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. | <p>Малая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд. |

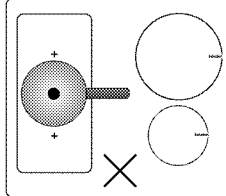
Использование посуды на большой зоне нагрева



Вы можете использовать большую зону нагрева по половинкам отдельно, как заднюю левую и переднюю левую зону нагрева. Расположение широкой варочной зоны может варьироваться в зависимости от модели продукта.



Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.



Посуда должна накрывать оба центра большой зоны нагрева. Не используйте зону нагрева иными способами.

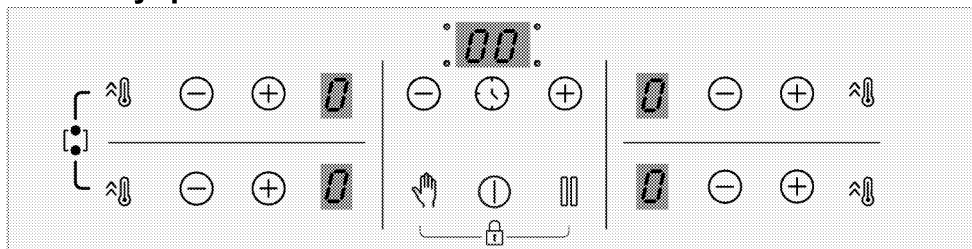
Эксплуатация варочных панелей

! Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.








Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики

-  Выключатель
-  Кнопка блокировки кнопок/блокировки от детей
-  Кнопка включения/выключения таймера
-  Кнопка установки высокой мощности (ускоренный разогрев)
-  Кнопка блокировки для чистки
-  Кнопка остановки/пуска
-  Кнопка «минус»

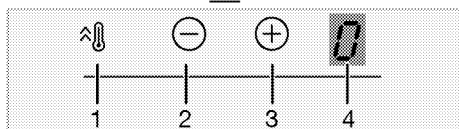
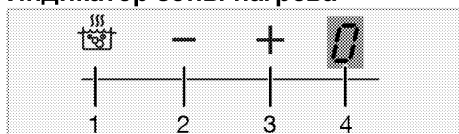


Кнопка «плюс»



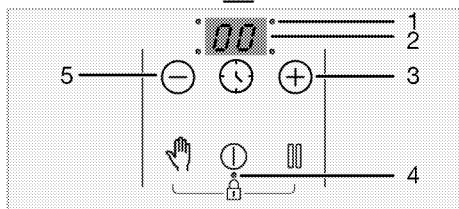
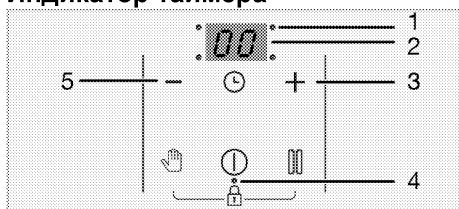
Все графические данные и рисунки приведены только в ознакомительных целях. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Индикатор зоны нагрева



- 1 Кнопка включения установки высокой мощности (ускоренный разогрев)
- 2 Кнопка «минус» зоны (уровня температуры)
- 3 Кнопка «плюс» зоны (уровня температуры)
- 4 Индикатор зоны нагрева

Индикатор таймера



- 1 Десятичная точка для установки времени
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка «плюс» таймера (уровня таймера)
- 4 Десятичная точка для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка «минус» таймера (уровня таймера)

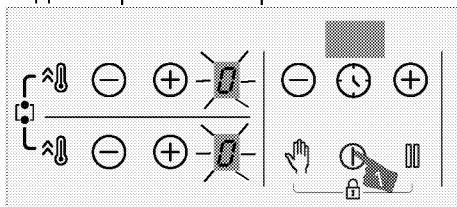
i Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой "0".

«0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



i Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **С помощью кнопки "0"**

Коснитесь кнопки "0".

2. **Понижением температуры до «0»**

Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

3. При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева.

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится «0» или «00». По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

4. С помощью одновременного нажатия кнопок "⊖"/"⊕" для нужной зоны нагрева

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки "⊖"/"⊕".

i Если символ «Н» или «h» отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

Индикатор остаточного тепла

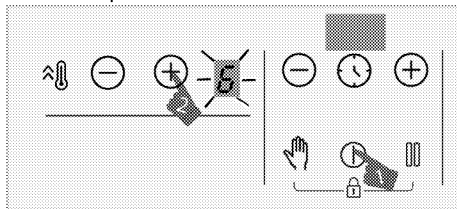
Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ «Н», это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

i При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой "ⓘ".

2. Установите нужную температуру с помощью кнопок "⊖"/"⊕".



» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

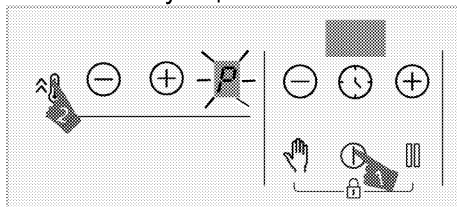
i Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.

Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой "ⓘ".
2. Коснитесь кнопки "⌚" соответствующей зоны.



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной

мощности, на индикаторе зоны появится символ «Р». Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку "⊖"/"⊕" или "⌂".

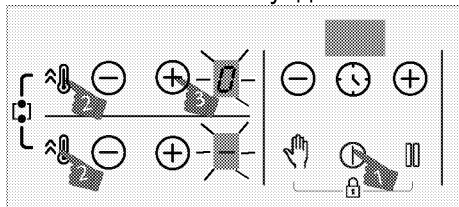
Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

Если одна зона установлена на режим ускорения, а затем другая зона, расположенная в том же вертикальном направлении, устанавливается на уровень больше 6 (7, 8 и 9), то первая зона снижается до уровня 9, а другая зона может быть установлена на уровень, превышающий 6 (7, 8 и 9). Если вторая зона установлена на режим ускорения, первая зона опустится до уровня 6.

Включение большой зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки "ⓘ", чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки "⌂" обеих зон в течение 3 секунд.



» На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра «0», символ "⊖" появится на

индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помощью кнопок "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева установите температуру от «0» до «9».

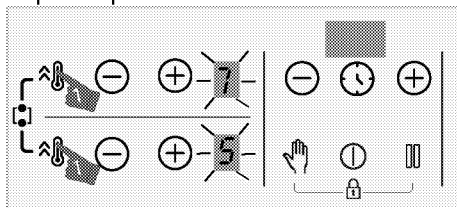
i После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопки "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки "⊖"/"⊕" левой передней зоны нагрева.

i В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

» Зона нагрева начнет работать.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

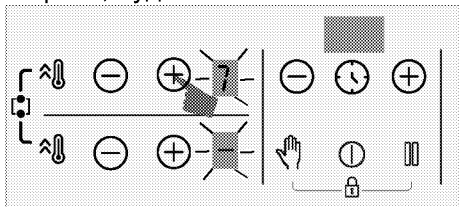
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки "⌂" обеих зон в течение 3 секунд.

» На индикаторе левой задней зоны нагрева появится значение температуры последней выбранной зоны, и включится большая зона нагрева.

» Совмещенные зоны нагрева продолжают работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая была настроена первой перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



» Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

i Если вы коснетесь кнопки "⌚" левой зоны нагрева во время работы большой зоны нагрева, зоны нагрева будут работать в режиме ускоренного разогрева.

Выключение больших зон нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшением установки температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. При помощи функции выключения по таймеру для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На индикаторе левой зоны нагрева появится **0**, а на индикаторе таймера появится **00**.

3. Одновременным нажатием кнопка "⊖"/"⊕" любой из левых зон нагрева

При одновременном нажатии кнопок "⊖"/"⊕" любой из левых зон нагрева произойдёт разделение и выключение зон нагрева.

4. С помощью одновременного нажатия кнопка "⌚" обеих зон нагрева в течение 3 секунд

Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки "⌚" в течение 3 секунд.

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления. В течение этого времени изделие не будет потреблять электроэнергию.

Установка блокировки для чистки

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчёт с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки "⌚".

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, и блокировка для чистки автоматически отключится.

i Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку "🔒", пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Блокировка от детей

На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить защиту от случайного включения зон нагрева детьми. Включать и выключать блокировку от детей можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).

Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки "☞" и "☺", пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка от детей. На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ «L», и включится десятичная точка кнопки "☺".

i Если нажать любую кнопку при активной блокировке от детей, прозвучат два звуковых сигнала, и начнет вспыхивать на всех индикаторах зон нагрева символ «L».

Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки "☞" и "☺", пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

» Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ «L», и погаснет подсветка кнопки "☺".

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Включение блокировки кнопок

1. Нажмите и удерживайте

одновременно две кнопки "☞" и "☺", пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка кнопок и десятичная точка кнопки "☺" после вспышки.

i Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка "☺". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать десятичная точка кнопки "☺", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова. Если коснуться какой-либо другой кнопки без выключения блокировки кнопок, начнет мигать символ «L» на всех индикаторах зон нагрева, означающий, что блокировка не выключена. Выключите блокировку кнопок, чтобы снова включить варочную панель.

Выключение блокировки кнопок

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки "☞" и "☺", пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

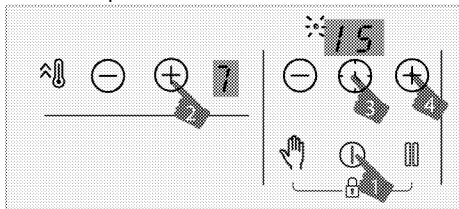
» Подсветка кнопки "☺" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи. Не придется наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, нажав кнопку "⏻".
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок зоны "⊖"/"⊕".



3. Активируйте таймер нажатием кнопки "⌚". На индикаторе таймера будет вспыхивать символ «00» и десятичная точка выбранной зоны.
4. Установите нужное время, касаясь кнопок таймера "⊖"/"⊕".
5. Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
6. Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

- i** Если установлено несколько периодов таймера для различных зон, на индикаторе таймера отображается таймер зоны с минимальным периодом, для этой зоны вспыхивает десятичная точка. Десятичные точки других зон горят постоянно.

- i** Оставшееся время приготовления можно увидеть, прикоснувшись к кнопке "⌚" любой зоны нагрева. При каждом касании меняется настройка таймера зоны. В заключение снова отображается минимальное заданное время таймера.

- i** Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева и ее значение температуры

- i** Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. Если не нажимать кнопку, звуковой сигнал прервется через несколько минут.

Преждевременное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймер можно досрочно отключать двумя способами.

Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Нажимайте кнопки таймера "⊖"/"⊕", пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры «00».

» Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок "⊖"/"⊕"

1. Одновременно коснитесь кнопок "⊖"/"⊕" соответствующей зоны.

» Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

i После этого температура соответствующей зоны будет равняться «0» с уровнем таймера.

Пауза

С помощью этой функции рабочую температуру зон нагрева можно уменьшить до минимального значения (уровень 1).

i Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева коснитесь к кнопке "⏸".

Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ "0".

2. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдущими настройками, коснитесь кнопки "⏸".

Функция управления питанием

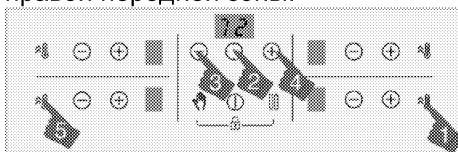
Ваше прибор оснащен функцией полного управления питанием. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять мультитварка. Для функции управления питанием доступно 8 уровней.

Функция управления питанием - общие уровни мощности, которые можно установить

| Индикатор дисплея управления питанием | Общая мощность |
|---------------------------------------|----------------|
| 25 | 2,5 кВт |
| 30 | 3 кВт |
| 36 | 3,6 кВт |
| 44 | 4,4 кВт |
| 54 | 5,4 кВт |
| 57 | 5,7 кВт |
| 67 | 6,7 кВт |
| 72 | 7,2 кВт |

Чтобы изменить общую мощность:

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке "⊕". Выключите мультитварку, снова коснувшись кнопки "⊖".
2. Затем нажмите соответственно кнопку "⏸" правой передней зоны, кнопку "⊖", кнопку таймера "⊖", кнопку таймера "⊕" и, в последнюю очередь, кнопку "⏸" правой передней зоны.



3. Установленный уровень управления питанием отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку "⏸", чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение общей мощности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку "⊕", и выключите мультитварку. Установленное вами значение общей мощности будет активировано.

i Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня общей мощности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мощности мультитварки. Это не является неисправностью.

i Если при изменении уровня мощности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

i Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь зоны нагрева диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

i Продукт может запускаться и останавливаться, когда он работает на уровнях от 1 до 7, особенно с посудой небольшого диаметра и когда воды мало. Это не вина.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько зон нагрева остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для зоны нагрева был установлен таймер, то после ее выключения индикатор таймера погаснет. Предельное время работы зоны определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического отключения зону нагрева можно снова включить описанным выше способом.

Таблица 1. Ограничение времени работы

| Уровень температуры | Предельное время работы (часы) |
|---|--------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 30 минут |
| P (ускоренный разогрев) | 10 минут (*) |
| (*) Через 5 минут варочная панель переключится на уровень 9 | |

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена несколькими датчиками защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- Рабочая зона нагрева может выключиться.
- Выбранный уровень может уменьшиться с более высокого до уровня 7.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «E».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание

жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы

В процессе приготовления, пользователь может услышать шумы

При использовании варочной панели, в зависимости от материала кастрюль в процессе приготовления могут возникать шумы. Шумы являются нормальным явлением при использовании технологии индуктивности. Они не являются признаком неисправности.

Возможные типы и причины возникновения шумов:

Шум вентилятора

В варочной панели имеется вентилятор, который включается автоматически, в зависимости от температуры продукта. Для вентилятора существуют различные режимы скорости, которые активируются в зависимости от температуры.

Низкий гудящий шум, напоминающий работу трансформатора

Является естественным при использовании технологии индуктивности. Так как температура напрямую передается на посуду для приготовления, такой гудящий шум может возникать в зависимости от материала посуды. Поэтому, в зависимости от типа использованной посуды пользователь может слышать различные шумы.

Треск

В процессе приготовления может возникать звук треска. Причиной такого шума может стать контакт материала и основания посуды для приготовления. Если посуда имеет многослойную структуру из разных

материалов, может возникнуть звук треска.

Свист.

Свистящий звук может возникать в процессе приготовления на двух сковородах, расположенных с одной стороны варочной панели, но на разных степенях приготовления.

Пустая кастрюля.

Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая кастрюля. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.

Сообщения об ошибках

Таблица 2. Коды ошибок и причины ошибок

| Причина ошибки | Индикация | Дисплей |
|--------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Нажато несколько кнопок одновременно | Вспыхивает символ «E» | Индикатор зоны нагрева |

| Причина ошибки | Индикация | Дисплей |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| Перегрев варочной панели | Вспыхивает символ «H» | Индикатор зоны нагрева |

- i** Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.
- i** Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.
- i** Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

5 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

i Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

6 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен (в заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "L".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию

8-800-200-23-56.

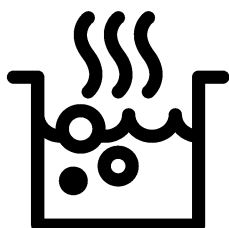
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente **4**

| | |
|---|---|
| Seguridad general | 4 |
| Seguridad eléctrica..... | 5 |
| Seguridad del producto | 6 |
| Uso previsto | 8 |
| Seguridad de los niños | 8 |
| Eliminación del aparato..... | 8 |
| Eliminación del material de embalaje..... | 9 |
| Eliminación del aparato..... | 9 |

2 Información general **10**

| | |
|---------------------------------|----|
| Resumen..... | 10 |
| Especificaciones técnicas | 10 |

3 Preparaciones **11**

| | |
|-------------------------------------|----|
| Consejos para ahorrar energía..... | 11 |
| Uso por primera vez | 11 |
| Primera limpieza de la unidad | 11 |

4 Cómo usar la placa **12**

| | |
|--|----|
| Información general sobre la cocción de alimentos..... | 12 |
| Uso de las placas | 15 |
| Panel de control | 15 |

5 Mantenimiento y cuidados **25**

| | |
|----------------------------|----|
| Información general | 25 |
| Limpieza de la placa | 25 |

6 Resolución de problemas **26**

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física,

sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- **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.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier

elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- 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 consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- 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. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 12 , selección de los recipientes.

- 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.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.
- **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.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

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.

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

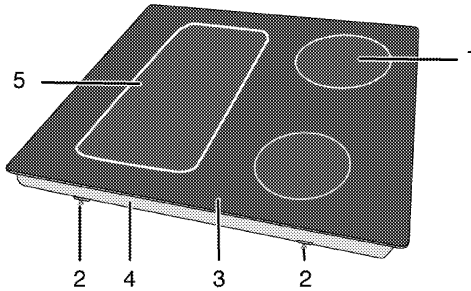
materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
-  Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

2 Información general

Resumen



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Abrazadera de montaje
- 3 Superficie vitrocerámica
- 4 Cubierta base
- 5 Zona de cocción por inducción

Especificaciones técnicas

| | |
|--|---------------------------------------|
| Voltaje/frecuencia | 1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz |
| Consumo energético total | máx. 7200 W |
| Tipo de cable / sección | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad) | 52 mm/580 mm/510 mm |
| Dimensiones de instalación (anchura/profundidad) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |
| Quemadores | |
| Trasera izquierda | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 180 mm |
| Potencia | 2000/2300 W |
| Frontal izquierda | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 180 mm |
| Potencia | 2000/2300 W |
| Frontal derecha | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 145 mm |
| Potencia | 1600/1800 W |
| Trasera derecha | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 210 mm |
| Potencia | 2000/2300 W |

i Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

i Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

i Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Preparaciones


Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.
Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez Primera limpieza de la unidad

-  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.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

4 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



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 séquelos bien y dépositelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque

sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

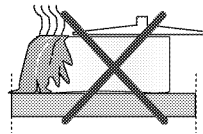
Limpié inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

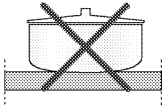
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y dépositelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

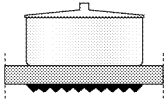
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

"El comportamiento de ebullición puede variar en función del tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se pueden utilizar zonas de cocción más grandes en un solo paso. La utilización de una zona de cocción más grande no tiene ningún efecto negativo en el consumo de energía de las placas de inducción, ya que el calor se produce únicamente en la superficie de la olla en cuestión."

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "L" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No

utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "L" parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

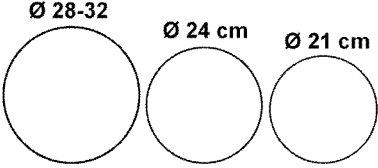
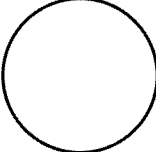
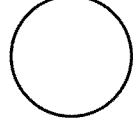
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

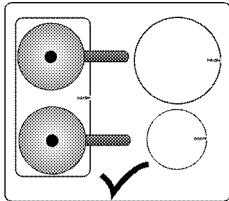
i Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

i Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

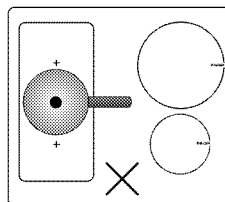
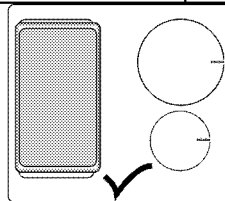
Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

| | | |
|---|--|--|
| <p>Zona de cocción grande</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p>  | <p>Zona de cocción normal</p> <p>Ø 18 cm</p>  | <p>Zona de cocción pequeña</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p>  |
| <p>Zona de cocción grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos. | <p>Zona de cocción normal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones. | <p>Zona de cocción pequeña</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) • Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales. |

Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



Puede dividir la zona de cocción combinada en dos mitades independientes (trasera izquierda y delantera izquierda). La ubicación de la zona de cocción de superficie amplia puede variar según el modelo del producto.

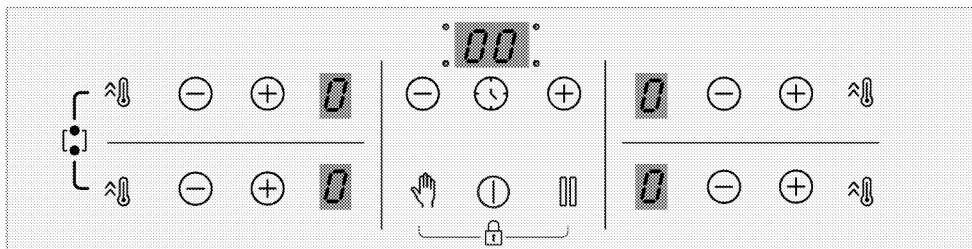


También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño. El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.









Uso de las placas

! No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla. No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito. Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control

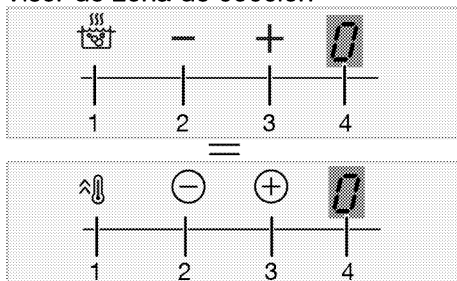


Especificaciones

-  Tecla de encendido/apagado
-  Tecla de bloqueo de teclas/bloqueo para niños
-  Tecla de activación/desactivación del temporizador
-  Ajuste de alta potencia (función de refuerzo)
-  Tecla de bloqueo de limpieza
-  Tecla de parada y reanudación
-  Tecla menos
-  Tecla más

i Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo de la placa.

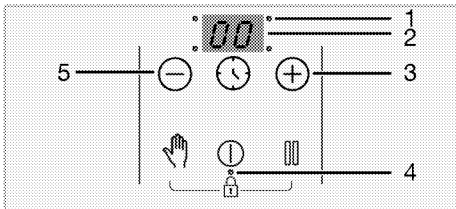
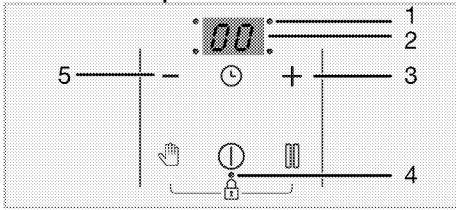
Visor de zona de cocción



- 1 Tecla de activación del ajuste de alta potencia (función de refuerzo)
- 2 Tecla de decremento de zona (para nivel de temperatura)

- 3 Tecla de aumento de zona (para nivel de temperatura)
- 4 Visor de zona de cocción

Visor del temporizador



- 1 Punto decimal para ajuste de la hora
- 2 Visor del temporizador
- 3 Tecla de incremento del temporizador
- 4 Punto decimal para bloqueo de teclas/bloqueo para niños
- 5 Tecla de decremento del temporizador

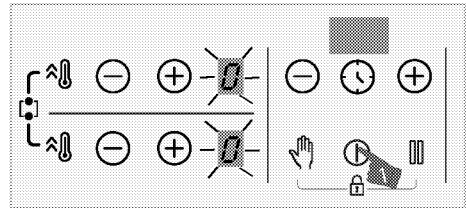
i Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla "i".

"0" aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



i La placa regresará automáticamente al modo en espera, si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos.

i Si no se pulsa ninguna tecla durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

Apagado de la zona de cocción:

La zona de cocción activa se puede apagar de tres formas distintas:

1. **Tocando la tecla "i"**

Toque la tecla "i".

2. **Bajando el nivel de temperatura a "0";**

Puede apagar la zona de cocción configurando el ajuste de temperatura a "0".

3. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada;**

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará "0" o "00". Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.

4. Toque la zona "⊖" y las teclas "⊕" simultáneamente para la zona de cocción deseada;

Puede apagar la zona de cocción correspondiente tocando sus teclas "⊖" / "⊕" a la vez.

i Si los símbolos "H" o "h" están encendidos una vez apagada la zona de cocción, significa que la zona de cocción está todavía caliente. No toque las zonas de cocción.

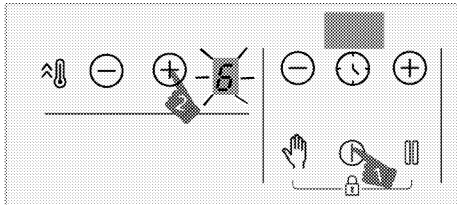
Indicador de calor residual

Si el símbolo "H" parpadea en el visor de la zona de cocción, significa que la placa está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. En unos momentos, este símbolo se transformará en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

i Si se produce un corte de alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa pulsando la tecla "Ⓜ".
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas "⊖" / "⊕" de la zona.



» La zona de cocción correspondiente comenzará a operar en el nivel de temperatura establecido.

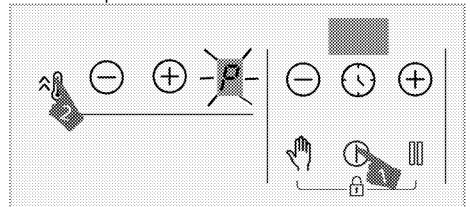
i La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

Selección del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

1. Encienda la placa pulsando la tecla "Ⓜ".
2. Toque la tecla "Ⓜ" de la zona correspondiente.



» La zona de cocción seleccionada funcionará a máxima potencia y el símbolo "P" aparecerá en el visor de la zona de cocción. La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas "⊖" o "Ⓜ".

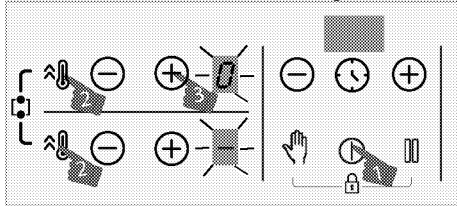
La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

Principio de funcionamiento de zonas de cocción situadas en la misma vertical:

Si una zona está seleccionada a nivel booster y activa la otra zona situada en la misma vertical en un nivel superior a 6 (7, 8 ó 9), la primera zona reduce su nivel automáticamente a 9. Si quiere seleccionar la segunda zona a nivel booster, la primera zona reducirá su nivel automáticamente a 6.

Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque "⏸" para encender la placa.
2. Para encender la zona de cocción combinada, mantenga las teclas "⏸" de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.



- » "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda. "⊖" aparecerá en el visor de la zona de cocción delantera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.
3. Toque las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda para ajustar la temperatura entre "0" y "9".

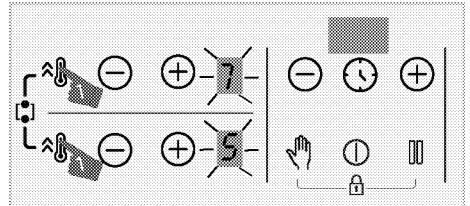
i Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción delantera izquierda.

i Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

» La zona de cocción se pone en funcionamiento.

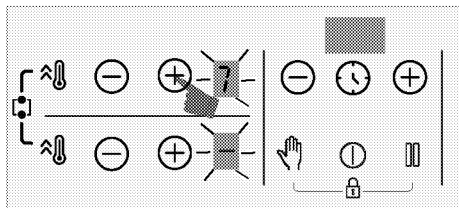
Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento

Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más grande con los mismos valores.



1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activadas, mantenga las teclas "⏸" de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.
- » El valor de la temperatura de la última zona de cocción seleccionada aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.
- » Una vez combinadas, ambas zonas de cocción seguirán operando con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. El valor de la zona

de cocción izquierda ajustado antes de combinar las zonas de cocción se cancelará.



» Para cambiar la temperatura, toque las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda y ajuste la temperatura que desee.

i Si toca la tecla "⊕" de la zona de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción operarán al valor de la función de refuerzo.

Apagado de las zonas de cocción combinada

La zona de cocción combinada puede apagarse de cuatro formas diferentes:

1. Bajando el nivel de temperatura a "0"

Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a "0".

2. Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará 0 y el visor del temporizador mostrará 00.

3. Tocando simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo

Si toca simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo, las zonas de cocción se separan y se apagan.

4. Pulsando las teclas "⊕" de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos

Las zonas de cocción se apagarán si pulsa las teclas "⊕" de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos.

Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todos las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento. El aparato no consumirá electricidad durante este tiempo.

Activación del bloqueo de limpieza

1. Con cualquiera de las zonas de cocción activadas, mantenga pulsada la tecla "⊕" hasta que **escuche un sonido de alarma**.

Se inicia una cuenta atrás desde 20 en el visor de tiempo de la placa. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla "⊕".

Desactivación del bloqueo de limpieza

No es necesario que toque ninguna tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La placa emitirá una señal acústica transcurridos 20 segundos y el bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.



i Si desea desactivar antes el bloqueo de limpieza, mantenga pulsada la tecla "⊕" hasta que escuche **dos señales acústicas intermitentes**.


Bloqueo para niños


Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede

activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).




Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsadas las teclas "" y "" simultáneamente hasta que **escuche un sonido de alarma.**

El bloqueo para niños se activará. El punto decimal de la tecla "" parpadeará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".

 Si pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, se escucharán dos señales de alarma y el símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción.



Desactivación del bloqueo para niños


1. Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsadas las teclas "" y "" simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma.**
» La función de bloqueo para niños se desactivará. El símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción, y la luz de la tecla "" se apagará.




Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error cuando la placa esté en funcionamiento.




Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada las teclas "" y "" simultáneamente hasta que **escuche una señal de alarma.**

El bloqueo de teclas se activará y el punto decimal de la tecla "" se quedará encendido tras parpadear.

 El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla o botón, el punto decimal de la tecla "" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder encender la placa de nuevo. Si toca cualquier botón sin desactivar el bloqueo de teclas, el símbolo "L" parpadeará en todas las zonas de cocción para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Desactive el bloqueo de teclas para encender de nuevo la placa.




Desactivación del bloqueo de teclas

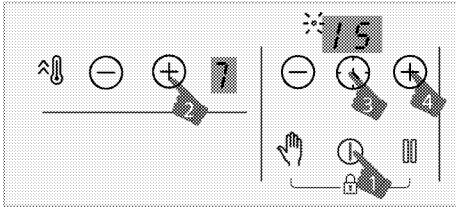
1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas "" y "" simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma.**
» La luz de la tecla "" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No tendrá la necesidad de estar vigilando la placa durante el período de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Encienda la placa pulsando la tecla "".
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando la zona "" y teclas "".



3. Active el símbolo tocando la tecla "⌚". El símbolo "00" y el punto decimal de la zona seleccionada parpadearán en el visor del temporizador.
4. Seleccione la duración deseada pulsando las teclas "⊖"/"⊕" del temporizador.
5. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, se activará el ajuste. El punto decimal de la zona seleccionada parpadeará en el visor del temporizador.
6. Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

i Si se ajusta el valor de más de un temporizador a diferentes zonas, el temporizador con el valor más bajo se muestra en el visor del temporizador y el punto decimal de dicha zona parpadea. Los puntos decimales de las otras zonas quedan permanentemente encendidos.

i Puede ver el tiempo de cocción restante pulsando de nuevo la tecla "⌚" para todas las zonas de cocción. Con cada pulsación se mostrará el valor de una zona diferente. Por último, se vuelve a mostrar el valor mínimo del temporizador.

i El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y su valor de temperatura

i El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica. Si no pulsa ninguna tecla, la señal de alarma dejará de sonar al cabo de unos minutos.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague. Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

Desactivación del temporizador para la zona relacionada reduciendo su valor hasta llegar a "00":

1. Toque las teclas "⊖"/"⊕" del temporizador hasta que aparezca "00" en el visor de la zona de cocción cuyo temporizador esté activo.
 - » El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de la zona correspondiente:

1. Toque simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de la zona correspondiente.
 - » El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

i Tras este paso, el nivel de temperatura de la zona relacionada será "0" también en el nivel del temporizador.

Función de parada

Puede reducir el nivel de temperatura operativa de las zonas de cocción al nivel mínimo (nivel 1) por medio de esta función.

i Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, este seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.

1. Toque la tecla "|||" cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.

Todas las zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo "□" aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.

2. Toque de nuevo la tecla "|||" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

Función de gestión de energía

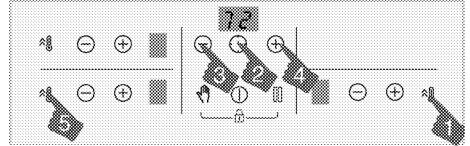
Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.

Función de gestión de energía - Niveles de energía total que se pueden configurar

| Indicador de pantalla de gestión de energía | Energía total |
|---|---------------|
| 25 | 2,5 kW |
| 30 | 3 kW |
| 36 | 3,6 kW |
| 44 | 4,4 kW |
| 54 | 5,4 kW |
| 57 | 5,7 kW |
| 67 | 6,7 kW |
| 72 | 7,2 kW |

Para cambiar la energía total;

1. Enciende la placa tocando la tecla "Ⓜ". Enciende la placa tocando la tecla "Ⓜ" otra vez.
2. Luego toque respectivamente la tecla "Ⓜ" de la zona frontal derecha, la tecla "Ⓜ", la tecla del temporizador "⊖", la tecla del temporizador "⊕", y finalmente la tecla "Ⓜ" de la zona frontal derecha.



3. En la pantalla del temporizador se muestra el nivel de gestión de energía establecido.
4. Toque la tecla "|||" para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla "Ⓜ" y apague la placa. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

i Conforme al nivel de energía total ajustado pueden variar los niveles de temperatura que puede asignar a las placas. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reducirá de manera automática conforme a la configuración de energía a realizar por la cocina. Esto no es ningún error.

i La configuración no se puede realizar en caso de tocar una tecla que no sea el orden especificado mientras se cambia el nivel de energía. Para realizar la configuración debe repetir los pasos desde el principio.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: En principio, la placa de inducción caliente

directamente los recipientes de cocción. Por lo tanto, tiene numerosas ventajas en comparación con otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa más fría.

Su placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

i Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte automáticamente el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo cuando el recipiente entra en contacto con la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

i El producto puede comenzar a detenerse cuando está operando en niveles del 1 al 7, especialmente con utensilios de cocina con un diámetro pequeño y con poco agua. Esto no es una falta.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si una o más zonas de cocción queden encendidas, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde.

El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel

de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

El usuario podrá reactivar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

| Nivel de temperatura | Límite del tiempo de funcionamiento - horas |
|----------------------|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 30 minutos |
| P (refuerzo) | 10 minutos (*) |

(*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 5 minutos

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que brindan protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- Es posible que se apague la zona de cocción en funcionamiento.
- El nivel de cocción seleccionado podría reducirse a 7 desde niveles superiores.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y

apagará la placa. Durante este periodo, el indicador mostrará la advertencia "E".

Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción reacciona inmediatamente a las instrucciones como principio de funcionamiento. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

Ruidos

El usuario puede oír ruidos mientras cocina

Durante el uso de la placa de cocción puede haber algunos ruidos dependiendo del material base de los recipientes. Estos ruidos son una parte normal de la tecnología de inducción. No se trata de un defecto.

Posibles causas y tipos de ruido:

Ruido del ventilador

La placa cuenta con un ventilador que se activa automáticamente en función de la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de conducción y según la temperatura se activan diferentes niveles.

Funcionamiento silencioso como el del transformador

Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Debido a que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, puede que se produzca tal zumbido dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, el usuario puede escuchar diferentes ruidos con diferentes utensilios de cocina.

Crakling (chasquidos)

Es posible que se produzcan ruidos de chasquidos al cocinar. Esto se debe al material y al diseño de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes

capas con diferentes materiales, puede que se produzcan ruidos de chasquidos.

Ruidos de silbidos

Es posible que se escuchen ruidos de silbidos mientras se cocinan dos platos en el mismo lado de la placa con diferentes niveles de cocción.




Recipiente vacío

Es posible que escuche un ruido al calentarse un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.

Mensajes de error

Tabla 2: Códigos de error y sus causas


| Causa del error | Indicador | Visor |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Se pulsan dos o más teclas | El símbolo "E" parpadea | Visor de zona de cocción |
| La placa está sobrecalentada | El símbolo "H" parpadea | Visor de zona de cocción |


-  Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2.
-  Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.
-  Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

5 Mantenimiento y cuidados


Información general


La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

 Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

 Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

 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.

 No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa


Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

 Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato. La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

6 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "H".

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> *Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.*
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.*
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> *Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.*
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> *Deje que se enfríen.*

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> *Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> *Retire el objeto situado en el panel.*

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.*
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> *Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.*

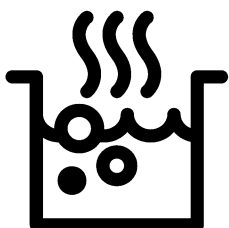


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente **4**

| | |
|---|---|
| Segurança geral | 4 |
| Segurança eléctrica..... | 5 |
| Segurança do produto..... | 6 |
| Utilização pretendida | 8 |
| Segurança para crianças | 8 |
| Eliminação do produto velho | 8 |
| Eliminação do material da embalagem | 9 |
| Eliminação do produto velho | 9 |

2 Informação geral **10**

| | |
|------------------------------|----|
| Visão geral..... | 10 |
| Especificações técnicas..... | 10 |

3 Preparações **11**

| | |
|------------------------------------|----|
| Conselhos para poupar energia..... | 11 |
| Uso inicial | 11 |
| Primeira limpeza da unidade..... | 11 |

4 Como utilizar a placa **12**

| | |
|--|----|
| Informações gerais sobre a cozedura..... | 12 |
| Utilização das placas | 15 |
| Painel de controlo..... | 15 |

5 Manutenção e cuidados **26**

| | |
|--------------------------|----|
| Informações gerais | 26 |
| Limpeza da placa | 26 |

6 Resolução de problemas **28**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o equipamento.

A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.

As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de

- instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- **AVISO:** 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.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 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. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- 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. Consulte:

Informações gerais sobre a cozedura, página 12, seleccionar os tachos.

- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Não colocar produtos eletrónicos, tais como telemóveis, tablets, computadores sobre a superfície de indução. O seu produto pode ficar danificado.
- **AVISO:** 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.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com

extensão, mas apenas o cabo original.

- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

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.


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

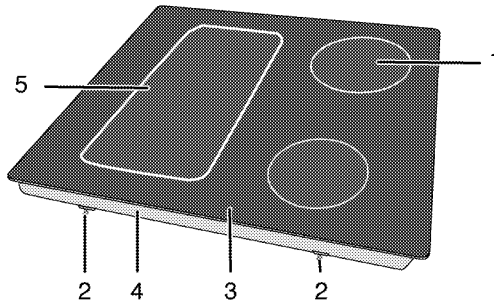
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
-  Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

2 Informação geral

Visão geral



- 1 Zona de cozedura por indução
- 2 Grampo de montagem
- 3 Superfície de vitrocerâmica
- 4 Tampa base
- 5 Zona de cozedura por indução

Especificações técnicas

| | |
|--|---------------------------------------|
| Voltagem/frequência | 1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz |
| Consumo total de energia | max. 7200 W |
| Tipo de cabo / secção | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Dimensões externas (altura / largura / profundidade) | 52 mm/580 mm/510 mm |
| Dimensões da instalação (largura / profundidade) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |

Queimadores

| | |
|-------------------|-------------------------------------|
| Esquerdo traseiro | Zona de cozedura por indução |
| Dimensão | 180 mm |
| Potência | 2000/2300 W |
| Esquerdo frontal | Zona de cozedura por indução |
| Dimensão | 180 mm |
| Potência | 2000/2300 W |
| Direito frontal | Zona de cozedura por indução |
| Dimensão | 145 mm |
| Potência | 1600/1800 W |
| Direito traseiro | Zona de cozedura por indução |
| Dimensão | 210 mm |
| Potência | 2000/2300 W |

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

i As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

i Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Preparações

Conselhos para poupar energia


As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.

- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade

-  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.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

4 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



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 os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pernas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.

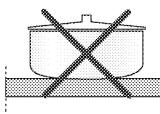
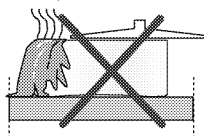
Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.

Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

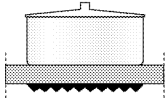
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Seleção da panela

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio. Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



Use apenas tachos e painéis com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

“O processo de cozadura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozadura. Para um processo de cozadura mais uniforme, pode usar zonas de cozadura um pouco maiores. Usar uma zona de cozadura maior não afeta negativamente o consumo de energia das placas de indução, porque o aquecimento ocorre apenas na área da panela relevante.”

Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozadura por indução.

Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um ímã.
2. A sua panela é compatível se "L" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozadura e iniciar a placa. Pode usar painéis de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozadura por indução. Não se deve usar tachos e painéis de vitrocerâmica e painéis de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozadura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozadura correspondente é energizada. O fundo do tacho é reconhecido pelo sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozadura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozadura durante a mesma. A zona de cozadura seleccionada e o símbolo "L" pisca alternadamente.

Uso seguro

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

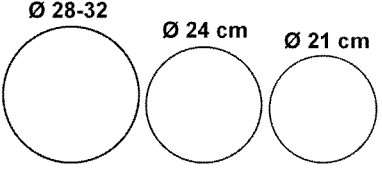
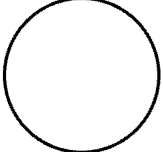
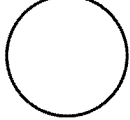
Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozadura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozadura.

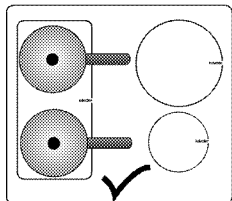
i Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozadura ou desligar o forno.

i Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

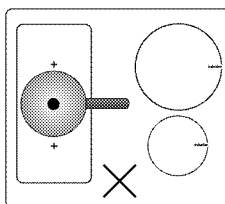
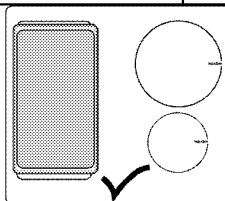
Seleccionar a zona de cozedura apropriada ao tacho

| | | |
|---|---|--|
| <p>Zona de cozedura larga</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p>  | <p>Zona de cozedura normal</p> <p>Ø 18 cm</p>  | <p>Zona de cozedura pequena</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p>  |
| <p>Zona de cozedura larga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajusta-se automaticamente à panela. • Distribui perfeitamente o calor. • Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para cozinhar pratos, tais como crepes largos ou peixes grandes raras ou muito raramente. | <p>Zona de cozedura normal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajusta-se automaticamente à panela. • Distribui perfeitamente o calor. • Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para todos os tipos de cozedura. | <p>Zona de cozedura pequena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usada para cozinhados lentos (molhos, cremes) • Usada para preparar pequenas porções ou porções baseadas no número de pessoas. |

Utilizar panelas na zona de cozedura da superfície ampla



Pode usar a zona de cozedura da superfície ampla em duas metades separadamente como as zonas de cozedura da esquerda traseira e da frente traseira. A localização da ampla área de cozimento da superfície pode variar dependendo do modelo do produto.

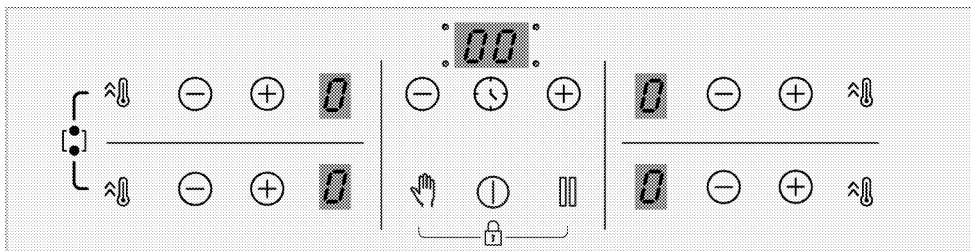


Pode usar a zona de cozedura da superfície ampla para duas panelas grandes. A sua panela deve abranger ambos os centros da zona de cozedura da superfície ampla. Não use a zona de cozedura de outra modo.

Utilização das placas

- ⚠ Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.
- ⚠ Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.
- ⚠ No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

Painel de controlo

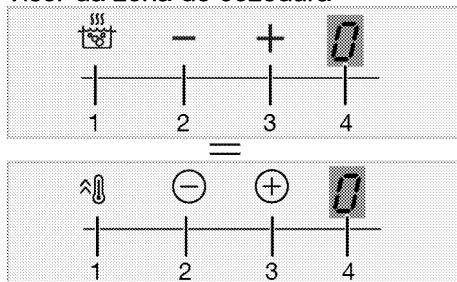


Especificações

- ⏻ Tecla On / Off
- 🔒 Tecla de bloqueio das teclas/bloqueio para crianças
- 🕒 Tecla de ativação/desativação do temporizador
- 🔊 Tecla de definição de potência elevada (Booster)
- 🧼 Tecla de bloqueio para limpeza
- ⏸ Tecla Stop and Go
- ⊖ Tecla menos
- ⊕ Tecla mais

- ℹ Os gráficos e as figuras têm apenas finalidade informativa. A aparência ou as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.

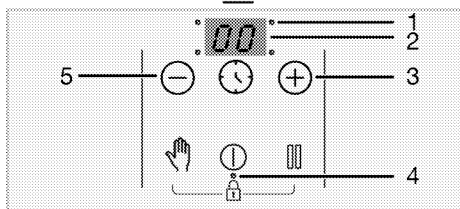
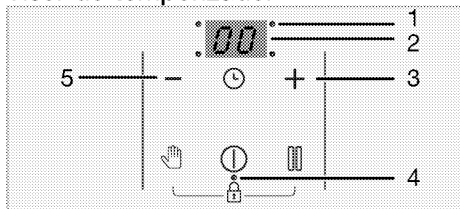
Visor da zona de cozedura



- 1 Tecla de ativação da definição de potência elevada (BOOSTER)
- 2 Tecla menos da zona (para o nível de temperatura)

- 3 Tecla mais da zona (para o nível de temperatura)
- 4 Visor da zona de cozedura

Visor do temporizador



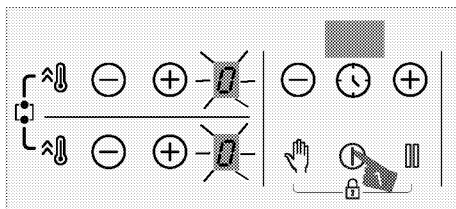
- 1 Ponto decimal para ajuste do tempo
- 2 Visor do temporizador
- 3 Tecla mais do temporizador (para nível do temporizador)
- 4 Ponto decimal para bloqueio de teclas/bloqueio para crianças
- 5 Tecla menos do temporizador (para nível do temporizador)

i Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

i Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.

Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla "i". "0" aparece no visor de todas as zonas de cozedura.



i A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.

i O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.

Desligar a zona de cozedura:

Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

1. Ao pressionar a tecla "i"

Pressione a tecla "i".

2. Ao reduzir a temperatura para nível "0";

Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível "0".

3. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida;

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" irão aparecer no visor correspondente.

Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

4. Ao tocar simultaneamente nas teclas "(-)"/"(+)" de zona para a zona de cozedura pretendida;

Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas "(-)"/"(+)".

i Se "H" ou "h" estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

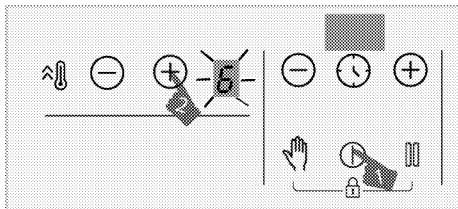
Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h", o que significa que está menos quente.

i Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla "ⓘ".
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas "⊖"/"⊕" de zona.



» A zona de cozedura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.

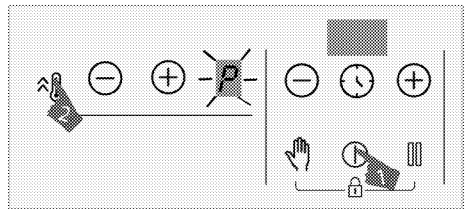
i A secção exterior da zona de cozedura de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozedura de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozedura e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla "ⓘ".
2. Pressione a tecla "⌂" da respetiva zona.



» A zona de cozedura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo "P" vai aparecer no visor da zona de cozedura. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

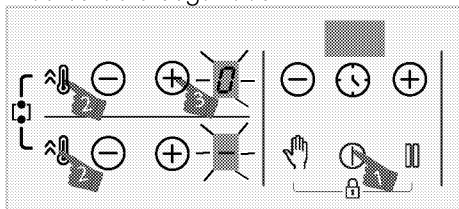
Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla "⊖" ou "⌂". A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla

1. Pressionar "1" para ligar a placa.
2. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas "∧" de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.



» "0" vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda. "9" vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte frontal direita e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.

3. Pressione as teclas "⊖"/"⊕" na zona de cozedura da parte traseira esquerda para definir a temperatura entre "0" e "9".

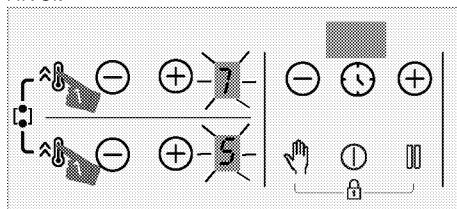
i Uma vez ativada a zona de cozedura da superfície ampla, a temperatura pode ser definida com as teclas "⊖"/"⊕" da zona de cozedura da parte traseira esquerda. Não pode definir a temperatura ao usar as teclas "⊖"/"⊕" da zona de cozedura da parte frontal esquerda.

i As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

» A zona de cozedura começa a funcionar.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar

Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente ao mesmo nível.

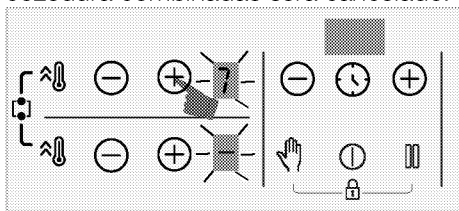


1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas "∧" de

ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

» O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.

» As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



» Para alterar a temperatura, pressione as teclas "⊖"/"⊕" da zona de cozedura da parte traseira esquerda e defina a temperatura pretendida.

i Se pressionar a tecla "⌂" da zona de cozedura da parte esquerda enquanto a zona de cozedura da superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura irão funcionar no nível booster.

Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:

1. Ao reduzir a temperatura para o nível "0"

Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".

2. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla

Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. **0** aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e **00** aparecerá no visor do temporizador.

3. Ao pressionar simultaneamente as teclas "⊖"/"⊕" de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda

Se pressionar simultaneamente as teclas "⊖"/"⊕" de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

4. Ao pressionar simultaneamente as teclas "⌂" de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos

As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas "⌂" de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

Activar o bloqueio para limpeza


1. Mantenha pressionada a tecla "⌂" até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.

Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla "ⓘ".

Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza.



A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.


i Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla "" até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

Bloqueio para crianças

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).



Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas "" e "" até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.


O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo "**L**" será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla "" será ligado.

i Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo "**L**" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.

Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas "" e "" até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.



» A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo "**L**" irá


piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla "" desliga.



Bloqueio de teclas

Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.



Ativar o bloqueio de teclas


1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas "" e "" até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.

O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla "" será ligado após piscar.

i Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla "" estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla "" pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo "**L**" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Pressione simultaneamente ambas as teclas "" e "" até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.

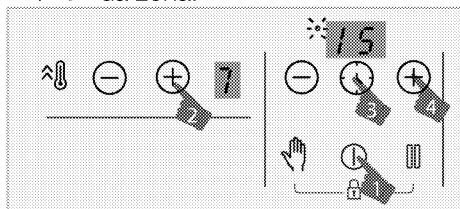
» A luz da tecla "" vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.

Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla "ⓘ".
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas "⊖"/"⊕" da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla "⌚". O símbolo "00" e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas "⊖"/"⊕" do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

i Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

i Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla "⌚" de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.

i O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura

i O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

Desativar o temporizador

Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

Desativar antecipadamente o temporizador

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":

1. Pressionar as teclas "⊖"/"⊕" do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.
- » O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas "⊖"/"⊕" da zona correspondente:

1. Pressione simultaneamente as teclas "⊖"/"⊕" da zona correspondente.
» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

i Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.

Função de paragem

Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível1) através desta função.

i Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla "⏏" quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo "□" irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.

2. Pressione novamente a tecla "⏏" para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

Função de gestão da potência

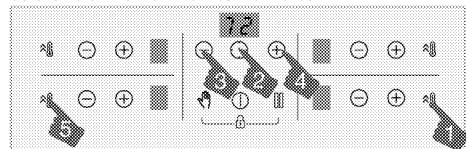
O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.

Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

| Indicador do visor de gestão de potência | Potência total |
|--|----------------|
| 25 | 2,5 kW |
| 30 | 3 kW |
| 36 | 3,6 kW |
| 44 | 4,4 kW |
| 54 | 5,4 kW |
| 57 | 5,7 kW |
| 67 | 6,7 kW |
| 72 | 7,2 kW |

Para alterar a potência total:

1. Desligar o forno tocando a tecla "⏻".
Desligar o placa tocando novamente a tecla "⏻".
2. Depois tocar respetivamente a tecla "⏏" da zona frontal direita, a tecla "⏻", a tecla do temporizador "⊖", a tecla do temporizador "⊕" e finalmente a tecla da zona frontal direita "⏏".



3. O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
4. Tocar a tecla "⏏" para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
5. Confirmar a definição tocando na tecla "⏻" e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

i Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.

i Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios de funcionamento: Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura.

Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.

i A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.

i O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Se uma ou mais zonas de cozedura ficarem ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desativada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também se desligará mais tarde.

O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura.

A zona de cozedura pode ser reativada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente, conforme o acima descrito.

Tabela-1: Limites do tempo de funcionamento

| Nível de temperatura | Limite do tempo de funcionamento - hora |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 30 minutos |
| P (Booster) | 10 minutos (*) |
| (*) A placa descerá para o nível 9 após 5 minutos | |

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso "E" aparece no indicador durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como

um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

Ruídos

O utilizador poderá ouvir ruídos enquanto cozinha

Ao utilizar a placa, poderá ouvir ruídos consoante o material da base das panelas. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução. Não se trata de um defeito.

Causas e tipos de ruídos possíveis: Barulho da ventoinha

A placa tem uma ventoinha que é ativada automaticamente consoante a temperatura do produto. A ventoinha tem diferentes velocidades que são ativadas conforme a temperatura.

Um zumbido baixo, como o funcionamento de um transformador

É normal na tecnologia de indução. Dado que o calor é transferido diretamente para a base dos tachos, pode ocorrer este zumbido consoante o respetivo material. Consequentemente, o utilizador poderá ouvir ruídos diferentes com tachos diferentes.

Ruídos crepitantes

Poderá ouvir ruídos crepitantes enquanto cozinha. Isto deve-se ao material e à conceção da base dos tachos. Se tiverem várias camadas de diferentes materiais, poderá ouvir este ruído crepitante.

Assobios

Poderá ouvir assobios ao cozinhar em dois discos com níveis de cozedura diferentes no mesmo lado da placa.

Panela vazia

Poderá ouvir ruído se uma panela vazia estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimentos na panela, o som desaparece.

Mensagens de erro

Tabela-2: Códigos de erro e causas do erro

| Causas de erro | Indicador | Visor |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| Duas ou mais teclas são pressionadas | O símbolo "E" pisca | Visor da zona de cozedura |
| Placa sobreaquecida | O símbolo "H" pisca | Visor da zona de cozedura |

i Para mais informações sobre mensagens de erro que poderão aparecer no painel de controlo digital, ver Tabela-2.

i Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.

i Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

5 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



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.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

i Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto. Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

6 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

O símbolo "L" aparece no visor da zona de cozedura.

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> *Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.*
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> *Deixe que arrefeçam.*

A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> *Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> *Remova o objecto do painel.*

O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

