



## **Inbouwkookplaat**

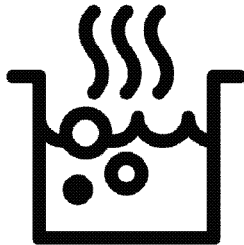
Gebruikershandleiding

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente

## **Placa encastrável**

Manual do utilizador



**HII88810NTI**

**NL / IT / PT**

185.9298.44/R.AC/16.08.2023/5-2

7757187682



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER

## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor veiligheid  
en milieu 4**

Algemene veiligheid .....	4
Elektrische veiligheid .....	5
Productveiligheid .....	5
Bedoeld gebruik .....	8
Kindveiligheid .....	8
Het oude product afvoeren .....	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren .....	8

**2 Algemene informatie 9**

Overzicht .....	9
Technische specificaties .....	10

**3 Installatie 11**

Voor installatie .....	11
Installatie en verbinding .....	12
Toekomstig transport .....	15

**4 Voorbereidingen 16**

Tips om energie te besparen .....	16
Het eerste gebruik .....	16
Eerste reiniging van het toestel .....	16

**5 De kookplaat gebruiken 17**

Algemene informatie over koken .....	17
Gebruik van de kookplaten .....	19
Bedieningspaneel .....	19

**6 Onderhoud en verzorging 31**

Algemene informatie .....	31
Het reinigen van het fornuis .....	31

**7 Problemen oplossen 32**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een

gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.

Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

## Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een gearde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te

- voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
  - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
  - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
  - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

## Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg

ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan

gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
  - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
  - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.
  - Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 17*, selecteren van pannen.
  - Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
  - Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.
  - **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
  - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
  - Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

## **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

## **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in

gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.

- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

## **Het oude product afvoeren**

### **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

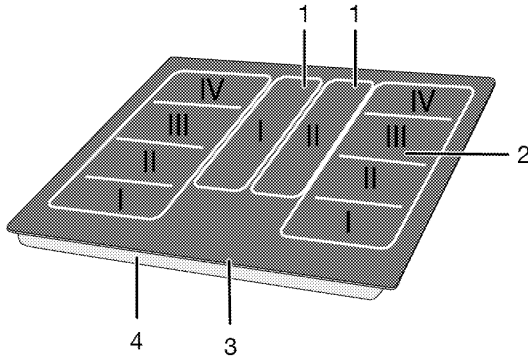
## **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.



## 2 Algemene informatie

### Overzicht



1 Extra inductiekookzone



2 Inductiekookplaat


3 Keramisch oppervlak

4 Basisdeksel

## Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7,4 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/770 mm/510 mm (Voor modellen die worden geleverd met montageveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd, moet u rekening houden met de breedte- en dieptematen als 10 mm meer dan deze afmetingen.)
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Branders</b>	
Links I-II-III-IV	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	94 x 188 mm
Stroom	3600 W
Midden I-II	<b>Extra inductiekookzone</b>
Afmetingen	94 x 188mm
Stroom	1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	94 x 188 mm
Stroom	3600 W

-  De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

-  Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

**i** De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

**!** Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

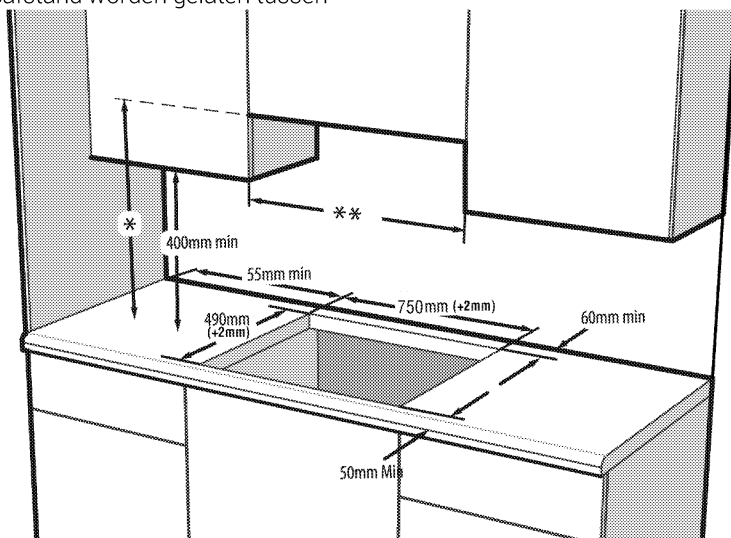
**!** Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

#### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen

het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.
- Dit product is een klasse 3 apparaat volgens de norm EN 30-1-1.



- \* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger. Indien niet aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal min.650 mm zijn.
- \*\* De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

## Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.

Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

## Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!

## Het aansluiten van de stroomkabel



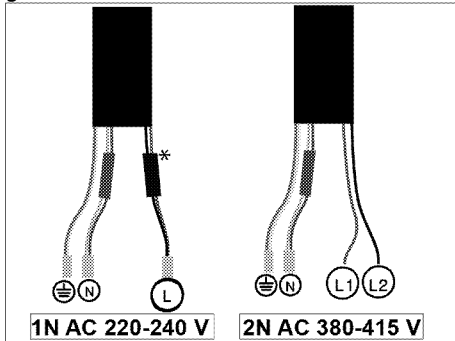
Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorraam (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te

bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

**Indien er een kabel met het product wordt geleverd:**



\* (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

» of

- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

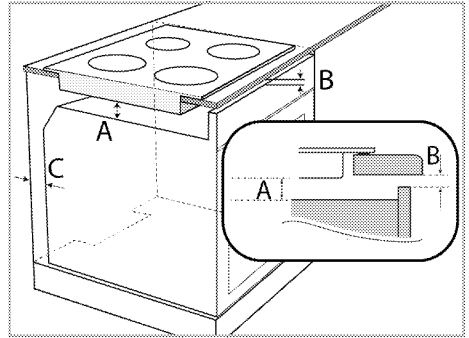
- Bruine kabel = L1 of L2 (fase 1 of fase 2)
- Zwarte kabel = L2 of L1 (Fase 2 of fase 1)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

» of

- Zwart kabel = L1 (fase 1)
- Grijze kabel = L2 (Fase 2)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

**Het product installeren**

**Indien de oven zich beneden bevindt:**



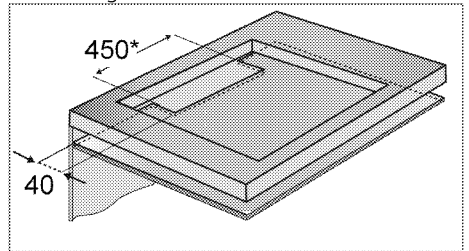
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Indien de plank zich beneden bevindt:**

Men dient een ventilatieopening aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.

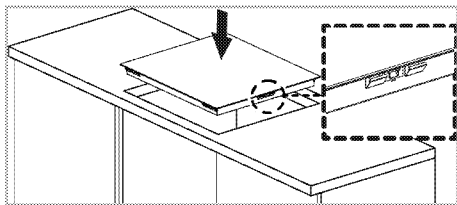


\* min.

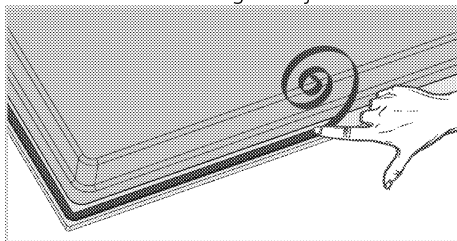
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

**Eenvoudige installatie:** sommige modellen worden geleverd met montageveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd. Negeer voor deze modellen de montageveren en de montage-instructies voor de beugel die in de handleiding worden beschreven. Plaats uw product direct in de ruimte waar het product komt te staan, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding. Beschouw voor deze modellen de breedte- en dieptematen die in de

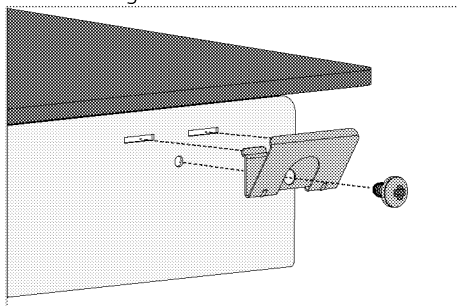
gebruikershandleiding zijn geschreven als 10 mm meer.



1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Bij de installatie van de kookplaat dient u de afdichtingspakking, die bij de verpakking werd geleverd, rond de kookplaat aan te brengen zoals getoond in de volgende afbeelding. Zorg hierbij voor dat deze 1 tot 2 mm binnenin de buitenrand van het glas blijft.



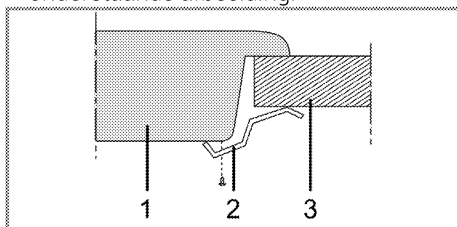
4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



**i** Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.

**i** Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

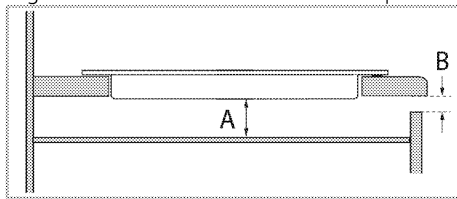
5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad

**i** Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

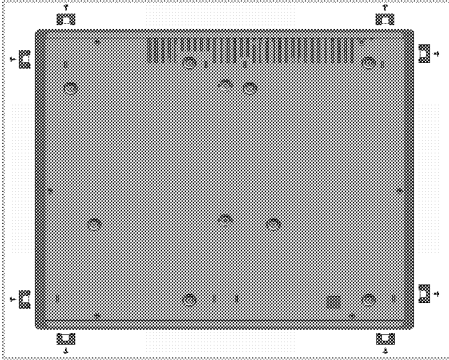
Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



- A min. 5 mm  
B min. 2 mm

**Achteraanzicht (aansluitopeningen)**

- i** De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



- !** Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

- !** Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

- i** Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

### **Laatste controle**

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

### **Toekomstig transport**

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- i** Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.

- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel

-  Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.



## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



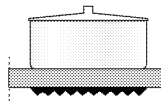
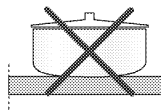
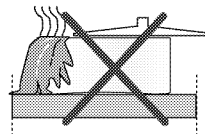
Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Gebruik geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst

te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems. Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

"Het kookgedrag kan per soort pan, pannenmaat en kookzonemaat variëren. Voor een meer homogeen kookgedrag dient een kookzone te worden gebruikt die een stukje groter is. Het gebruik van een grotere kookzone is niet van invloed op het energieverbruik van inductiekookplaten, want de warmte wordt alleen gecreëerd in de desbetreffende zone waar de pan staat."

**Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.**

### Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.

2. Uw steelpan is compatibel als "☐" en "☐" of "☐" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

### System voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de

kookzone wordt verwijderd. Het "☐" en "☐" of "☐" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

### Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

**i** Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

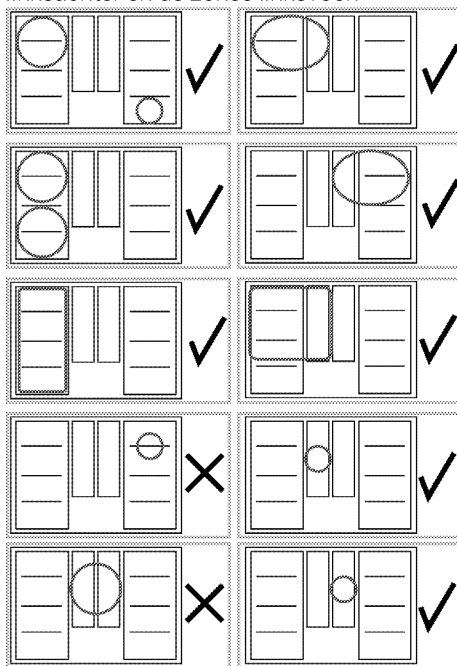
**i** Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

### Verlichte kookomgevingen (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De kookzones op de kookplaat worden verlicht. De kookzones verschijnen niet als de kookplaat uitgeschakeld is of in stand-by staat. Als u de kookplaat inschakelt, zal de verlichting die de kookzones aanduidt, verschijnen.

### Het gebruik van pannen op de grote kookzone

De pan die u gebruikt dient beide middelpunten van de grote kookzone te bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier. U kunt de grote kookzone gebruiken door ze te combineren voor pannen met grotere diameters. U kunt de grote kookzone op twee verschillende manieren gebruiken, namelijk de zones linksachter en de zones linksvoor.



## Gebruik van de kookplaten



Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

## Bedieningspaneel



### Specificaties



15

Instelzone (temperatuurniveau)



Aan/uit-toets



Toetsvergrendeling



Toets om timer te

activeren/deactiveren



Insteltoets voor snel

verwarmtoets / booster



Automatische bereidingstoets



Stoptoets



Keuzetoets kookzone met groot oppervlak **(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



+/-toets timer



--toets timer



Weergave actieve kookzone



Functiesymbool "Move"



Kookplaat-tot-kap-symbool (Hob to Hood symbol) \*

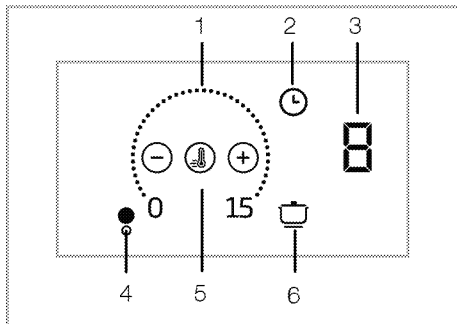


Wifi-symbool \*

**\*(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.



- 1 Instelzone
  - 2 Timertoets
  - 3 Kookzonescherm
  - 4 Kookzonesymbool (\*)
  - 5 Snel verwarmtoets
  - 6 Automatische bereidingstoets
- \* (De functies verschillen per productmodel.)

**i** Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de drukknopbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

**i** Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later problemen met de functies veroorzaken.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de toets "⏻" aan op het bedieningspaneel.

De kookplaat is klaar voor gebruik.

**i** Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

**i** Als een willekeurige toets ("⏻" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de toets "⏻" aan op het bedieningspaneel.

De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de stand-bystand.

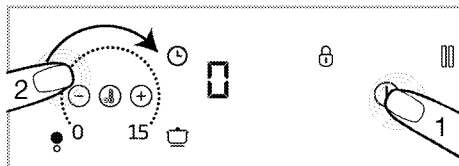
**i** Indien "H" of "h"-symbool op het kookzonescherm verschijnt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

### Indicator restwarmte

Indien het "H"-symbool wordt verlicht op het kookzonescherm en geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.

**i** Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

### De kookzones inschakelen



1. Raak toets "⏻" aan om de kookplaat in te schakelen.

» „0“-symbool op de kookzoneschermen  
2. Raak de instelzone van de kookzone die u wenst aan te zetten aan schuif uw vinger over de zone.

**i** Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen „0“ en „15“ instellen.

**i** Hulpkookzones kunnen voor koken worden gebruikt. Hiervoor moet voor de hulpkookzone links het temperatuurniveau voor de kookzone linksachter worden ingesteld; voor de hulpkookzone rechts moet het temperatuurniveau voor de kookzone rechtsachter worden ingesteld.

### De kookzones uitschakelen:

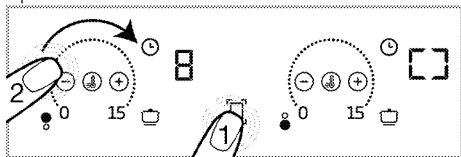
Een geselecteerde kookzone kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

- 1. Door de temperatuur op "0" te zetten**  
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot niveau "0".
- 2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone**

Als de tijd om is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De waarden "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "⌚" symbool op het kookplaat scherm zal verdwijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

**De kookzone met groot oppervlak inschakelen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

1. Raak toets "⌚" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan  
 » 0 verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan en "□" verschijnt op het scherm van de kookzone vooraan.



3. Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen 0 en 15 instellen.  
 » U kunt het temperatuurniveau wijzigen op de instelzone van beide kookzones.

**i** De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

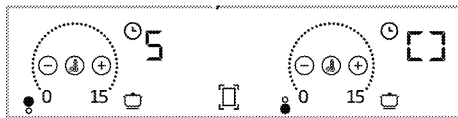
**De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot

oppervlak te activeren. Zo kunt u een grotere kookzone gebruiken met dezelfde waarden.



1. Raak de keuzetoets van de kookzone met groot oppervlak aan terwijl een of de twee kookzones links en rechts aanstaan.  
 » De laagste temperatuurwaarde van de kookzone die u eerder hebt geselecteerd verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan. Indien er een timer is ingesteld, verschijnt ook de timerwaarde van de kookzone met de laagste waarde op het scherm.



- » Om de temperatuurwaarden later te wijzigen, stelt u de gewenste temperatuur in op de instelzone van beide kookzones.

**i** Indien u de toets kookzone met groot oppervlak aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

**De kookzone met groot oppervlak uitschakelen: (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

De kookzone met groot oppervlak kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**  
 U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.**

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. 0 verschijnt op het scherm van de linker kookzone en 00 verschijnt op het scherm van de timer. Het lampje van toets "⌚" op

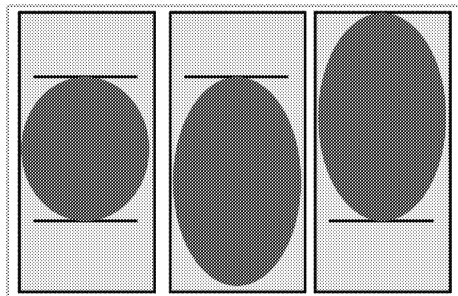
het scherm van de kookzone linksachter gaat uit.

### 3. Door het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aan te raken.

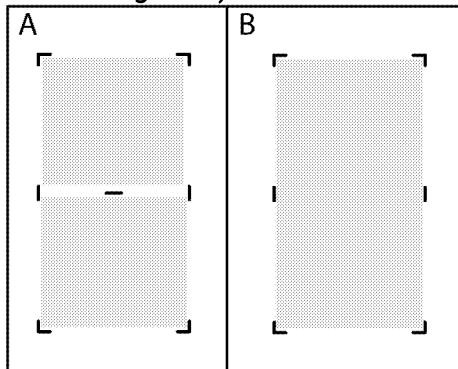
Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aanraakt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

### "Autoflexi"-modus (die toelaat om de automatische brede kookzone in te schakelen)

Indien een kookpot zoals hieronder op de afbeelding wordt geplaatst op kookzones, wordt de modus "flexi" (brede kookzone) automatisch ingeschakeld. Raak "ⓘ" een keer aan om deze modus te verlaten.



### Modellen met verlicht rond kookzones: (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



**i** Wanneer de twee afzonderlijke kookzones (weergegeven in de figuur A) worden gecombineerd als een kookzone met groot oppervlak zoals weergegeven in figuur B, moet het scheidingslicht uitgaan. Wanneer de brede kookzone wordt gescheiden in twee gescheiden kookzones, moet het scheidingslicht worden verlicht.

### Insteltoets voor booster

U kunt de boosterfunctie gebruiken om te verwarmen op maximaal vermogen. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones. Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

### Het direct selecteren van de BOOSTER:

1. Raak toets "ⓘ" aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de "ⓘ"-toets aan.

De geactiveerde kookzone werkt op maximumvermogen en het geanimeerde boostersymbool "≡" verschijnt op het kookzonescherm.

» Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

### Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Als de kookplaat aanstaat en de respectievelijke kookzone actief is, raakt u "ⓘ" aan.

**i** De booster kan maar op een van de zones aan dezelfde kant (links of rechts) worden geactiveerd. Als een van de kookzones aan dezelfde kant op een bepaald temperatuurniveau werkt, kan de booster niet voor de andere kookzone aan dezelfde kant worden ingesteld. Zo lang de grote kookzone actief is, kan de booster niet worden ingesteld voor deze kookzones.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen

respectievelijk drie lichtjes op het kookzonescherm oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

### De booster eerder uitschakelen:

Door de toets "⏻" aan te raken, kunt u de booster op elk gewenst moment uitschakelen.

### Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert **terwijl de kookplaat in werking is.**

### Activering van de toetsvergrendeling

1. Raak "⏻" 3 seconden lang aan om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Als er een toets wordt aangeraakt terwijl de toetsvergrendeling actief is, zal het licht van de "⏻" toets knipperen.

**i** U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "⏻" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "⏻" toets oplichten om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug te kunnen aanzetten.

### Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Houd de "⏻" toets drie seconden ingedrukt. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de "⏻" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

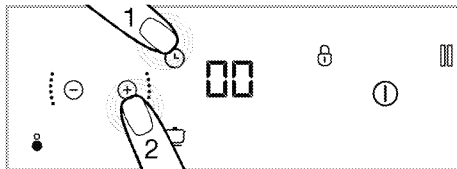
### Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

### De timer instellen

1. Raak toets "⏻" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Het symbool „00" verschijnt op de schermen van de kookzone.
3. Verhoog het vermogen van de kookzone die u wilt inschakelen.
4. Raak de knop "⏻" aan om de timer te activeren.

„00" verschijnt op het scherm van de betreffende kookzone.



5. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "+" en "-" te drukken.

» Raak "⏻" aan om de instelling te bevestigen. Als u "⏻" niet aanraakt, wordt de instelling enkele seconden later automatisch geannuleerd.

**i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

**i** Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

**i** De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

### De timers uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven.

Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

### De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

## 1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⏸" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Verlaag de waarde tot „00“ wordt weergegeven op het scherm van de betreffende kookzone. Gebruik hiervoor de toetsen "+" en "-".

## 2- Schakel de timer uit door de toets gedurende circa 3 seconden aan te raken.

1. Raak toets "⏸" van de betreffende kookzone gedurende ongeveer 3 seconden aan. "⏸" gaat volledig uit en de timer wordt geannuleerd.

## Automatische bereidingsfunctie (De functies verschillen per productmodel.)

U kunt met deze functie snel op 3 verschillende niveaus bereiden.

1. Warm houden
2. Koken
3. Bakken

## De automatische bereidingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Raak toets "ⓘ" aan om de kookplaat in te schakelen.
  2. Raak de „⏸“-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen voor de automatische bereidingsfunctie.
  3. De relevante kookzone wordt geactiveerd op het warmhoudniveau na de eerste aanraking. De symbool "P" en "⏸" verschijnen op het scherm.
  4. Bij de tweede aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het kookniveau. De symbool "P" en "⏸" verschijnen op het scherm.
  5. Bij de derde aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het bak-niveau. De symbool "P" en "⏸" verschijnen op het scherm.
- » De relevante kookzone zal op het ingestelde automatische bereidingsniveau gaan werken.

## De automatische bereidingsfunctie activeren door de timer in te stellen

1. Kies het gewenste automatische bereidingsniveau door de „⏸“-toets van de betreffende kookzone aan te raken.
2. Raak de knop "⏸" aan om de timer te activeren.
  - » Symbolen "00" en "⏸" verschijnen op het scherm van de kookzone.
3. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "⏸"/"⏸" te drukken.
  - » De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op het geselecteerde automatische bereidingsniveau.
  - » Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

## De automatische bereidingsfunctie uitschakelen

1. U kunt de relevante kookzone volledig uitschakelen door de „ⓘ“-toets aan te raken om de automatische bereidingsfunctie te annuleren.
2. Als u de kookzone op een bepaald niveau wilt laten werken en de automatische bereidingsfunctie wilt uitschakelen, stelt u de gewenste temperatuur in door de toetsen "⏸"/"⏸" aan te raken. De kookzone blijft werken op de ingestelde temperatuur. Als de timer eerder werd ingesteld, wordt de ingestelde bereidingstijd niet geannuleerd en zal de ingestelde temperatuur behouden.

## Het gebruik van de functie Verplaatsen

Deze functie maakt het u mogelijk snel naar verschillende kookniveaus te wisselen door het kookniveau te veranderen bij het verplaatsen van de pan zonder het bedieningspaneel te bedienen. Om deze reden hoeft u niet iedere keer de temperatuur te verhogen of verlagen.

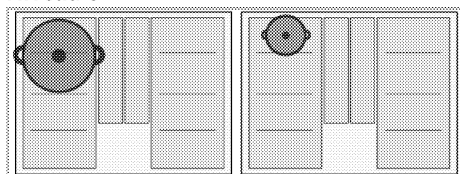
-  Om te functie Verplaatsen te kunnen instellen, moet het formaat van de pan een of twee kookzones bedekken.



## Om de functie "Verplaatsen" te activeren.

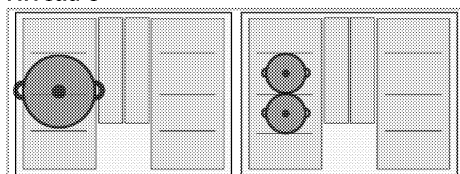
1. Raak "⓪" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Plaats uw pan op de linker- of rechterkookzone, naar gelang het gewenste startniveau, waarbij u ervoor zorgt dat beide kookzones worden bedekt.
3. Raak "⓪" eenmaal aan.
  - » Het symbool "⓪" licht half helder op.
4. Raak de toets "⓪" eenmaal aan. Het symbool "⓪" licht volledig helder op en de "move"-functie is geactiveerd. U hoeft alleen de pan naar de kookzone te verplaatsen voor het gewenste kookniveau. Met deze functie kunt u snel schakelen tussen 3 kookzones:
  - **Niveau 3 (Keep warm):** Als u uw pan op de achterste twee kookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 3.

### Niveau 3



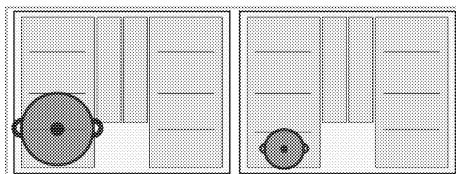
- **Niveau 8 (koken):** Als u uw pan op de middelste twee kookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 8.

### Niveau 8



- **Niveau 15 (bakken):** Als u uw pan op de voorste twee kookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 15.

### Niveau 15



- Als u de functie "Verplaatsen" gebruikt, kan de timer niet voor de kookzones worden ingesteld.
- Als er een pan is geplaatst op de desbetreffende hulpkookzone, kan de functie "Verplaatsen" niet worden gebruikt.
- Als de pan die u gebruikt drie kookzones bedekt, wordt de functie "Verplaatsen" geannuleerd.


## Het bedienen van dampkap en kookplaat indien met elkaar verbonden (kookplaat aan de dampkap) (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Als uw product is voorzien van het symbool "⓪" kan uw product in combinatie worden gebruikt met de dampkap. U kunt uw kookplaat en dampkap via deze functie met elkaar koppelen, zodat uw dampkap automatisch wordt ingeschakeld en het afzuigniveau wordt aangepast voor optimale prestaties in functie van het ingestelde verwarmingsniveau van uw kookplaat. Om dit mogelijk te maken moet u dampkap en kookplaat eerst met elkaar verbinden. Zodra dit is gebeurd kunt u de verbinding op de kookplaat activeren waardoor kookplaat en dampkap zullen samenwerken.




## Het koppelen van de kookplaat aan de dampkap

- Het verbindingsproces moet slechts één keer gebeuren. Activeer gewoon de verbinding via de kookplaat zodra de initiële verbinding tot stand werd gebracht om kookplaat en dampkap aan elkaar te koppelen.

1. Raak de toets "⓪" aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de toets " " ongeveer 3 seconden lang aan.
- » Het symbool " " knippert op het scherm.
3. Activeer de verbinding van de kookplaat op de dampkap zoals is aangegeven in de handleiding van de dampkap. U zult merken dat het overeenkomstige symbool op de dampkap begint te knipperen.
- » Zodra het koppelen is voltooid brandt het symbool " " op beide toestellen constant.


### **Activeren van de verbonden werking van kookplaat en dampkap**

1. Raak de toets " " aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak " " aan op de kookplaat.
3. Zodra de activering is voltooid, zal het pictogram op de dampkap en het " "-pictogram op de kookplaat continu branden.
- » Afhankelijk van de totale temperatuur van de kookplaat, wordt de dampkap automatisch ingeschakeld en verhoogt of verlaagt het extractieniveau.

### **De HomeWhiz-app gebruiken**

Indien uw product is voorzien van het pictogram " ", kunt u uw kookplaat bedienen via uw telefoon of tablet. Volg de onderstaande stappen om uw kookplaat via uw tablet of telefoon te bedienen en op te volgen. U moet uw tablet of telefoon aansluiten op uw thuisnetwerk en de HomeWhiz-app vanuit de appstore downloaden op uw tablet of telefoon.

1. Start de toepassing die u op uw tablet of telefoon hebt gedownload.
2. Tik op "Product toevoegen/verwijderen" op de tablet of telefoon.
3. Selecteer het " " model uit de opties van de applicatie.
4. Volg de instructies op de tablet of telefoon om de instelling te voltooien.
5. Houd de toets " " gedurende 3 seconden ingedrukt en laat deze dan los. Op het scherm zal het pictogram " " langzaam knipperen. Zolang het pictogram knippert kunt u uw slim apparaat koppelen.

6. Sluit uw kookplaat aan door de naam en het wachtwoord in de app te gebruiken in de instellingen van uw tablet of telefoon.
7. Selecteer het netwerk dat u gebruik in de netwerkl lijst en sluit uw kookplaat met behulp van het vereiste wachtwoord aan op het netwerk. Wanneer de instellingen zijn voltooid, zal " " continu knipperen op de display. U kunt uw kookplaat beginnen te gebruiken nadat u deze een naam hebt gegeven in het gedeelte "Product toevoegen/verwijderen" in uw app.



HomeWhiz ondersteunt frequentieband van 2,4 GHz.



Indien de netwerkverbinding niet binnen de vijf minuten na het aanraken van toets " " drie seconden lang te hebben ingedrukt, sluit de HomeWhiz-app automatisch en verdwijnt het pictogram " ".



De HomeWhiz-app op uw tablet of telefoon begeleidt u door de instelling, de koppeling en het gebruik van de app.



Uw verbinding moet actief zijn om het HomeWhiz-menu te kunnen openen.



Zo lang HomeWhiz is ingeschakeld, kunt u uw kookplaat bedienen via het scherm van de kookplaat als via de slimme toestellen.



Om HomeWhiz af te koppelen, houdt u de toets " " gedurende 1 tot 2 seconden ingedrukt en laat u deze dan los. Het pictogram " " zal van het scherm verdwijnen.



Als er een stroompanne is en uw verbinding wordt verbroken terwijl de HomeWhiz-verbinding van uw product is ingeschakeld, zal HomeWhiz automatisch overschakelen naar de uit-stand.

## De kookplaat gebruiken via de tablet

1. Start de HomeWhiz-toepassing die op uw tablet is geïnstalleerd.

» Uw toestel zal zichtbaar zijn op de pagina van de app.

2. Op dit scherm ziet u het temperatuurniveau van kookzones, toetsvergrendeling, activering kookplaat-afzuigkap (Hob to Hood) en andere instellingen.

**i** Op de tablet/telefoon kunnen om veiligheidsredenen geen instellingen worden uitgevoerd.

## De HomeWhiz-app uitschakelen

1. Wanneer uw tablet of telefoon met het product is verbonden, tikt u op toets "📶". Het pictogram "📶" verdwijnt van het scherm. Uw tablet of telefoon is nu niet langer met uw product verbonden.

## Een verbonden product verwijderen.

1. Druk tegelijk op de toetsen "🔒" en "📶".

» De pictogrammen "🔒" en "📶" beginnen te knipperen en u hoort een geluidssignaal.

2. Zodra de pictogrammen "🔒" en "📶" niet meer knipperen op het scherm werd het product definitief verwijderd.

**i** Om het verwijderingsproces te kunnen uitvoeren, moet u een netwerkverbinding hebben en moet het product op het netwerk zijn aangesloten.

## Conformiteitsverklaring

Arçelik A.Ş. verklaart hierbij dat dit apparaat conform is met Richtlijn 2014/53/EU. Een gedetailleerde RED conformiteitsverklaring is online beschikbaar op [support.beko.com](http://support.beko.com) samen met bijkomende documentatie op de productpagina van uw apparaat.



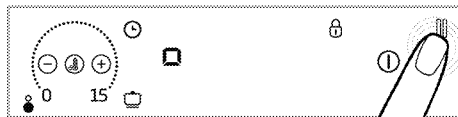
2.4 GHz band: 100 mW max.

De gedefinieerde ondersteuningsperiode voor software-updates voor cyberbeveiliging van het product is de garantieperiode van het product. Na deze periode zijn cyberbeveiligingsgerelateerde software-updates niet gegarandeerd.

## Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies (behalve de timer) op de kookplaat laten stoppen.

**i** Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.



1. Raak de "🛑" toets aan als uw kookplaat in werking is.

Alle actieve kookzones werken verder op maximumvermogen.

2. Raak de "🛑" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

**i** Zodra de stoptoets wordt ingedrukt, verschijnt het symbool "🛑" op de schermen van de kookzones die acties waren op het moment dat deze toets wordt ingedrukt.

## Functie voor energiebeheer

Uw product heeft een energiebeheerfunctie. Met deze functie kunt u de instelling van het totale vermogen dat de kookplaat zal trekken, wijzigen. Er zijn 9 verschillende niveaus voor de energiebeheerfunctie. Functie voor energiebeheer - Instelbare totale vermogensniveaus

Opties voor energiebeheer	Totaal vermogen
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Met de kookplaatzones uit te schakelen,

1. Raak de toets "🔒" aan om de kookplaat aan te zetten.

2. Raak de linker kookzone "🔒" -toets achteraan aan, vervolgens de linker

kookzone "Ⓢ" -toets en tenslotte de "Ⓢ" -toets zonder uw vinger op te tillen. De toon klinkt wanneer elke toets wordt aangeraakt.

3. Op het linker display van de achterste kookzone verschijnt het ingestelde vermogensmanagementniveau en op het linker display van de voorste kookzone de totale vermogenswaarde van dit niveau. Stop met het aanraken van de 3 toetsen na het verschijnen van de waarden.
4. Schakel tussen de niveaus door de toets aan te raken "Ⓢ" en stel het totale vermogen in dat u wilt aanpassen.
5. Bevestig de instelling door de toets aan te raken "Ⓢ" en zet de brander uit. De totale vermogenswaarde die u instelt, wordt geactiveerd.

**i** Afhankelijk van het ingestelde totale vermogen kunnen de temperaturniveaus die u aan de kookzones kunt geven, variëren. Afhankelijk van de vermogensaanpassing van de kookplaat kan het temperaturniveau van de kookzones automatisch dalen. Dit is geen fout.

## Zones voor inductiekoken veilig en doeltreffend gebruiken

**Werkingsprincipes:** Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

**i** Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

## Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen. De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperaturniveau toegepast. De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel-1:** Beperkingen in werkingstijd

Temperaturniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Snelverwarmen	10 minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

## Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen niveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

## Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen.

Ondertussen verschijnt "E" of "F" op het scherm.

## Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

## Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een pan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege pan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook hoorbaar.

## Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47/F1	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

**i** Als het oppervlak van het aanraakpaneel onderhevig is geweest aan stoom, wordt het volledige bedieningssysteem gedeactiveerd, wordt een geluidssignaal gegeven en knippert "E" op het scherm.

**i** Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Het kan een waarschuwing geven van incorrecte werking.

**i** Er mogen geen potten en pannen worden geplaatst op het aanraakscherm.

## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.

Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Keramisch oppervlak

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiëk) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat. Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiëk) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen. Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap. Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## 7 Problemen oplossen

### Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

### "□" en "□" of "L" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

### De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*

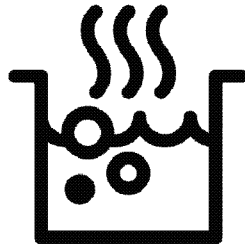
**i** Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.





## Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

## Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

### Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente** **4**

Sicurezza generale ..... 4  
 Sicurezza elettrica ..... 5  
 Sicurezza del prodotto ..... 5  
 Uso previsto ..... 7  
 Sicurezza dei bambini ..... 8  
 Smaltimento di vecchi prodotti ..... 8  
 Smaltimento del materiale di imballaggio ..... 8

**2 Informazioni generali** **9**

Panoramica ..... 9  
 Specifiche tecniche ..... 10

**3 Installazione** **11**

Prima della installazione ..... 11  
 Installazione e collegamento ..... 12  
 Smaltimento di vecchi prodotti ..... 15

**4 Preparazioni** **16**

Consigli per il risparmio energetico ..... 16  
 Uso iniziale ..... 16  
 Prima pulizia del prodotto ..... 16

**5 Come utilizzare il piano cottura** **17**

Informazioni generali sulla cottura ..... 17  
 Uso del piano cottura ..... 19  
 Pannello di controllo ..... 19

**6 Manutenzione e cura** **31**

Informazioni generali ..... 31  
 Pulizia del piano cottura ..... 31

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi** **32**

## **I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

### **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e

conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

## Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da

- un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

## Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno

che non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del

piano cottura poiché possono diventare caldi.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 17*, Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo

prodotto potrebbe essere danneggiato.

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

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

### Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per

esempio riscaldare l'ambiente

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

### **Sicurezza dei bambini**

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

### **Smaltimento di vecchi prodotti**

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



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

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

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

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

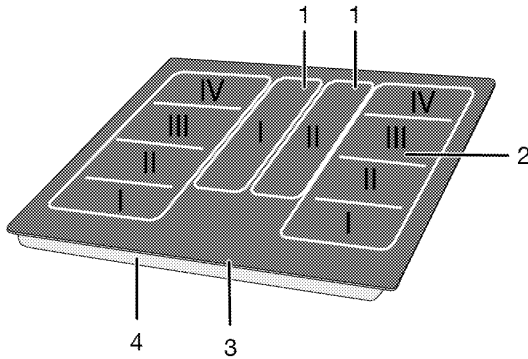
#### **Smaltimento del materiale di imballaggio**

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



## 2 Informazioni generali

### Panoramica



1 Zona di cottura a induzione ausiliaria

2 Piastra di cottura ad induzione

3 Superficie in vetroceramica

4 Coperchio base

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 7,4 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/770 mm/510 mm (Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.)
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Bruciatori</b>	
Sinistra I-II-III-IV	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	94 x 188 mm
Energia	3600 W
Centrale I-II	<b>Zona di cottura a induzione ausiliaria</b>
Dimensione	94 x 188mm
Energia	1800 W
Destra I-II-III-IV	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	94 x 188 mm
Energia	3600 W

**i** Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

**i** Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

**i** I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

### 3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

**i** La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

**!** Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

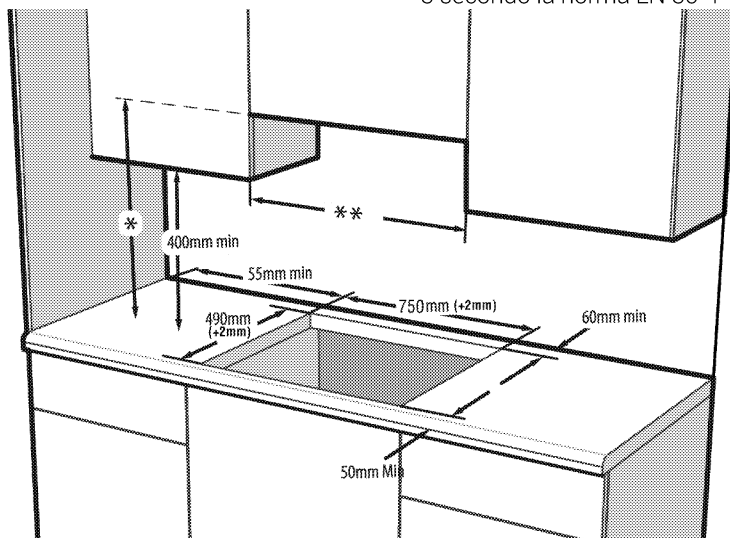
**!** Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

#### Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (\*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 3 secondo la norma EN 30-1-1.



- \* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- \*\* La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

## Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.



Non installare il piano cottura su collocazioni con bordi o angoli taglienti.  
C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

## Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

## Collegamento del cavo di alimentazione



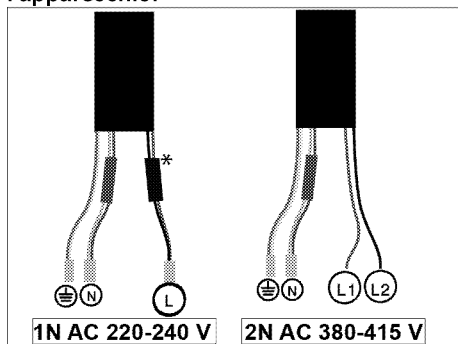
Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi

operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.


Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

**Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:**




\* (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).


2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)


» 0

- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

3. **Per il collegamento a due fasi**, collegare i cavi come indicato di seguito:

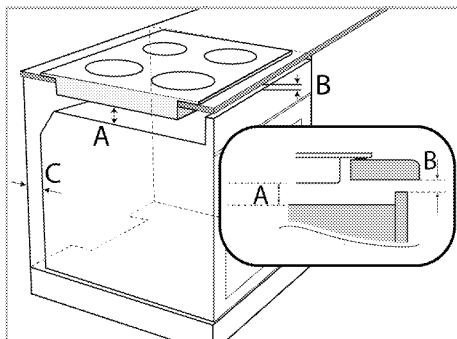
- Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
- Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

» 0

- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

**Installazione dell'unità**

**Se c'è un forno sotto**



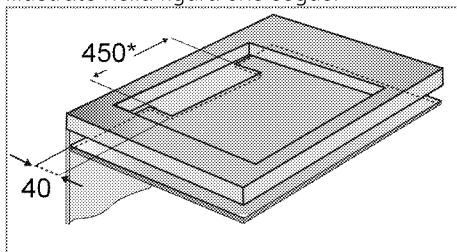
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Se c'è un tavolo sotto**

Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.

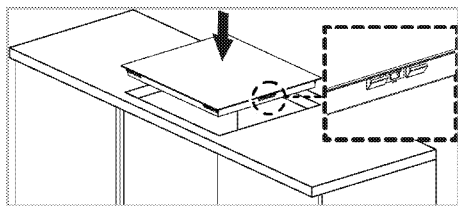


\* min.

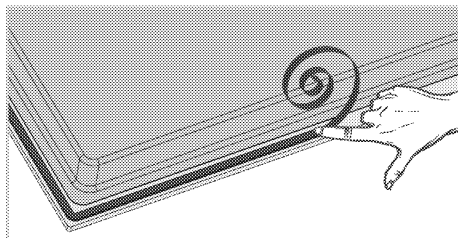
Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione.

Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

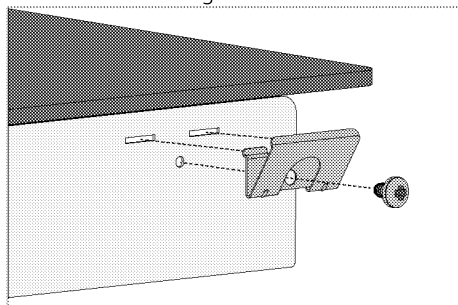
**Installazione semplice:** alcuni modelli sono dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto. Per questi modelli, ignorare le molle di montaggio e le istruzioni di montaggio della staffa descritte nel manuale. Posiziona il tuo prodotto direttamente nello spazio in cui verrà posizionato il prodotto come mostrato nella figura sotto. Per questi modelli, considerare le misure di larghezza e profondità scritte nel manuale dell'utente come 10 mm in più.



1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



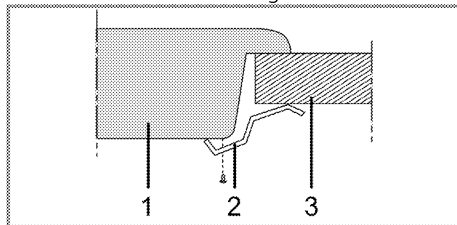
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



**i** In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.

**i** Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

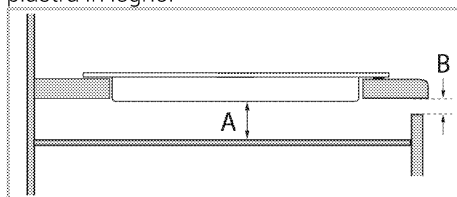
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.



- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano

**i** Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.

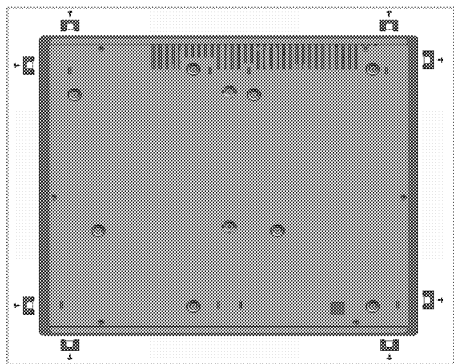


A min. 5 mm

B min. 2 mm

**Vista posteriore (fori di collegamento)**

**i** La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



**!** Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

**!** Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

**i** Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

### **Controllo finale**

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

### **Smaltimento di vecchi prodotti**

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

**i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici. Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo

di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.

- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

**i** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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



## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio.

#### **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!**

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

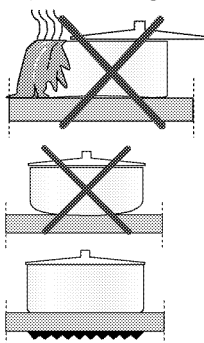
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnerle le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa. Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie. Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti.

Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura.

Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

### Selezione pentole

- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

"Il comportamento a livello di bollitura può variare in base al tipo e alla dimensione della pentola e alla dimensione della zona di cottura; per una bollitura più uniforme è possibile utilizzare zone di cottura più ampie in una fase. Utilizzare una zona di cottura più ampia non ha alcun effetto negativo sul consumo energetico in fornelli a induzione, poiché il calore è creato soltanto nella zona interessata dalla pentola."

**Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.**

#### **Test pentole**

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.

2. La pentola è compatibile se "☐" e "☐" o "☐" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

### Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "☐" e "☐" o "☐" lampeggiano in modo alternato.

### Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

**i** Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

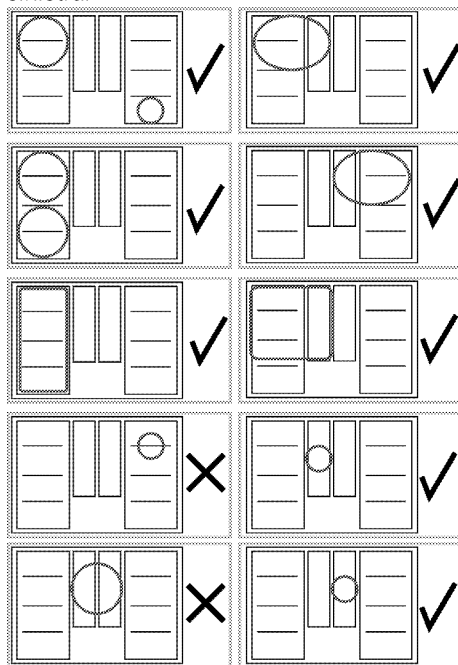
**i** Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

### Aree di cottura illuminate (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).


Le zone di cottura sul piano cottura saranno illuminate. Le zone di cottura non appariranno quando il piano cottura è in posizione spenta o di stand-by. Quando si accende il piano cottura dovrebbe apparire l'illuminazione che indica le aree di cottura.

### Utilizzo di padelle sull'area di cottura di grandi dimensioni

La padella utilizzata deve coprire entrambe le parti centrali della zona di cottura di grandi dimensioni. Non usare la zona di cottura in maniera differente. È possibile utilizzare la zona di cottura combinandola per le padelle di ampio diametro. È possibile utilizzare la zona di cottura di grandi dimensioni in due modi diversi: nella zona posteriore sinistra e in quella anteriore sinistra.



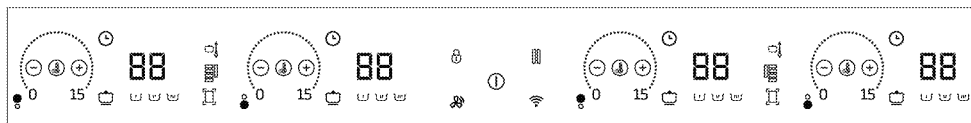
## Uso del piano cottura

 Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

## Pannello di controllo



### Specifiche



Area di impostazione (per livello temperatura)



Tasto accensione / spegnimento



Tasto blocco tasti



Tasto attivazione/disattivazione timer



Tasto di riscaldamento rapido/Tasto di impostazione alta potenza (Booster)



Tasto di cottura automatica



Tasto di arresto



Tasto di selezione zona di cottura grande **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**



Tasto di aumento livello timer



Tasto di diminuzione livello timer



Visualizzazione area di cottura attiva



Simbolo della funzione "Move"



Simbolo di Hob to Hood (Hob to Hood symbol) \*

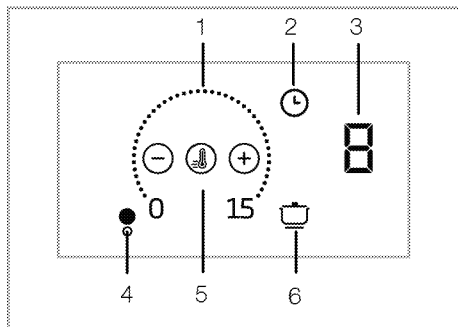


Simbolo Wifi \*

**\*(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**



Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.



- 1 Area di impostazione
  - 2 Tasto del timer
  - 3 Display zona di cottura
  - 4 Simbolo zona di cottura (\*)
  - 5 Tasto di riscaldamento rapido
  - 6 Tasto di cottura automatica
- \* (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

**i** Questo apparecchio è controllato da un pannello di controllo touch. Ciascuna operazione eseguita sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale audio.

**i** Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

### Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo.

Il piano cottura è pronto per l'uso.

**i** Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

**i** Quando un tasto (tasto "⏻") è premuto a lungo, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

### Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo.

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

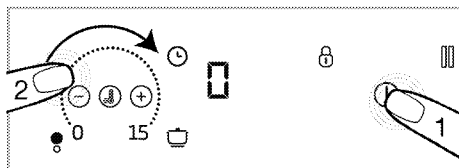
**i** Se il simbolo "H" o "h" si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

### Indicatore calore residuo

Se il simbolo "H" è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "h" indicando una diminuzione del calore.

**i** Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

### Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.

» Simbolo "0" sui display della zona di cottura.

2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.

**i** Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

### Impostazione del livello di temperatura

Toccano l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra "0" e "15".

**i** Le zone di cottura ausiliarie possono cuocere per proprio conto. A tale scopo, per la zona di cottura sinistra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona sinistra posteriore; per la zona di cottura destra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona di cottura destra posteriore.

### Spegnimento delle zone di cottura:

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

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a livello a "0".**

Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello "0".

2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata**

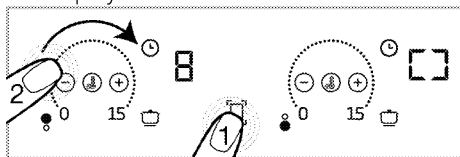
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il

simbolo "⌚" nel display del piano cottura scompare.

Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

**Accensione della zona di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

1. Toccare il tasto "⌚" per accendere il piano cottura.
  2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande
- » 0 si visualizza sul display della zona di cottura posteriore sinistra e "□" compare sul display della zona di cottura anteriore.



3. Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra 0 e 15.
- » Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

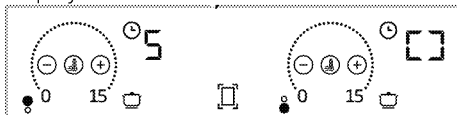
**i** Le zone di cottura grandi di sinistra sono spiegate come esempio. Se c'è una zona di cottura grande anche sul lato destro del piano cottura, le stesse istruzioni si applicano alla suddetta zona di cottura.

**Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.



1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura è/sono in funzione.
- » Il valore di temperatura più basso delle zone di cottura selezionate in precedenza compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra. Se c'è una durata con timer, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore compare sul display.



- » Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

**i** Se si tocca il tasto della zona di cottura grande mentre questa zona è attiva, le zone di cottura saranno separate e spente.

**Spegnimento della zona di cottura grande: (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**

Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".

2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande.**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. 0 compare sul display della zona di cottura di sinistra e 00 compare sul display del timer. La spia del tasto "⌚" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

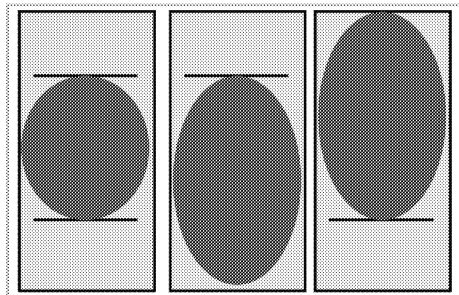
3. **Toccano il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi**

Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

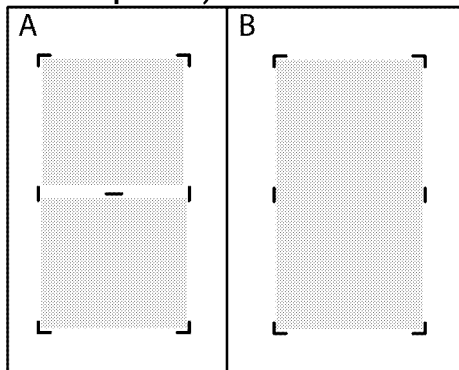
### Modalità "Autoflexi" (che consente la zona di cottura superficie ampia automatica)

Se la pentola viene posizionata sulle zone di cottura come mostrato sotto, verrà abilitata automaticamente la modalità "flexi".

Toccare "i" una volta per uscire da questa modalità.



### Modelli con zone di cottura illuminate intorno: (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



**i** Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la luce di separazione dovrebbe spegnersi. Quando l'ampia superficie di cottura viene nuovamente separata in due zone di cottura separate, la luce di separazione dovrebbe essere illuminata.

### Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

#### Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "i" per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto "b".

La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "≡" compare sul display della zona di cottura.

» Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

#### Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Con il piano di cottura acceso e la rispettiva zona di cottura attiva, toccare "i".

**i** Il booster può essere attivato soltanto in una delle zone sullo stesso lato (sinistro o destro). Se una delle zone di cottura sullo stesso lato sta funzionando a un certo livello di temperatura, il booster non può essere impostato per l'altra zona di cottura sullo stesso lato. Quando la zona di cottura di grandi dimensioni è attiva non è possibile impostare il booster per queste zone di cottura.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo Booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

## Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "🔒" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

## Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare funzione per errore **quando il piano cottura è in funzione**.

### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare "🔒" per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.

Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, la spia del tasto "🔒" lampeggia.

**i** Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "🔒" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

## Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere premuto il tasto "🔒" per 3 secondi. Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

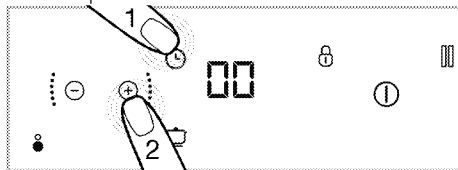
## Funzione timer

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

### Attivazione del timer

1. Toccare il tasto "🕒" per accendere il piano cottura.
2. Il simbolo "00" compare sul display della zona di cottura.
3. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
4. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.

"00" compare sul display della zona di cottura pertinente.



5. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "+" e "-".

» Toccare "🕒" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "🕒", l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

**i** Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

**i** Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura spiegata sopra.

**i** Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

## Disattivazione dei timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio.

Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

### Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

**1-Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00" :**

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "🕒" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché "00" viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "+" e "-".

**2-Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:**

1. Toccare il tasto "⏻" della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi; "⏻" si spegne completamente e il timer viene annullato.

### **Funzione di cottura automatica (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)**

Si può cucinare velocemente a 3 livelli diversi mediante questa funzione.

1. Mantenere in caldo
2. Ebollizione
3. Frittura

### **Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer**

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
  2. Toccare il tasto "☑" della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
  3. La zona di cottura interessata si attiva al livello per mantenere in caldo dopo il primo tocco. "P" e "☑" compaiono sul display.
  4. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di ebollizione dopo il secondo tocco. "P" e "☑" compaiono sul display.
  5. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di frittura dopo il terzo tocco. "P" e "☑" compaiono sul display.
- » La zona di cottura inizia a funzionare con il livello di cottura automatica impostato.

### **Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer**

1. Selezionare il livello di cottura automatico desiderato toccando il tasto "☑" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare il tasto "⏻" per attivare il timer dell'allarme.

» I simboli "00" e "⏻" si accendono sul display della zona di cottura.

3. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊖" / "⊕".

» La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico

selezionato per tutto il periodo di tempo impostato.

» Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale audio.

### **Disattivazione della funzione di cottura automatica**

1. Si può spegnere completamente la zona di cottura pertinente toccando il tasto "☑" per annullare la funzione di cottura automatica.
2. Se si desidera che la zona di cottura funzioni a un certo livello e disattivare la funzione di cottura automatica, impostare il livello desiderato per la temperatura toccando i tasti "⊖" / "⊕". La zona di cottura continua a funzionare con il livello di temperatura impostato. Se il timer è stato impostato in precedenza, il tempo di cottura impostato non viene annullato e continua secondo il livello di temperatura impostato.

### **Utilizzare la funzione Move**

Questa funzione consente di semplificare il passaggio rapido a diversi livelli di cottura, cambiando il livello di cottura mediante il movimento della padella senza accedere al pannello di controllo. Non è pertanto necessario aumentare o diminuire ogni volta la temperatura.

**i** Per abilitare la funzione Move, la dimensione della padella deve coprire una o due zone di cottura.

### **Per attivare la funzione "Move":**

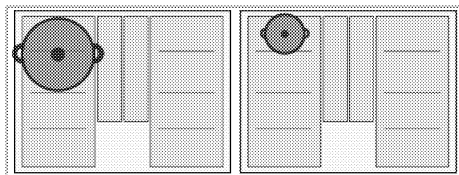
1. Toccare "⏻" per accendere il piano cottura.
  2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
  3. Tocca una volta "☑".
- » Il simbolo "☑" si illumina a metà.
4. Tocca una volta il tasto "☑". Il simbolo "☑" si illumina completamente e la funzione "sposta" è attivata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura



per il livello di cottura desiderato. Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

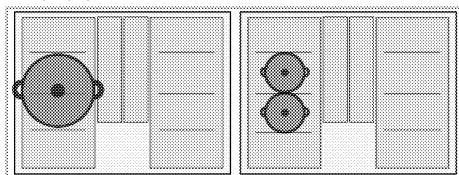
- **Livello 3 (mantenere in caldo):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.

#### Livello 3



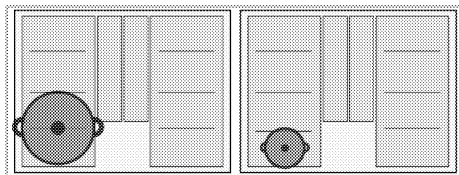
- **Livello 8 (Ebollizione):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.

#### Livello 8



- **Livelli 15 (Frittura):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura anteriori sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 15.

#### Livello 15



- **i** Quando si utilizza la funzione "Move", il timer non può essere impostato per le zone di cottura.

- **i** Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria interessata, non è possibile utilizzare la funzione "Move".

- **i** Nel caso in cui la padella che si sta utilizzando copra tre zone di cottura, la funzione "Move" sarà cancellata.

## Funzionamento della cappa e del piano cottura collegati (Hob to Hood) (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Se il prodotto presenta il simbolo "☞", significa che può funzionare in collegamento con la cappa. È possibile collegare cappa e piano cottura attraverso questa funzione che permette alla cappa di funzionare automaticamente regolando il livello di estrazione per prestazioni ottimali in base al livello di riscaldamento impostato del piano cottura. Per fare ciò è necessario prima collegare cappa e piano cottura tra loro; una volta eseguita questa operazione, è possibile attivare la connessione sul piano cottura consentendo a cappa e piano cottura di lavorare insieme.

### Abbinamento di cappa e piano cottura

- **i** Il processo di collegamento tra cappa e piano cottura è richiesto solo una volta. Per collegare cappa e piano cottura, è sufficiente attivare la connessione mediante il piano di cottura dopo avere effettuato la connessione iniziale.

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "☞" per circa 3 secondi.  
» Il simbolo "☞" lampeggia sul display.
3. Attivando l'abbinamento del piano cottura alla cappa (consultare il manuale della cappa), il simbolo corrispondente della cappa inizierà a lampeggiare.  
» Quando l'abbinamento è completo, il simbolo "☞" sul piano cottura e il simbolo corrispondente sulla cappa compaiono in maniera costante.

### Attivazione del funzionamento collegato di cappa e piano cottura.

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "☞" sul piano cottura.
3. Quando l'attivazione è completa, il simbolo corrispondente sulla cappa e il simbolo "☞" sul piano cottura appariranno in modo continuo.

» A seconda del livello di temperatura totale del piano cottura, la cappa si attiverà, aumenterà o diminuirà automaticamente il livello.

### Usare l'applicazione HomeWhiz

Se il prodotto presenta il simbolo "📶", è possibile controllare la cappa mediante tablet/telefono. Rispettare i punti che seguono per controllare e tenere traccia del piano cottura tramite il proprio tablet/telefono. È necessario connettere il proprio tablet/telefono alla rete domestica e scaricare l'applicazione HomeWhiz sul tablet/telefono dallo store di applicazioni del proprio dispositivo intelligente.

1. Avviare l'applicazione scaricata sul proprio tablet/telefono..
2. Premere "Aggiungere/rimuovere prodotto" sul tablet/telefono.
3. Seleziona il modello "📶" dalle opzioni dell'applicazione.
4. Seguire le istruzioni sul tablet/telefono per completare l'installazione.
5. Tenere premuto il tasto "📶" per 3 secondi quindi rilasciarlo. Sullo schermata, il simbolo "📶" lampeggerà. Durante questo periodo di tempo, è possibile collegare il proprio dispositivo intelligente.
6. Collegarsi al proprio piano cottura usando il nome utente e la password nell'applicazione attraverso le impostazioni del tablet/telefono.
7. Selezionare la rete in uso tra la lista di reti disponibili e collegare il proprio piano cottura alla rete con la password richiesta. Quando è terminata l'installazione, "📶" inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. È possibile iniziare a usare il piano cottura dopo avergli assegnato un nome nella sezione "Aggiungere/rimuovere prodotto" nell'applicazione.

**i** HomeWhiz supporta la banda di frequenza di 2.4GHz.

**i** Se la connessione di rete non può essere impostata entro 5 minuti dopo avere toccato il tasto "📶" per circa 3 secondi, l'applicazione homewhiz verrà automaticamente chiusa e il simbolo "📶" scomparirà.

**i** L'applicazione HomeWhiz sul tablet/telefono guiderà la configurazione della connessione e l'utilizzo dell'applicazione.

**i** La connessione deve essere attiva per poter accedere al menu HomeWhiz.

**i** Finché è aperto il menu HomeWhiz, è possibile controllare e monitorare il proprio piano cottura sullo schermo apposito e attraverso dispositivi intelligenti.

**i** Per disconnettere HomeWhiz, tenere premuto il tasto "📶" e quindi rilasciarlo. Il simbolo "📶" scompare dallo schermo.

**i** Se vi è un'interruzione di corrente e viene persa la connessione mentre è attivata la connessione HomeWhiz del prodotto, HomeWhiz passa automaticamente alla posizione off.

### Usare il piano cottura tramite tablet

1. Avviare l'applicazione HomeWhiz installata sul proprio tablet/telefono.  
» Il dispositivo è visibile sulla pagina dell'applicazione.
2. In questa schermata è possibile visualizzare il livello di temperatura delle zone di cottura, il blocco dei tasti, l'attivazione della connessione piano-cappa (Hob to Hood) e altre impostazioni.

**i** Per motivi di sicurezza, non è possibile effettuare impostazioni sul tablet/telefono.

### Spegnimento dell'applicazione HomeWhiz.

1. Quando il tablet/telefono è collegato con il prodotto, toccare il tasto "📶". Il simbolo "📶" scompare sullo schermo. Durante

questo periodo di tempo, il tablet/telefono è scollegato dal prodotto.

### Cancellare un prodotto connesso

1. Toccare i tasti "📶" e "📶" contemporaneamente.

» I simboli "📶" e "📶" iniziano a lampeggiare e verrà emesso un avviso sonoro.

2. Una volta che i simboli "📶" e "📶" sul display hanno smesso di lampeggiare, il processo di eliminazione è stato completato.

**i** Per poter eseguire il processo di eliminazione, è necessario disporre di una connessione di rete e il prodotto deve essere connesso alla rete.

### Dichiarazione di Conformità

Arçelik A.Ş. dichiara con la presente che questa apparecchiatura è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Per una Dichiarazione di Conformità RED dettagliata rimandiamo on-line, sul sito [support.beko.com](http://support.beko.com) nella sezione dedicata ai documenti aggiuntivi sulla pagina del prodotto per la vostra apparecchiatura.



Banda 2.4 GHz: 100 mW max.

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di garanzia del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

### Funzione di arresto

Si possono interrompere tutte le funzioni (tranne il timer) utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

**i** Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.



1. Toccare il tasto "🛑" quando il piano cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.

2. Toccare di nuovo il tasto "🛑" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

**i** Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "🛑" compare sui display delle zone di cottura che erano attive prima della pressione di questo tasto.

### Funzione di gestione della potenza

Il prodotto offre una funzione di gestione della potenza. Con questa funzione è possibile modificare l'impostazione della potenza totale che il piano di cottura assorbirà. Sono presenti 9 diversi livelli per la funzione di gestione della potenza.

Funzione di gestione della potenza. Livelli di potenza totale impostabili

Opzioni di gestione della potenza	Potenza totale
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Con le zone di cottura in posizione off,

1. Toccare il tasto "🔘" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "🔘" della zona di cottura posteriore sinistra, quindi il tasto "🔘" della zona di cottura anteriore sinistra e infine il tasto "📶" senza alzare il dito. Il tono suona quando si tocca ogni tasto.
3. Il livello di gestione della potenza impostato sul display della zona di cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale di questo livello appaiono sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Smettere di toccare i 3 tasti dopo la comparsa dei valori.
4. Passare da un livello all'altro premendo il tasto "📶" e impostare il valore di potenza totale che si desidera regolare.

5. Confermare l'impostazione premendo il tasto "Ⓢ" e spegnere il fuoco. Il valore di potenza totale impostato verrà attivato.

**i** A seconda del livello di potenza totale impostato, i livelli di temperatura che si possono dare alle zone di cottura possono variare. A seconda della regolazione della potenza del piano di cottura, il livello di temperatura dato alle zone di cottura può diminuire automaticamente. Questo non è un errore.

## Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

**Principi di funzionamento:** Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda. Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

**i** Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il contenitore posto su di esso grazie alla funzione a induzione. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

## Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il

tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura. La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

**Tabella 1:** Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Riscaldamento rapido	10 minuti
P1	6
P2	1,5
P3	1

## Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

## Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia

immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura.

Contemporaneamente comparirà sul display "E" o "F".

### Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

### Funzionamento rumoroso




Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono

normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il suono diventa evidente a livelli alti di temperatura.
- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettronico.

### Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnerne il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47/F1	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
<p> Se la superficie del pannello di controllo touch è soggetta al vapore, l'intero sistema di controllo si disattiverà, un segnale acustico sarà percepito e la "E" comparirà sul display.</p>	<p> Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.</p> <p> Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.</p>	

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

### Pulizia del piano cottura

#### Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinato, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi.

Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

### L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> Non è guasto.

### L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> Controllare il collegamento della spina.
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> Consentire al piano cottura di raffreddare.
- La pentola usata non è adatta. >>> Controllare la pentola.

### Il simbolo "☐" e "☐" o "☐" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> Lasciarle raffreddare.

### La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> Consentire al piano cottura di raffreddare.
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> Rimuovere l'oggetto dal pannello.

### La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.



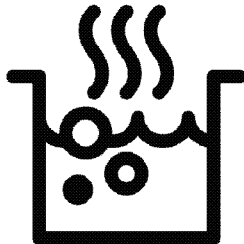
Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.





## 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 .....	8

**2 Informação geral 9**

Visão geral.....	9
Especificações técnicas.....	10

**3 Instalação 11**

Instalação prévia.....	11
Instalação e ligação.....	12
Eliminação do produto velho.....	15

**4 Preparações 16**

Conselhos para poupar energia.....	16
Uso inicial.....	16
Primeira limpeza da unidade.....	16

**5 Como utilizar a placa 17**

Informações gerais sobre a cozedura.....	17
Utilização das placas.....	19
Painel de controlo.....	19

**6 Manutenção e cuidados 31**

Informações gerais .....	31
Limpeza da placa.....	31

**7 Resolução de problemas 32**

## **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. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam 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 17*, 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 coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser 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.

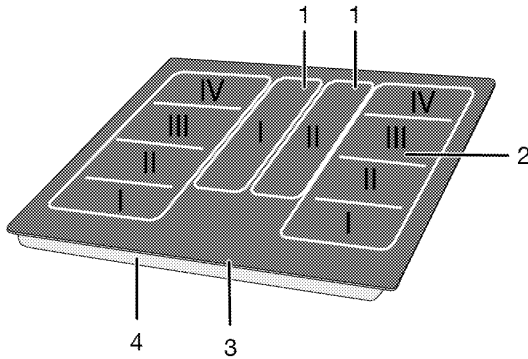
### Eliminação do material da embalagem

- 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.



## 2 Informação geral

### Visão geral



1 Zona de cozedura auxiliar de indução

2 Zona de cozedura por indução

3 Superfície de vitrocerâmica

4 Tampa base

## Especificações técnicas

Voltagem/frequência	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Consumo total de energia	max. 7,4 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/770 mm/510 mm (Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Queimadores</b>	
Esquerdo I-II-III-IV	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	94 x 188 mm
Potência	3600 W
Meio I-II	<b>Zona de cozedura auxiliar de indução</b>
Dimensão	94 x 188mm
Potência	1800 W
Direito I-II-III-IV	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	94 x 188 mm
Potência	3600 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 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

**i** A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

**!** O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

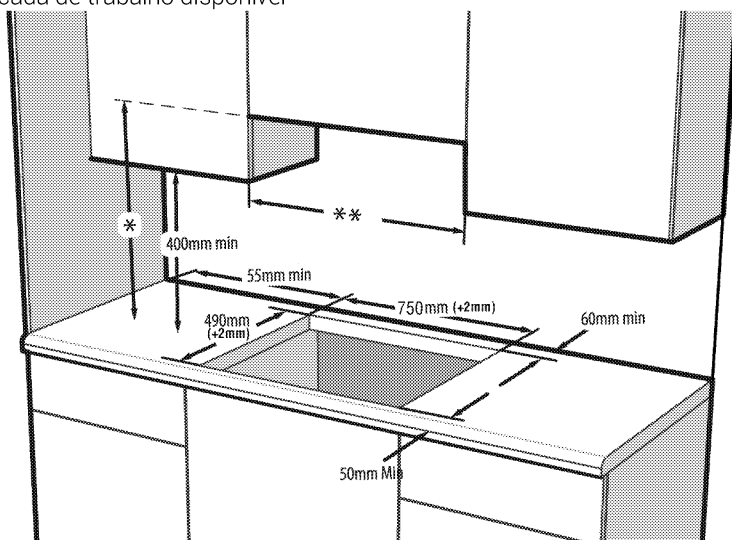
**!** Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

#### Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível

comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).


- Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (\*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.
- Este produto é um dispositivo de classe 3 de acordo com a norma EN 30-1-1.



- \* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor. Caso não seja recomendado no manual de instruções do exaustor, esta altura deve ser de pelo menos min. 650 mm.
- \*\* A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.


## Instalação e ligação


- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

 Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos. Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!


## Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.


 O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

 O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

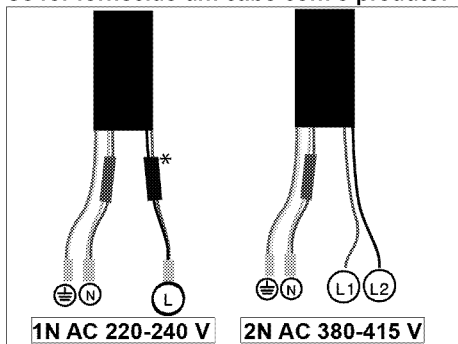
## Ligar o cabo de alimentação

 Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá

resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto. É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

**Se for fornecido um cabo com o produto:**



\* (Poderá não fazer parte do seu produto.)

2. **Para ligação monofásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho/preto = L (Fase)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) (Terra)

» ou

- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) (Terra)

3. **Para ligação bifásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

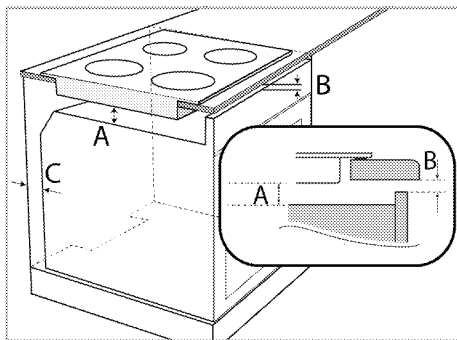
- Fio castanho = L1 ou L2 (Fase 1 ou Fase 2)
- Fio preto = L2 ou L1 (Fase 2 ou Fase 1)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) (Terra)

» ou

- Fio preto = L1 (Fase 1)
- Fio cinza = L2 (Fase 2)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) (Terra)

**Instalar o produto**

**Se houver um forno por debaixo:**



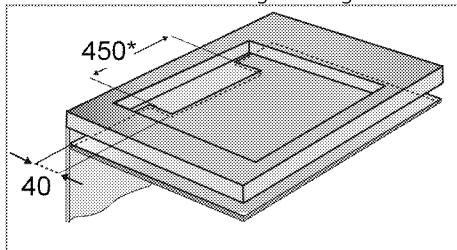
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Se houver uma prancha por debaixo:**

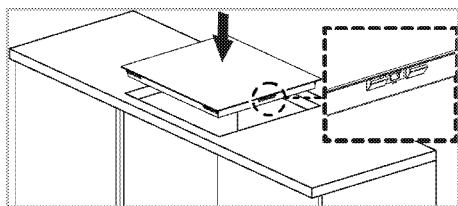
É necessário deixar uma abertura de ventilação de na secção traseira do móvel, conforme ilustrado na seguinte figura.



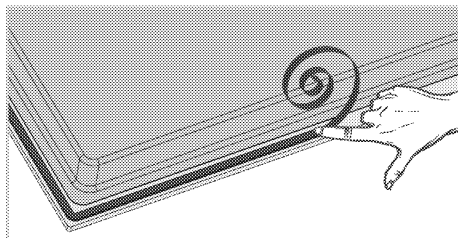
\* min.

Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

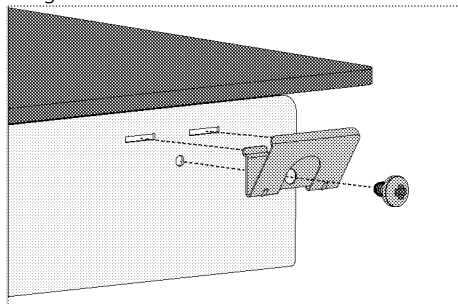
**Fácil instalação:** Alguns modelos vêm com molas de montagem e junta de vedação fixadas ao produto. Para esses modelos, ignore as instruções de montagem das molas e do suporte descritas no manual. Coloque o seu produto diretamente no espaço onde o produto será colocado conforme mostrado na figura abaixo. Para esses modelos, considere as medidas de largura e profundidade escritas no manual do usuário como 10 mm a mais.



1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



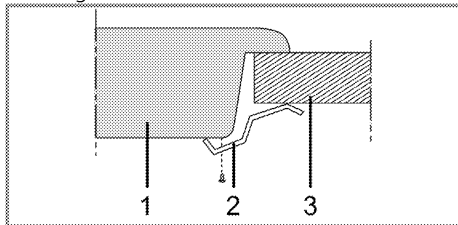
4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.



- i** Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.
- i** O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.

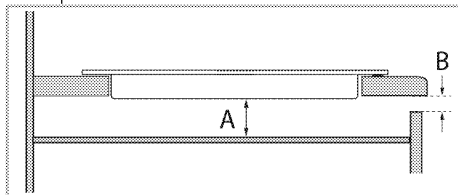
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.



- 1 Placa
- 2 Grampo de instalação
- 3 Bancada

- i** Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

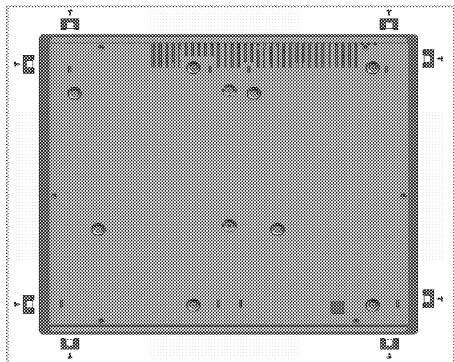
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



- A min. 5 mm
- B min. 2 mm

### Vista traseira (orifícios de ligação)

- i** A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrija-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



**!** Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.

**!** A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.

**i** O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

### **Verificação final**

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

### **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.
- i** Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## 4 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.
- Selecione 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.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

### 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.



## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



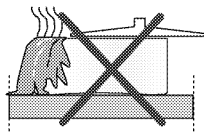
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa 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 pose as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.

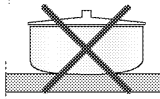
Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Seleção da panela

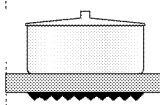
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



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

“O processo de cozedura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozedura. Para um processo de cozedura mais uniforme, pode usar zonas de cozedura um pouco maiores. Usar uma zona de cozedura 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 cozedura 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 íman.

2. A sua panela é compatível se "☐" e "◻" ou "◻" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

### Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada

e o símbolo "☐" e "◻" ou "◻" 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 cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

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

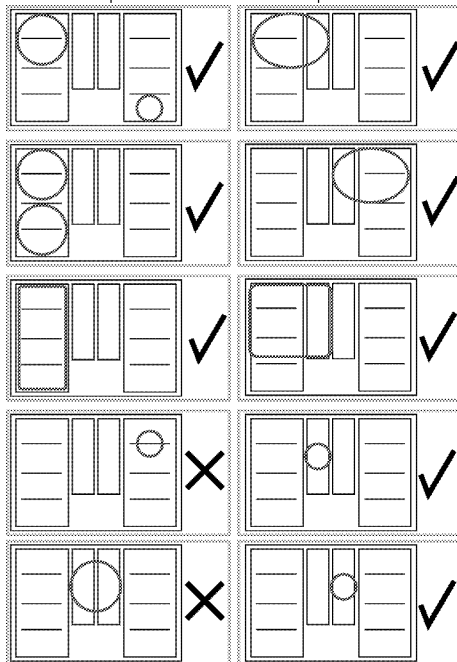
**i** Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

### Áreas de cozedura iluminadas(Poderá não fazer parte do seu produto.)

As zonas de cozedura na placa serão iluminadas. As zonas de cozedura não vão aparecer quando a placa estiver desligada ou em posição de espera. Quando liga a placa, a iluminação que indica as zonas de cozedura deverá aparecer.

### Utilizar panelas na zona de cozedura larga

A panela que estiver a utilizar deve cobrir ambos os centros da zona de cozedura larga. Não use a zona de cozedura de forma diferente. Pode utilizar a zona de cozedura larga combinando-as para a utilização de panelas com diâmetros maiores. Pode utilizar a zona de cozedura larga de duas formas diferentes, nomeadamente, as zonas esquerda traseira e esquerda frontal.



## 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

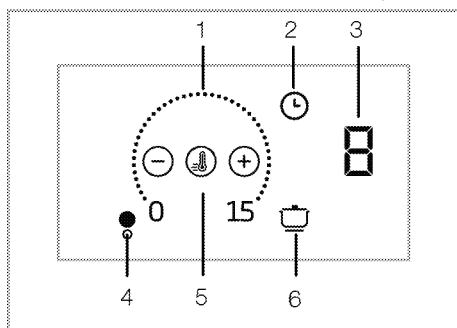


### Especificações

- Área de configuração (para nível de temperatura)
- Tecla On/Off (Ligar/desligar)
- Tecla de bloqueio de teclas
- Tecla de ativação/desativação do temporizador
- Tecla de aquecimento rápido/Tecla de definição de potência elevada (Booster)
- Tecla de cozedura automática
- Tecla parar
- Tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**
- Tecla de aumento do nível do temporizador
- Tecla de redução do nível do temporizador
- Display de área de cozimento ativo
- Símbolo de função "Move"
- Símbolo do fogão ao capô (Hob to Hood symbol) \*
- Símbolo Wifi \*

**\*(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

**i** Os gráficos e as figuras têm apenas finalidade informativa. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.



- 1 Área de ajuste
  - 2 Tecla do temporizador
  - 3 Visor da zona de cozedura
  - 4 Símbolo da zona de cozedura (\*)
  - 5 Tecla de aquecimento rápido
  - 6 Tecla de cozedura automática
- \* (Varia dependendo do modelo do produto.)

**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. Toque na tecla "⏻" no painel de controlo. A placa está pronta a ser utilizada.

**i** Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

**i** Quando for pressionada qualquer tecla ("⏻") durante muito tempo, o produto desliga automaticamente por razões de segurança.

### Desligar a placa.

1. Toque na tecla "⏻" no painel de controlo. A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

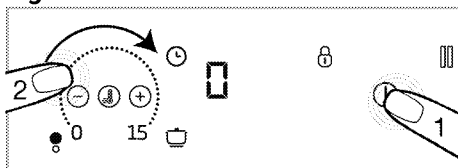
**i** Se o símbolo "H" ou "h" acender no visor da zona de cozedura após a placa ser desligada, indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

### Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver aceso no visor da zona de cozedura, indica que a zona de cozedura continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando 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.

### Ligar as zonas de cozedura



1. Toque na tecla "⏻" para ligar a placa.

» Símbolo "0" nos visores da zona de cozedura.

2. Toque na área de configuração da zona de cozedura que pretende ligar e deslize o dedo através da área.

**i** Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

### Ajustar o nível de temperatura

Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre "0" e "15".

**i** As zonas de cozedura auxiliares conseguem cozinhar de forma autónoma. Para cozinhar na zona de cozedura auxiliar à esquerda, deve ser definido o nível de temperatura da zona de cozedura traseira à esquerda; para a zona de cozedura auxiliar à direita, deve ser definido o nível de temperatura da zona de cozedura traseira à direita.

### Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura seleccionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:

1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**  
Pode desligar a zona de cozedura baixando o nível da temperatura para o nível "0".

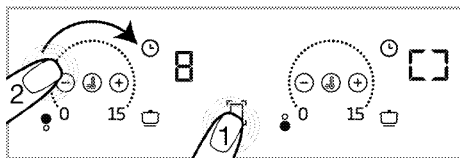
2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura à qual está ligado. O valor "0" ou "00" será mostrado em todos os visores. O símbolo "⏻" no visor da placa desaparecerá.

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

### Ligar a zona de cozedura da superfície ampla (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

1. Toque na tecla "1" para ligar a placa.
  2. Toque na tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla
- » 0 será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda e "□" será mostrado no visor da zona de cozedura dianteira.



3. Tocando na área de ajuste ao deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre 0 e 15.
- » É possível alterar o nível de temperatura na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

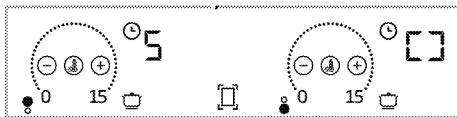
**i** As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

### Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

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 com os mesmos valores.



1. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar.
- » O menor dos valores de temperatura das zonas de cozedura que selecionou anteriormente será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda. Caso exista uma duração de temporizador, o valor de temporizador da zona de cozedura com o valor mais baixo será mostrado no visor.



- » Para mudar o valor de temperatura posteriormente, defina a temperatura pretendida na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

**i** Se tocar na tecla da zona de superfície ampla enquanto a zona de cozedura de superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

### Desligar a zona de cozedura da superfície ampla: (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

- A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 3 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. **Usando o desligamento com a opção do temporizador para a zona de cozedura de 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. A luz da tecla "C" "

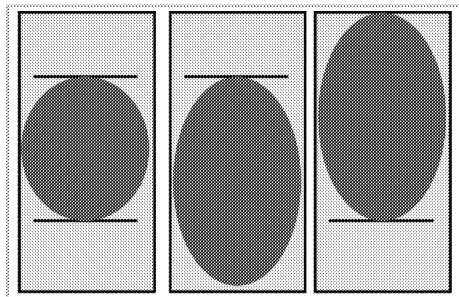
na zona de cozedura da esquerda traseira desaparecerá.

### 3. Tocando no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos

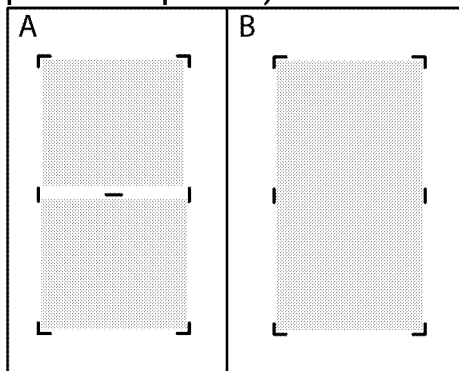
Se tocar no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos, a zona de cozedura desliga

### Modo "flexível automático" (ativar automaticamente a zona de cozedura de grande superfície)

Se a panela for colocada em zonas de cozedura, como se mostra abaixo, o modo "flexível" (zona de cozedura de grande superfície) será automaticamente ativado. Toque em "☐" uma vez para sair deste modo.



### Modelos com iluminação em torno das zonas de cocção: (Poderá não fazer parte do seu produto.)



**i** Quando as duas zonas de cozedura separadas (mostradas na figura A) são combinadas como uma zona de cozedura de superfície larga mostrada na figura B, a luz de separação deve apagar-se. Quando a zona de cozimento da superfície ampla é separada de volta em duas zonas de cozimento separadas, a luz de separação deve ser iluminada.

### Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para efectuar o aquecimento na potência máxima. 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. Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

#### Seleccionar directamente BOOSTER:

1. Toque na tecla "ⓘ" para ligar a placa.
2. Pressione a tecla "☑".

A zona de cozedura que foi ativada será executada com potência máxima e o símbolo booster "☑" será mostrado no visor da zona de cozedura.

» Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

#### Seleccionar 'Booster' quando a zona de cozedura está activa:

1. Quando a placa estiver ligada e a respetiva zona de cozedura estiver ativa, toque em "☑".

**i** O booster só poder ser ativado numa das zonas no mesmo lado (esquerdo ou direito). Se uma das zonas de cozedura no mesmo lado estiver a funcionar num certo nível de temperatura, o booster não pode ser definido para a outra zona de cozedura no mesmo lado. Quando a zona de cozedura larga está ativa, o booster não pode ser definido para estas zonas de cozedura.

2. A zona de cozedura seleccionada funcionará a uma potência máxima e 3 luzes piscarão respectivamente no visor da zona de cozedura. Quando o período Booster terminar, a zona de cozedura muda para o nível ajustado de temperatura e apenas o valor de temperatura seleccionado é exibido.

### **Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):**

Ao tocar na tecla "🔒" pode desligar a definição booster em qualquer altura que quiser.

### **Bloqueio de teclas**

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

### **Ativar o bloqueio de teclas**

1. Toque em "🔒" durante 3 segundos para bloquear o painel de controlo.  
Se alguma tecla for premida quando o bloqueio de teclas está ativo, a luz da tecla "🔒" pisca.

**i** Apenas pode ativar o bloqueio das teclas em modo de funcionamento. Quando o bloqueio das teclas está activado, apenas a tecla "🔒" estará funcional. Quando tocar noutra tecla, a luz da tecla "🔒" piscará para indicar que o bloqueio das teclas está ativo. Se desligar a placa quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a placa.

### **Desativar o bloqueio de teclas**

1. Mantenha premida a tecla "🔒" durante 3 segundos.  
A operação é confirmada com um sinal audível. A luz da tecla "🔒" desliga e o painel de controlo é desbloqueado.

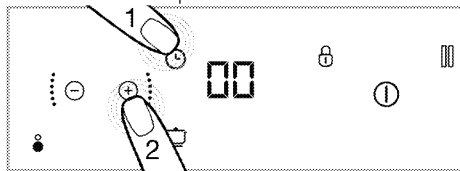
### **Função do temporizador**

Esta função ajuda a cozinhar mais facilmente. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

### **Ativar o temporizador**

1. Toque na tecla "🕒" para ligar a placa.
2. "0" vai aparecer nos visores das zonas de cozedura.
3. Aumente o nível da zona de cozedura que pretende ligar.
4. Toque na tecla "🕒" para activar o temporizador.

"00" aparecerá no visor da zona de cozedura correspondente.



5. Defina a duração desejada tocando nas teclas "+" e "-".  
» Toque em "🕒" para confirmar a configuração. Caso não toque em "🕒", a definição será cancelada automaticamente em alguns segundos.

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

**i** Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

**i** O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.

## Desativar os temporizadores

Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.

Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

## Desligar os temporizadores mais cedo

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

Pode desligar o temporizador antecipadamente de duas formas diferentes:

### 1- Desligar o temporizador baixando o seu valor para "00" :

1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque na tecla "⏻" para seleccionar o temporizador da zona de cozedura correspondente.
3. Até "00" ser mostrado no visor da zona de cozedura correspondente, diminua o valor tocando nas teclas "⊕" e "⊖".

### 2-Desativar o temporizador tocando na respetiva tecla durante cerca de 3 segundos:

1. Toque na tecla "⏻" da zona de cozedura correspondente durante 3 segundos; "⏻" irá apagar-se totalmente e o temporizador será cancelado.

## Função de cozedura automática (Varia dependendo do modelo do produto.)

Utilizando esta função poderá cozinhar de forma rápida a 3 níveis diferentes.

1. Manutenção de calor
2. Ferver
3. Fritar

## Ativação da função de cozedura automática sem ajustar o temporizador

1. Toque na tecla "ⓘ" para ligar a placa.

2. Toque na tecla "☰" da zona de cozedura na qual pretende ativar a função de cozedura automática.
  3. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Manter o calor" após o primeiro toque. O símbolo "P" e "☰" serão mostrados no visor.
  4. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Ferver" após o segundo toque. O símbolo "P" e "☰" serão mostrados no visor.
  5. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Fritar" após o terceiro toque. O símbolo "P" e "☰" serão mostrados no visor.
- » A zona de cozedura começará a funcionar ao nível de cozedura automática definido.

## Ativação da função de cozedura automática através do ajuste do temporizador

1. Selecciona o nível de cozedura automática pretendido tocando na tecla "☰" da zona de cozedura correspondente.
  2. Toque na tecla "⏻" para activar o temporizador.
- » Os símbolos "00" e "⏻" irão acender no visor da zona de cozedura.
3. Defina a duração desejada tocando nas teclas "⊖" / "⊕".

» A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de cozedura automática selecionado durante todo o período de tempo definido.

» Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

## Desativação da função de cozedura automática

1. Pode desligar por completo a zona de cozedura correspondente tocando na tecla "ⓘ" para cancelar a função de cozedura automática.
2. Se pretender que a zona de cozedura funcione num determinado nível e desativar a função de cozedura automática, defina o nível de temperatura pretendido tocando nas teclas "⊖" / "⊕".



A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de temperatura definido. Caso o temporizador tenha sido previamente definido, o tempo de cozedura definido não será cancelado permanecendo ativo ao nível de temperatura definido.

### Utilizar a função Mover

Esta função facilita a mudança rápida para diferentes níveis de cozedura, alterando o nível de cozedura através do movimento da panela sem entrar no painel de controlo. Por isso, não necessita de aumentar ou reduzir sempre a temperatura.

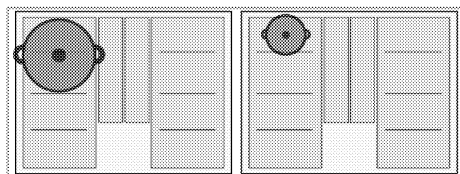
- i** Para ativar a função Mover, o tamanho da panela deve cobrir uma ou duas zonas de cozedura.

### Para ativar a função "Mover":

1. Pressione "ⓘ" para ligar a placa.
2. Coloque a sua panela na zona de cozedura esquerda ou direita, consoante o nível inicial que pretender, certificando-se que a mesma cobre as duas zonas de cozedura.
3. Toque em "☐" uma vez.  
» O símbolo "☐" acende semibrilhante.
4. Toque na tecla "☐" uma vez. O símbolo "☐" acende totalmente e a função "mover" é ativada. Só precisa de deslizar a panela na zona de cozedura para o nível de cozedura pretendido. Esta função permite-lhe alternar rapidamente entre 3 zonas de cozedura:

- **Nível 3 (Manutenção do calor):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura na posição mais recuada das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 3.

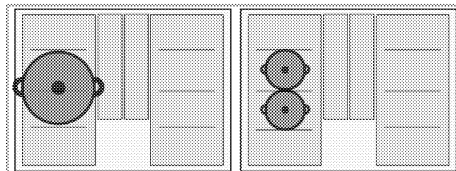
### Nível 3



- **Nível 8 (Ferver):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura centrais das

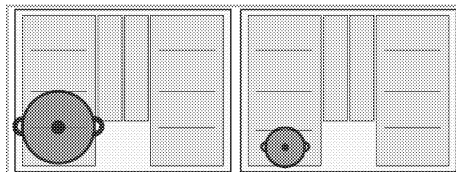
zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 9.

### Nível 8



- **Nível 15 (Fritar):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura frontais das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 15.

### Nível 15



- i** Quando utiliza a função "Mover", o temporizador não pode ser definido para as zonas de cozedura.
- i** Se uma panela estiver na zona de cozedura auxiliar correspondente, a função "Mover" não pode ser utilizada.
- i** Se a panela que estiver a utilizar cobrir três zonas de cozedura, a função "Mover" será cancelada.

### Operando com o exaotor e a placa conectados(Hob to Hood) (Poderá não fazer parte do seu produto.)

Se o seu produto tem o símbolo "☞", seu produto tem a capacidade de operar em conjunto com o exaotor. Você pode conectar sua placa e exaotor através deste recurso. Permitindo que seu exaotor opere automaticamente, ajustando o nível de extração para o melhor desempenho de acordo com o nível de aquecimento definido de sua placa. A fim de fazer isso você deve primeiro conectar seu exaotor e placa um ao outro, uma vez que isso seja feito você pode ativar a conexão na placa permitindo que a placa e o exaotor possam trabalhar juntos. Combinando a placa e o exaotor um com o outro.

## Combinando a placa e o exautor um com o outro

**i** O processo de conexão da placa e exautor é necessário apenas uma vez. Para conectar a placa e o exautor, basta ativar a conexão através da placa depois que a conexão inicial foi alcançada.

1. Para ligar a placa, toque na chave "1".
2. Toque na chave "⌘" por 3 segundos aproximadamente.  
» "⌘" símbolo pisca na tela.
3. Ativar a correspondência com a placa em seu exautor (ver o manual do exautor) e o símbolo correspondente no exautor vai começar a piscar.  
» Quando a correspondência estiver completa, o símbolo "⌘" na placa e o símbolo "⌘" correspondente no exautor aparecem constantemente.

### Ativando a operação conectada da placa e do exautor.

1. Para ligar a placa, toque na chave "1".
2. Toque no "⌘" na placa.
3. Quando a ativação estiver completa, o símbolo correspondente no exautor é "⌘" símbolo na placa aparecerá continuamente.  
» Dependendo do nível de temperatura total da sua placa, o seu exautor irá funcionar, aumentar ou diminuindo automaticamente o nível.

### Usando o aplicativo HomeWhiz

Se o seu produto tem o símbolo "📶", você pode controlar sua placa via tablet / telefone. Siga os passos abaixo para controlar e rastrear sua placa através do seu tablet / telefone. Você precisa conectar seu tablet/telefone à sua rede doméstica e baixar o aplicativo HomeWhiz em seu tablet/telefone na loja de aplicativos do seu dispositivo inteligente.

1. Iniciar o aplicativo que você baixou em seu tablet / telefone.
2. Touch "Adicionar/remover o produto" no tablet/telefone.

3. Selecione o modelo "📶" nas opções do aplicativo.
4. Siga as instruções no tablet/phone para completar a configuração.
5. Pressione e segure o "📶" chave para 3 segundos e, em seguida, liberá-lo. No símbolo tela, "📶" vai piscar. Durante este tempo, você pode se conectar ao seu dispositivo inteligente.
6. Conecte-se à sua placa, usando o nome e a senha no aplicativo através das configurações do seu tablet/phone.
7. Selecione a rede que você está usando na lista de rede e conecte sua placa à rede com a senha necessária. Quando a configuração estiver completa, "📶" piscará continuamente no visor. Você pode começar a usar sua placa depois de dar-lhe um nome no "Adicionar/remover o produto" seção seu aplicativo.

**i** A HomeWhiz suporta a banda de frequência de 2,4GHz.

**i** Se a conexão de rede não pode ser configurada dentro de 5 minutos depois de tocar o "📶" chave por cerca de 3 segundos, o aplicativo homewhiz será automaticamente apagado e o "📶" símbolo desaparecerá.

**i** O aplicativo HomeWhiz em seu tablet / telefone irá orientá-lo para configurar a conexão e usar o aplicativo.

**i** Sua conexão deve estar ativa para que você alcance o menu HomeWhiz.

**i** Enquanto HomeWhiz estiver ativo, você pode controlar e monitorar sua placa tanto na tela da placa e através de dispositivos inteligentes.

**i** Para desconectar HomeWhiz, pressione e segure a chave "📶" e, em seguida, liberá-lo. O símbolo "📶" vai sair na tela.

- i** Se houver uma falha de energia e sua conexão for cortada enquanto a conexão HomeWhiz do seu produto estiver ativada, o HomeWhiz mudará automaticamente para a posição de desligado.

### Usando a placa via tablet

1. Iniciar o aplicativo HomeWhiz instalado em seu tablet / telefone.  
» O seu dispositivo estará visível na página do aplicativo.
2. Nesta tela, você pode ver o nível de temperatura das zonas de cozimento, bloqueio de teclas, ativação da conexão do exaustor (Hob to Hood) e outras configurações.

- i** Por motivos de segurança, nenhuma configuração pode ser feita no tablet/telefone.

### Desativar o aplicativo HomeWhiz

1. Quando o seu tablet / telefone está conectado com o produto, toque "📶" chave. O símbolo desaparece na tela. Durante este tempo, seu tablet / telefone é desconectado do seu produto.

### Excluir um produto conectado

1. Touch "🔑" e "📶" chaves simultaneamente.  
» "🔑" e "📶" símbolos começam a piscar e aviso sonoro será ouvido.
2. Uma vez "🔑" e "📶" símbolos na tela parou de piscar, o processo de exclusão foi concluída.

- i** Para poder excluir o processo, você deve ter uma conexão de rede e o produto deve estar conectado à rede.

### Declaração de Conformidade

Arçelik A.Ş. Declara por este meio que este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade DER detalhada pode ser encontrada online em [support.beko.com](http://support.beko.com) entre os documentos adicionais na página do produto para o seu aparelho.

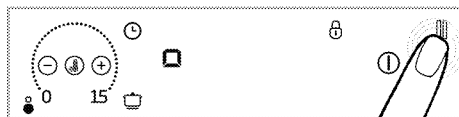


Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.  
O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

### Função de paragem

Pode interromper todas as funções (**exceto o temporizador**) de funcionamento da placa utilizando esta função.

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



1. Toque na tecla "🛑" quando a sua placa estiver a funcionar.  
Todas as zonas de cozedura vão continuar a funcionar ao nível mínimo.
2. Toque novamente na tecla "🛑" para reiniciar, com os ajustes anteriores, todas as zonas de cozedura interrompidas.

- i** Quando a tecla parar é pressionada, o símbolo "🛑" é mostrado nos visores das zonas de cozedura que estavam ativas antes desta tecla ser pressionada.

### Função de gestão da potência

O seu produto tem uma função de gestão da potência. Com esta função, pode alterar a definição de potência total a que a placa vai funcionar. Há 9 níveis diferentes para a função de gestão da potência.

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

Oções de gestão da potência	Potência total
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Com as zonas da placa em posição de desligadas,

1. Tocar na tecla "Ⓜ" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "Ⓜ" da zona de cozinhar traseira esquerda, depois na tecla "Ⓜ" da zona de cozinhar dianteira esquerda e finalmente na tecla "Ⓜ" sem levantar o dedo. O tom soa quando cada tecla é tocada.
3. O nível de gestão de potência definido no visor da zona de cozedura traseira esquerda e o valor total de potência desse nível aparecem no visor da zona de cozedura frontal esquerda. Pare de tocar nas 3 teclas depois de aparecerem os valores.
4. Alternar entre níveis tocando na tecla "Ⓜ" e definir o valor da potência total que pretende ajustar.
5. Confirmar a definição tocando na tecla "Ⓜ" e desligar o queimador. O valor da potência total que definir será ativado.

**i** Dependendo do nível total de potência definido, os níveis de temperatura que pode fornecer às zonas de cozedura podem variar. Dependendo do ajuste de potência da placa, o nível de temperatura indicado nas zonas de cozedura pode cair automaticamente. Isto não é um erro.

## Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e com eficácia

**Princípios de funcionamento:** A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos

seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

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 acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

## Limites no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desactivada 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 seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura.

A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

**Tabela-1:** Limites do tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Aquecimento rápido	10 minutos
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível seleccionado poderá baixar. No entanto, esta condição pode não ser vista no indicador.

### Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver

### Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47/F1	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.

qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa.

Enquanto este modo estiver ativado, "E" ou "F" aparecerá no visor.

### Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios 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.

### Funcionamento ruidoso

Podem aparecer alguns ruídos na placa de indução. Esses sons são normais e fazem parte da cozedura por indução.

- Os ruídos tornam-se mais proeminentes em níveis altos de temperatura.
- A liga do tacho pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de on/off pode ser ouvido, por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido ruído se um tacho vazio estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimento dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eletrónico.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 1 - E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 - E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.

**i** Se a superfície do painel de controlo estiver sujeito ao vapor, todo o sistema de controlo será desactivado, soará um sinal de aviso e "E" piscará no visor.

**i** Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Isto pode emitir um aviso erróneo de funcionamento.

**i** Não colocar painéis/tachos no painel de controlo digital.

## 6 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 queiem 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 absorvido. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



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.

## 7 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 recoloque-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 e ou 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.