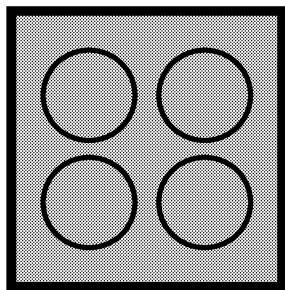


# Built-in Hob

User manual



HII 74400 AT

**EN** | **PT**

185.2618.48/R.AC/06.08.2018

## Please read this user manual first!

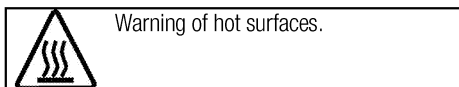
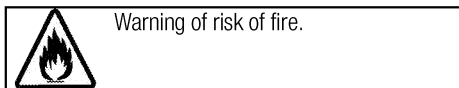
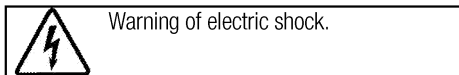
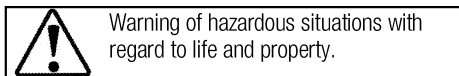
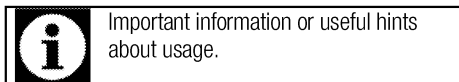
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information .....	7
Future Transportation.....	7

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Technical specifications .....	8

### **3 Installation 9**

Before installation .....	9
Installation and connection .....	9

### **4 Preparation 13**

Tips for saving energy .....	13
Initial use.....	13
First cleaning of the appliance.....	13

### **5 How to use the hob 14**

General information about cooking .....	14
Using the hobs.....	15
Control panel .....	15

### **6 Maintenance and care 20**

General information.....	20
Cleaning the hob.....	20

### **7 Troubleshooting 21**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate.

See *General information about cooking, page 14*, selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

#### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### Future Transportation

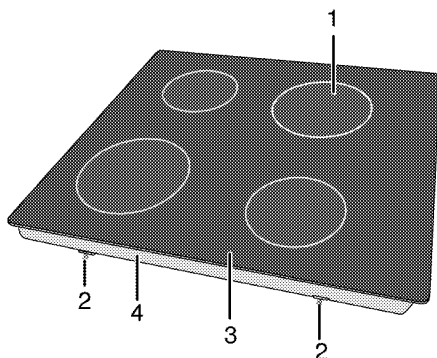
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 2 General information

### Overview



- |   |                         |   |                      |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp          | 4 | Base cover           |

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/680 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300W
Front right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	145mm
Power	1600/1800 W
Rear right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	210 mm
Power	2000/2300 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

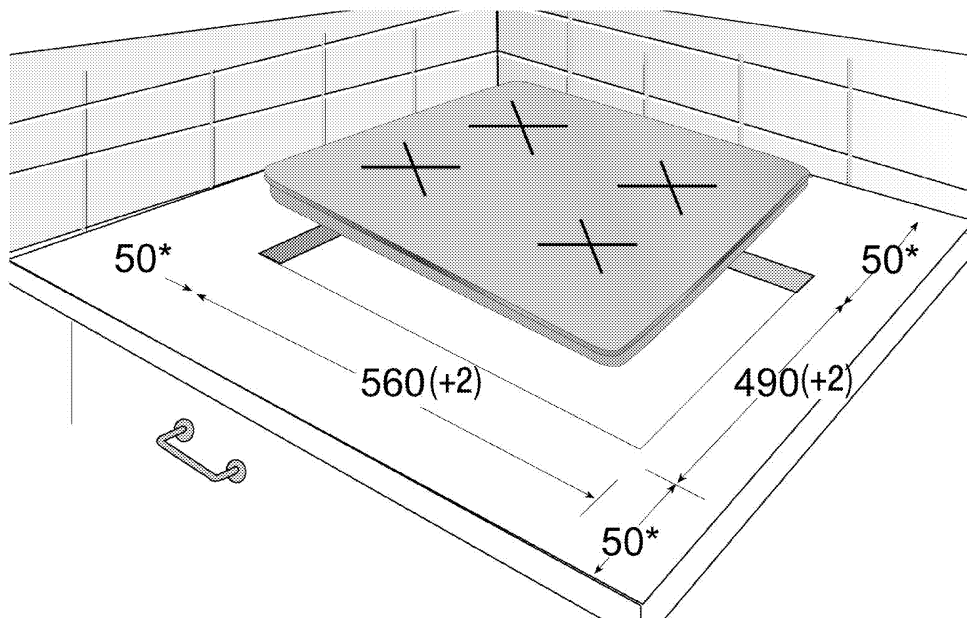
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



\* min.

#### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



### DANGER:

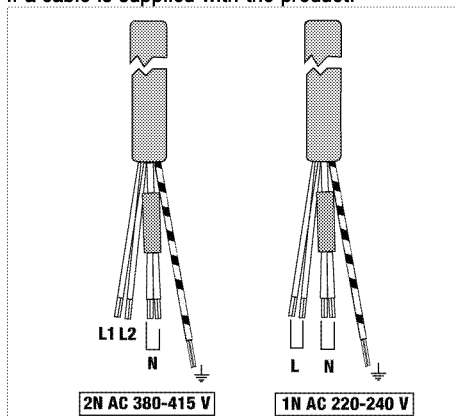
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

## Connecting the power cable


1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.


## If a cable is supplied with the product:




2. For single-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)


» or

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

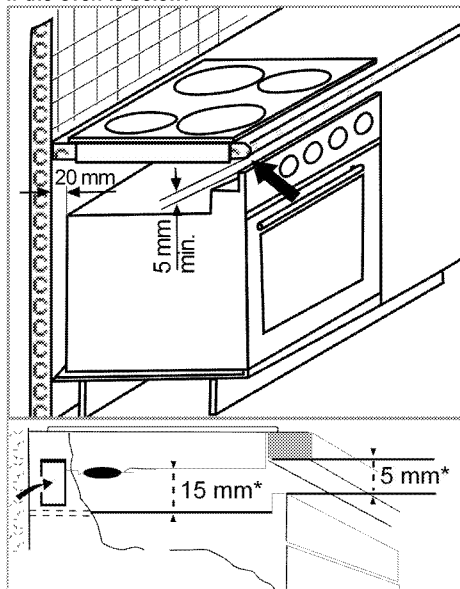
3. For double-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Black cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» or

- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

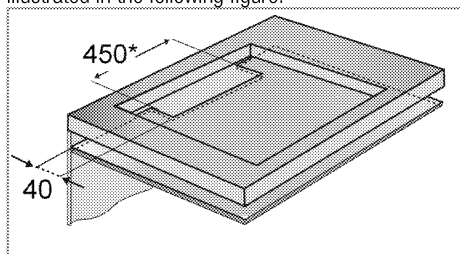
**Installing the product  
If the oven is below:**



\* min.

**If the board is below:**

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm<sup>2</sup> at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



\* min.

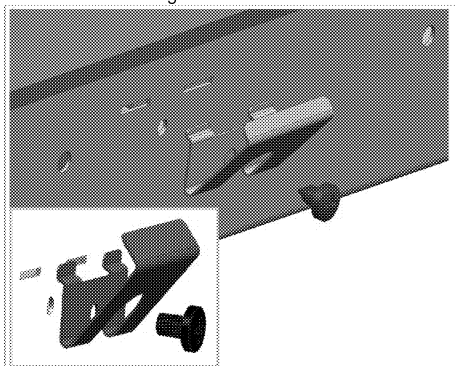
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the

hob as shown in the figure, during installation of the hob.

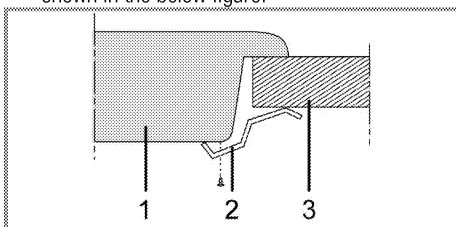


4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.

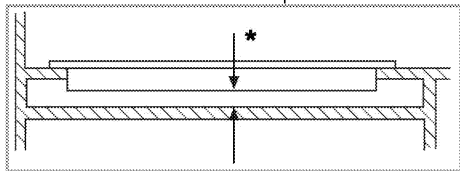


- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter



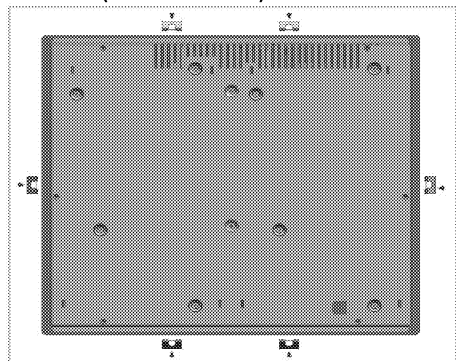
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)



### DANGER:

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



### DANGER:

There are gas and electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

### Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.  
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



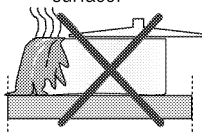
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

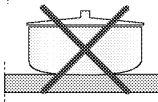
### Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.

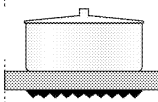
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

### For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

#### Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

#### Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "L" symbol flashes alternately.

#### Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.



If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.



When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

### Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Large cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.</li> </ul>	<p><b>Normal cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.</li> </ul>	<p><b>Small cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Used for slow cookings (sauces, creams)</li> <li>Used to prepare small portions or portions based on number of persons.</li> </ul>

### Using the hobs

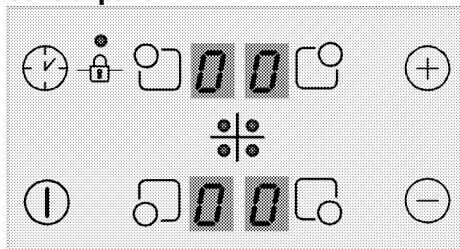


#### DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

### Control panel



### Specifications



On / Off key



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



Keylock



Enable/disable timer



Front Left Cooking Zone Selection key



Rear Left Cooking Zone Selection key




Rear Right Cooking Zone Selection key




Front Right Cooking Zone Selection key



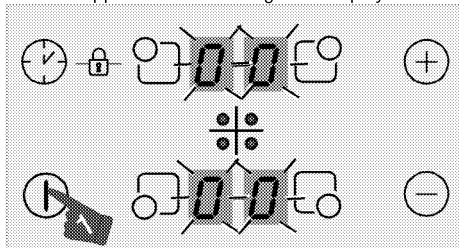
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.


 This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.  
"0" icon appears on all cooking zone displays.



 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.


### Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.  
The hob will turn off and return to Standby mode.

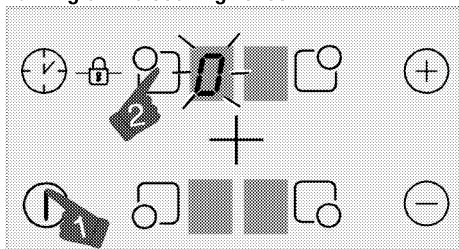
 "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

 When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.


### Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.


2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Setting the temperature level

Touch "+" or "-" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

 The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**  
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol**

#### "⏻" for a certain time

Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "⏻" for a certain time to drop temperature value to "0".

3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

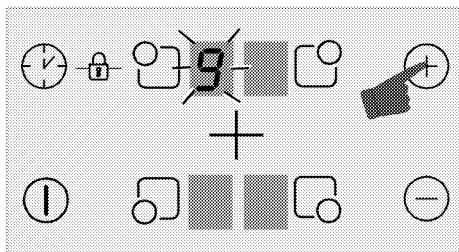
### High Power (Booster)

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

### Turning on High Power (Booster) :

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch "+" or "-" key firstly to reach the level "9".





- When the cooking zone is at level "9", touch "+" key once to set cooking zone temperature to "P".

#### Turning off High Power (Booster) :

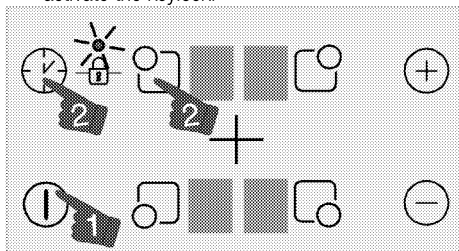
- To disable the Booster function, touch "-" and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching "-" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

#### Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

#### Activating the keylock

- Touch "1" key to turn on the hob.
- Touch "1" and "P" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "1" will light up.



If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

#### Deactivating the keylock

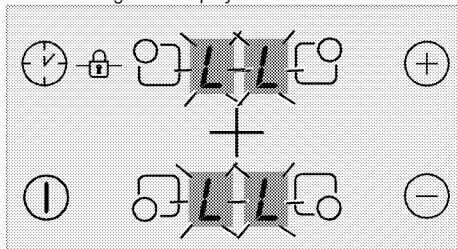
- When the keylock is active, touch "1" and "P" keys simultaneously.
- » Keylock will be deactivated and the dot on the symbol "1" will disappear.

#### Childlock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

#### Activating the childlock

- Touch "1" key to turn on the hob.
  - Touch "-" and "+" keys simultaneously After "bip" signal touch "+" to activate the childlock.
- » Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.



#### Deactivating the childlock

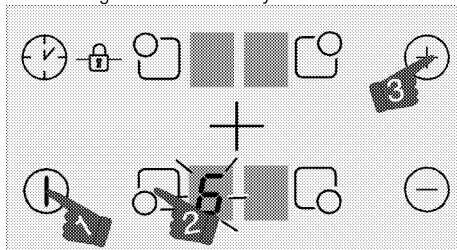
- When the keylock is active, touch "1" key to turn on the hob.
  - Touch "-" and "+" keys simultaneously After "bip" signal touch "-" to deactivate the childlock.
- » Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

#### Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

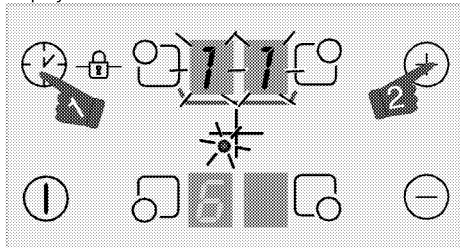
#### Activating the timer

- Touch "1" key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



- Touch "+" or "-" keys to set the desired temperature level.

4. Touch "⌚" key to turn the timer on. "00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



**i** Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "+" or "-" keys to set the desired time.

**i** The timer can only be set for the cooking zones already in use.

**i** Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

**i** Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

**i** When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "⌚" key again.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to turn the timer on.
3. Until "00" appears on the timer screen, touch "⊖" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles.

Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

**i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)

(\*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### **Overflow safety system**

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.



### **Precise power setting**

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

### **Operating noisy**

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

	If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.
	Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### **"i" symbol appears on the cooking zone display.**

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

### **Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

### **The pot does not get warm even if the cooking zone is on.**

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

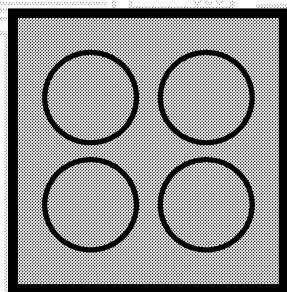


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



# Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

**beko**

## Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

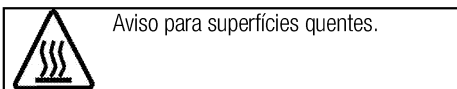
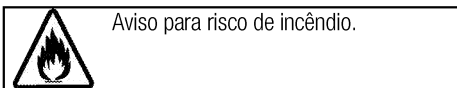
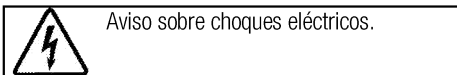
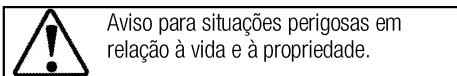
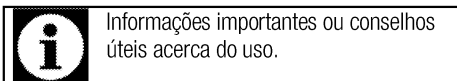
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o 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:



**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 .....	4
Segurança do produto .....	5
Utilização pretendida .....	7
Segurança para crianças .....	7
Eliminação do produto velho .....	7
Eliminação do material da embalagem .....	8
Eliminação do produto velho .....	8

**2 Informação geral 9**

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

**3 Instalação 10**

Instalação prévia .....	10
Instalação e ligação .....	10

**4 Preparações 14**

Conselhos para poupar energia .....	14
Uso inicial .....	14
Primeira limpeza da unidade .....	14

**5 Como utilizar a placa 15**

Informações gerais sobre a cozedura .....	15
Utilização das placas .....	16
Painel de controlo .....	16

**6 Manutenção e cuidados 21**

Informações gerais .....	21
Limpar a placa .....	21

**7 Resolução de problemas 22**

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

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

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

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

### **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser

executada por pessoas qualificadas e autorizadas.

- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

### **Segurança do produto**

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 15*, 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.
- 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.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

### Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças.

Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

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

### Eliminação do produto velho

**Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

### Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

## **Eliminação do material da embalagem**

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

## **Eliminação do produto velho**

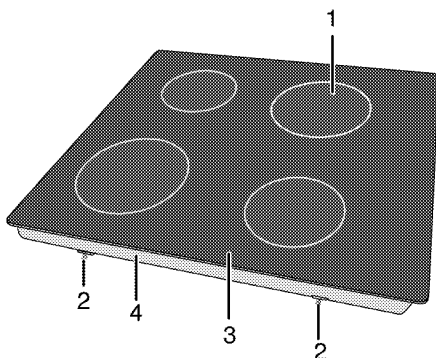
- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



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

## 2 Informação geral

### Visão geral



- |   |                              |   |                             |
|---|------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Zona de cozadura por indução | 3 | Superfície de vitrocerâmica |
| 2 | Grampo de montagem           | 4 | Tampa base                  |

### Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo total de energia	max. 7200 W
Fusível	min. 16 A x 2 / 32 A
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/680 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Queimadores</b>	
Esquerdo traseiro	<b>Zona de cozadura por indução</b>
Dimensão	180 mm
Potência	2000/2300 W
Esquerdo frontal	<b>Zona de cozadura por indução</b>
Dimensão	180 mm
Potência	2000/2300W
Direito frontal	<b>Zona de cozadura por indução</b>
Dimensão	145mm
Potência	1600/1800 W
Direito traseiro	<b>Zona de cozadura por indução</b>
Dimensão	210 mm
Potência	2000/2300 W



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



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



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.



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



**PERIGO:**

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



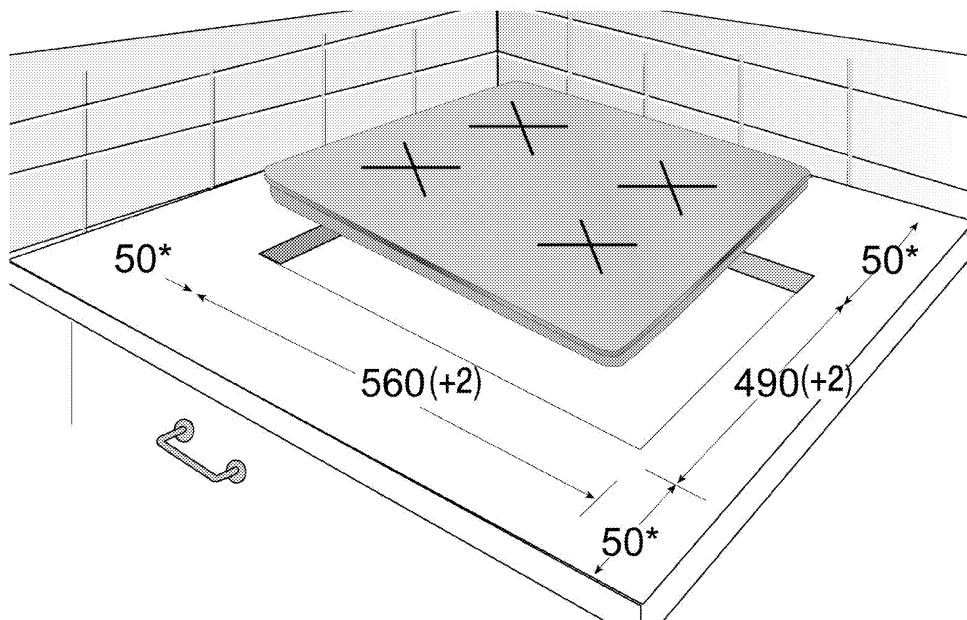
**PERIGO:**

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).

- Também pode ser usado numa posição livre. 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 (mín. 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.



\* min.

### 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 saída/linha de terra, protegida por um fusível com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela "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 se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



#### PERIGO:

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.



#### PERIGO:

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).



#### PERIGO:

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

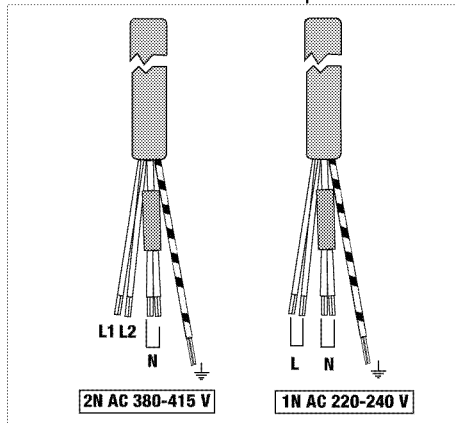
### Ligar o cabo de alimentação

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:



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)  $\underline{\underline{\text{---}}}$  (Terra)

» ou

- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  $\underline{\underline{\text{---}}}$  (Terra)

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

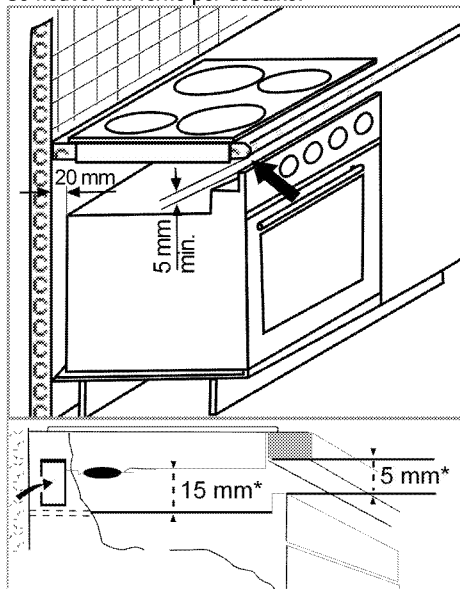
- Fio castanho = L1 (Fase 1)
- Fio preto = L2 (Fase 2)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  $\underline{\underline{\text{---}}}$  (Terra)

» ou

- Fio preto = L1 (Fase 1)
- Fio cinza = L2 (Fase 2)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  $\underline{\underline{\text{---}}}$  (Terra)

## Instalar o produto

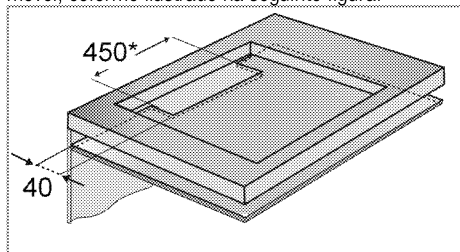
### Se houver um forno por debaixo:



\* min.

### Se houver uma prancha por debaixo:

É necessário deixar uma abertura de ventilação de um mínimo de 180 cm (mm<sup>2</sup>) na secção traseira do móvel, conforme ilustrado na seguinte figura.



\* min.

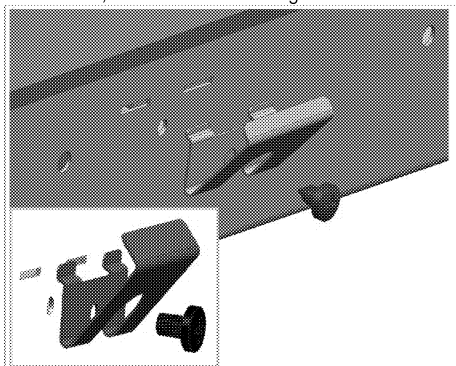
Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. A junta de estanqueidade fornecida na embalagem deverá ser aplicada à volta da placa,

conforme mostrado na figura, durante a instalação da placa.

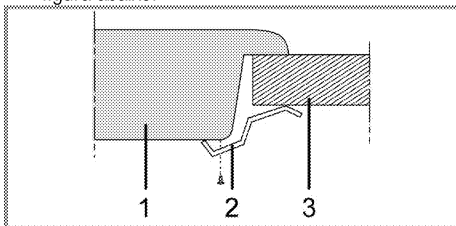


4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.




Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.

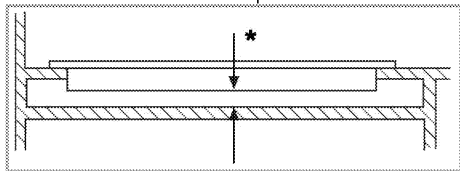
5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.



- 1 Placa
- 2 Grampo de instalação
- 3 Bancada

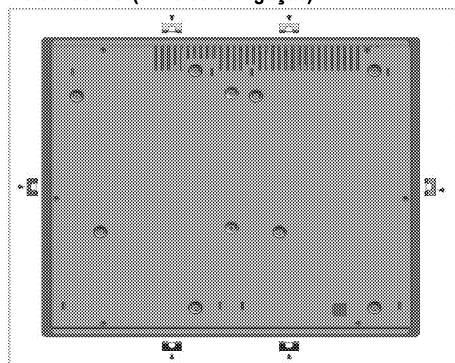
 Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.


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.




\* min. 15 mm

### Vista traseira (orifícios de ligação)



 **PERIGO:**  
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.

 **PERIGO:**  
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.

### Verificação final

1. Introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada e ligue o fusível do produto.
2. Verifique as funções.

## 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.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

### Uso inicial

#### Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

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

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



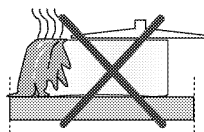
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa 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 pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura,

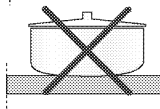
levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Seleção da panela

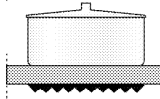
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



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



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.




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

### 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  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 energizada. O fundo do tacho é reconhecido pelo 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 "L" pisca alternadamente.

### Uso seguro

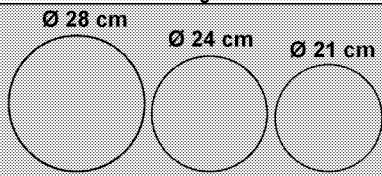
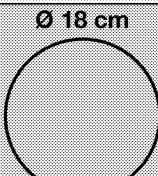
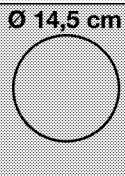
Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

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


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

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

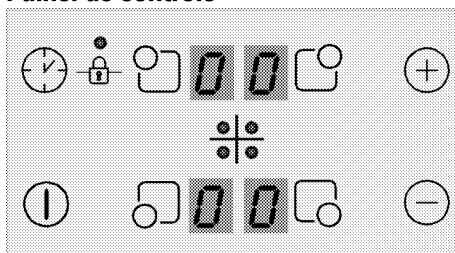
### Seleccionar a zona de cozedura apropriada ao tacho

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





### Utilização das placas






 <p><b>PERIGO:</b>          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.</p>
---


### Panel de controlo





### Especificações

-  Tecla On / Off
-  Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador
-  Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador
-  Bloqueio das teclas

-  Activar/desactivar temporizador
-  Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda frontal
-  Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda traseira
-  Tecla de selecção da zona de cozedura da direita traseira
-  Tecla de selecção da zona de cozedura da direita frontal

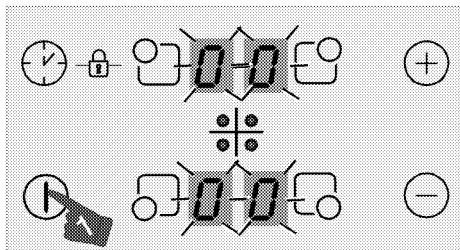
 Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.


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

 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 no botão "⏸" no painel de controlo. O ícone "0" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



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


### Desligar a placa.

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

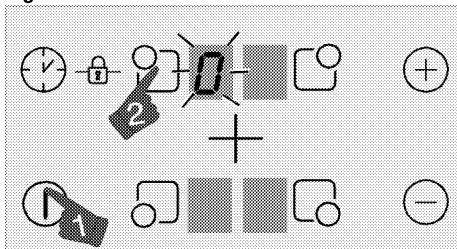
 O símbolo "H" ou "h" que aparecem no visor da zona de cozedura indicam que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

### Indicador de calor residual

O símbolo "H" que aparece no visor que aparece na zona de cozedura indica que a placa 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.


 Quando é desligada a alimentação eléctrica, o indicador de calor residual não acenderá e não avisará o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

### Ligar as zonas de cozedura




1. Toque no botão "⏸" para ligar a placa.
2. Toque no botão de selecção da zona de cozedura que pretende ligar.

O símbolo "0" aparece no visor da zona de cozedura e o respectivo visor fica mais brilhante.

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

### Ajustar o nível de temperatura

Toque nas teclas "+" ou "-" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou "9" e "1".

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

### Desligar as zonas de cozedura:

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

1. **Colocando o nível da temperatura em "0"**  
Pode desligar a zona de cozedura descendo o nível da temperatura para o nível "0".

2. **Tocando no símbolo da zona de cozedura correspondente "0"** durante um certo período de tempo

Ligue a zona de cozedura premindo o símbolo correspondente "0" por um certo período de tempo para diminuir o valor da temperatura para "0".

3. **Usando o desligamento através da opção do temporizador para a zona de cozedura pretendida**

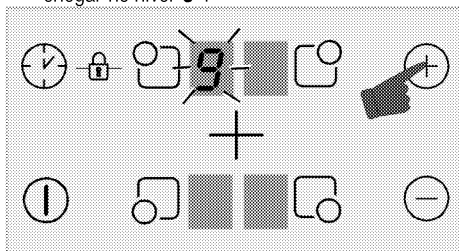
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" aparecerão no visor correspondente. Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

### Alta Potência (Booster)

Para aquecimento rápido, pode utilizar a função "P". 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.

#### Ligar a Alta Potência (Booster):

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Selecione a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.
3. Toque na tecla "+" ou "-" primeiro para chegar ao nível "9".



4. Quando a zona de cozedura estiver no nível "9", toque na tecla "+" uma vez para definir a temperatura da zona de cozedura para "P".

#### Desligar a Alta Potência (Booster):

- Para desactivar a função Booster, toque em "-" e defina a temperatura para o nível "9". As zonas de cozedura desactivam o booster e continuam a funcionar no nível "9".
- Pode diminuir o nível da temperatura tocando em "-" ou pode desligar completamente a zona

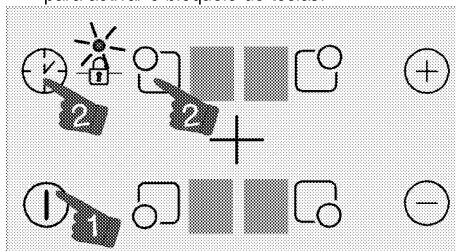
de cozedura diminuindo o nível de temperatura para "0".

### Bloqueio das teclas

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

#### Activar o bloqueio das teclas

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "0" para activar o bloqueio de teclas.



» O bloqueio de teclas será activado e o ponto no símbolo "L" acenderá.

	Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.
--	---

#### Desactivar o bloqueio das teclas

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque simultaneamente nas teclas "+" e "0".
- » O bloqueio de teclas será desactivado e o ponto no símbolo "L" desaparecerá.

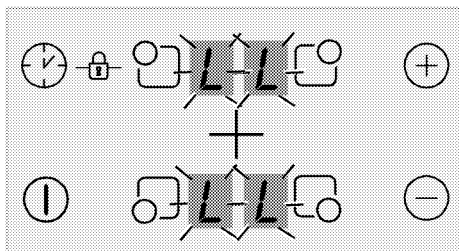
### Bloqueio para crianças

Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

#### Activar o bloqueio para crianças

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
  2. Toque simultaneamente nas teclas "-" e "+" após o sinal de "bip" "+" para activar o bloqueio para crianças.
- » O bloqueio para crianças será activado e o símbolo "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.





### Desactivar o bloqueio para crianças

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "−" e "+" após o sinal de "bip" "−" para desactivar o bloqueio para crianças.

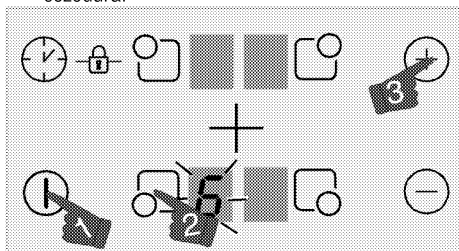
» O bloqueio para crianças será desactivado e o símbolo "L" desaparecerá em todos os visores da zona de cozadura.

### Função do temporizador

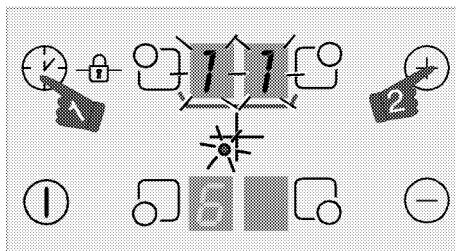
Esta função facilita-lhe a cozadura. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozadura. A zona de cozadura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

### Activar o temporizador

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozadura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozadura.



3. Toque nas teclas "+" ou "−" para definir o nível de temperatura pretendido.
4. Toque no botão "1" para ligar o temporizador. O símbolo "00" acenderá no visor do temporizador e o ponto decimal aparecerá no visor da zona de cozadura seleccionada.



**i** Os visores da zona de cozadura traseira direita e esquerda servem como visor do temporizador quando o mesmo está activo.

5. Toque nas teclas "+" ou "−" para definir o tempo pretendido.

**i** O temporizador deverá apenas ser ajustado para as zonas de cozadura já em uso.

**i** Repita os procedimentos anteriores para outras zonas de cozadura para as quais pretende ajustar o temporizador.

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

**i** Quando a zona de cozadura para a qual foi ajustado um temporizador for seleccionada, poderá ver o tempo restante tocando novamente na tecla "1".

### Desactivar o temporizador

Quando o tempo definido tiver terminado, a placa desligará automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.

Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

### Desligar os temporizadores mais cedo

Se desligar o temporizador mais cedo, a placa continuará a funcionar à temperatura ajustada até que seja desligada.

1. Selecciona a zona de cozadura que pretende desligar.
2. Toque no botão "1" para ligar o temporizador.
3. Até que "00" apareça no ecrã do temporizador, toque em "−" para definir o valor para "00".

A luz em forma de ponto no visor da respectiva zona de cozadura apaga-se **completamente** após ter piscado por um certo período de tempo e o temporizador é cancelado.

## Usar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

**Princípios do 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 placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança, que oferecer-lhe-ão uma máxima segurança na utilização.



A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180 e 210-280, dependendo do modelo. Com a característica da indução, cada zona de cozedura detecta cada tacho colocado sobre ela. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

### Restrições 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 desligada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também desligará mais tarde.

O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado ao nível de temperatura.

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

**Tabela-1:** Limites no tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutos

P (Booster)	5 minutos (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 5 minutos	

### Protecção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. Deve ser observado o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível de selecção deve cair. Contudo, 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 qualquer derrame que respingue no painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa. O aviso "F" aparece no visor durante este período.

### Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Ela altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que esteja próximo disso.

### Ruídos de funcionamento

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 da panela pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de ligado/desligado pode ser ouvido por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido um ruído de aquecer uma panela vazia. Ao colocar água ou alimento dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eléctrico.



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



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorrecto poderá ser observado.

## 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.



#### PERIGO:

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



#### PERIGO:

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

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



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



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

### Limpar a placa

#### Superfícies vitrocerâmicas

Limpe a superfície vitrocerâmica usando uma peça de pano humedecida em água fria, de forma a não deixar qualquer agente de limpeza sobre ela. Depois passe um pano seco e 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 em gancho, palha de aço ou instrumentos semelhantes.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com pequenas quantidades de agentes descalcificantes tais como vinagre ou sumo de limão. Também pode usar produtos apropriados disponíveis no mercado. Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



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 afectará o funcionamento 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 "i" 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.







