

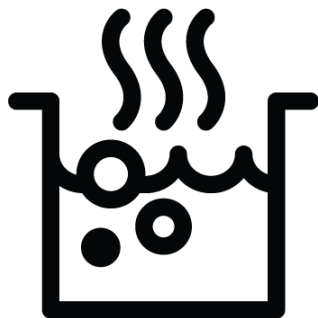
beko

Placa encastrável

Manual do utilizador

Placa empotrada

Manual del usuario



HIXI84700UP

185929741_5/ PT/ ES/ R.AD/ 18.04.24 09:24
7757183605

Índice

1	Instruções de segurança	4
1.1	Uso previsto	4
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	4
1.3	Segurança elétrica.....	5
1.4	Segurança no transporte.....	7
1.5	Segurança da instalação.....	7
1.6	Segurança durante a utilização ...	8
1.7	Segurança da ventilação.....	9
1.8	Advertências da temperatura	10
1.9	Uso de acessórios	10
1.10	Segurança na cozedura.....	11
1.11	Indução.....	11
1.12	Segurança da manutenção e limpeza	12
2	Instruções ambientais.....	13
2.1	Diretiva de resíduos.....	13
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:	13
2.2	Informação da embalagem	13
2.3	Recomendações de eficiência energética	13
3	O seu produto	14
3.1	Apresentação do produto.....	14
3.2	Informação geral acerca do fogão	15
3.3	Especificações técnicas.....	16
4	Primeira utilização	17
4.1	Limpeza inicial	17
5	Como utilizar a placa.....	17
5.1	Informação geral acerca da utilização da placa.....	17
5.2	Unidade de controlo da placa	20
6	Usar a ventilação	29
7	Informação geral acerca da cozedura	30
7.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	30
8	Manutenção e limpeza	31
8.1	Informações gerais de limpeza....	31
8.2	Limpar a placa	32

8.3	Limpar o painel de controlo	32
8.4	Limpar a ventilação.....	33
9	Solução de problemas	36

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

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

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com

- falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
 - Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
 1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
 2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
 3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.
 4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente

indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção "Especificações técnicas".
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.

1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.

1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.

- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto

será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.

- Nunca fixar o produto a tubos de exaustão usados como aquecedores de chama ou aquecedores emissores de chama. Cumprir com os regulamentos locais em relação à purga da saída.



1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.

- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:
Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade. Não tocar na superfície do aparelho.
 - Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.
- Não operar o aparelho. sem um filtro de absorção do óleo. Não retirar os filtros enquanto a aparelho estiver em funcionamento.
- Para fins de segurança, o interruptor magnético é usado no filtro do óleo e nas peças plásticas de proteção do

líquido. O produto não irá funcionar sem a montagem destas peças.

- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/ irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor da superfície da placa e a humidade podem provocar o deslizamento do recipiente ou que o mesmo fique instável. Por esta razão, assegurar que a base do recipiente e a superfície da placa estão sempre secos.



1.7 Segurança da ventilação

- **Perigo de intoxicação!**
Enquanto o aparelho está a funcionar, o ar é obtido a partir de toda a casa. Se não for fornecida a ventilação adequada, ocorre fluxo de ar e os gases residuais e tóxicos libertados em resultado da combustão na casa são reabsorvidos. Não operar o produto em conjunto com produtos que forneçam

circulação de ar e que possam emitir gás tóxico (madeira, gás, fornos a óleo e a carvão, caldeiras, esquentadores, etc.).

- A adequabilidade do sistema de condutas e de ventilação do seu prédio deve ser verificada por pessoas autorizadas.
- (Exceto para produtos que retornam o ar de exaustão para a sala) A sala precisa de ser bem ventilada se o produto for utilizado na mesma zona que o equipamento de queima de combustível líquido ou gás.
- A chaminé de aparelhos como aquecedores de ambiente que funcionam com gás ou combustível líquido deve ser totalmente isolada no ambiente onde o produto é utilizado, ou o aparelho deve ser hermético.
- Se houver outro aparelho a funcionar com outra energia além da energia elétrica no mesmo ambiente com o produto, a pressão negativa na sala deve ser de pelo menos 0,04 mbar de modo a que a exaustão do outro aparelho não seja disseminada de volta para a sala pelo exaustor.



1.8 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.
- A temperatura do produto pode estar alta. Não guardar os objetos inflamáveis ou as latas de spray em gavetas por baixo da placa.



1.9 Uso de acessórios

- **ADVERTÊNCIA:** Utilizar apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou

indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou as proteções da placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções não adequadas pode provocar acidentes.



1.10 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.



1.11 Indução

- As zonas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas zonas da placa de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução, caso contrário a zona da placa não irá funcionar. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”.
- Como a placa de indução gera um campo magnético, isso pode causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Devido ao potencial impacto do campo eletromagnético nas definições do pacemaker, é aconselhável manter uma distância mínima de 60 cm do fogão de indução ao ligar o mesmo.
- Fechar a zona a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não deve depender do sensor do recipiente.

- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.
- Não guardar os objetos metálicos em gavetas por baixo da placa. Durante um uso intensivo e longo, os materiais podem sobreaquecer.
- Não colocar produtos eletrónicos tal como telemóveis, tablets, computadores sobre a placa de indução. O seu aparelho pode ficar danificado.
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.
- Existe um risco de queimaduras se o módulo de ventilação não for limpo periodicamente.
- É recomendado limpar o filtro após uma vez por mês de utilização normal.
- Enquanto o filtro do óleo está a ser removido do produto, pode ocorrer na base a recolha do líquido induzido pela condensação. Enquanto está a remover o filtro para limpeza depois da cozedura, é importante para facilidade da limpeza que o líquido seja retirado sem salpicar o aparelho.



1.12 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem.

Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

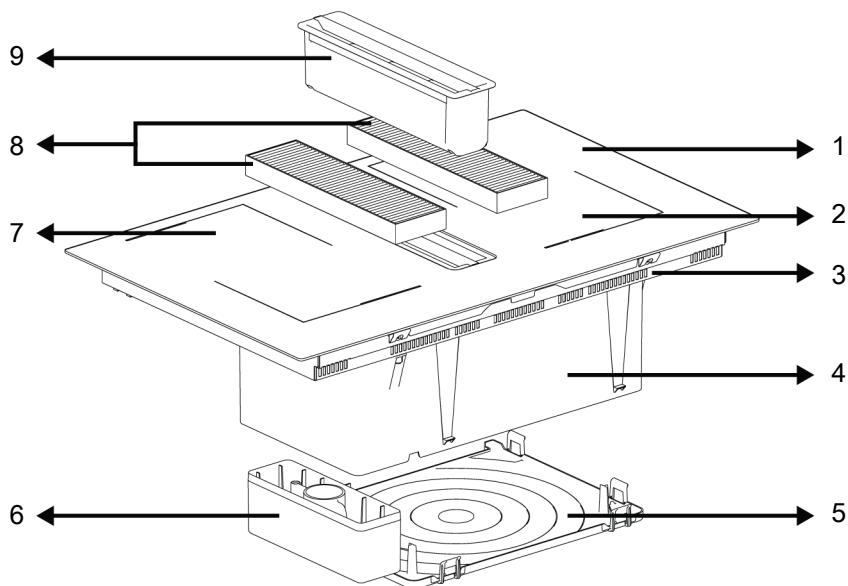
2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3.1 Apresentação do produto



1 Superfície de cozedura de vidro

3 Compartimento inferior

5 Tampa inferior

7 Zona de cozinhar de indução

9 Filtro de óleo

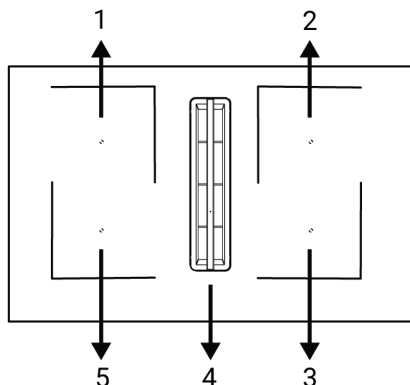
2 Zona de cozinhar de indução

4 Conjunto de ventilação

6 Câmara de coleta de líquido de transbordamento

8 Filtro de carbono

3.2 Informação geral acerca do fogão



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

A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras. Pode ativar a função de combinação para estas placas e transformar as mesmas numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes. Deve usar os recipientes apropriados para estas placas e a função de combinação está descrita na secção "Funcionamento do fogão".

3.3 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	223,5 */820 /520
Dimensões da instalação do fogão (largura/profundidade)(mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensão/Frequência	2N~380-415V; 50/60 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	máx. 7,4

Zonas de cozedura	
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 x 210 mm
Potência	2200 W /Acelerador de ventilação 3100 W
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 x 210 mm
Potência	2200 W /Acelerador de ventilação 3100 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 x 210 mm
Potência	2200 W /Acelerador de ventilação 3100 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 x 210 mm
Potência	2200 W /Acelerador de ventilação 3100 W

Recursos de ventilação	
Ao controle	3 níveis + 1 reforço
Poder de sucção	630 m ³ /h

* A altura da placa indicada na tabela técnica é a altura da base do produto.



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



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



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

4 Primeira utilização

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

4.1 Limpeza inicial

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

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

5 Como utilizar a placa

5.1 Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.

- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

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

nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

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

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

Para um funcionamento seguro:

- Não selecionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.

- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

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

Panelas/recipientes adequadas:

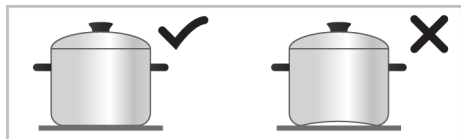
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

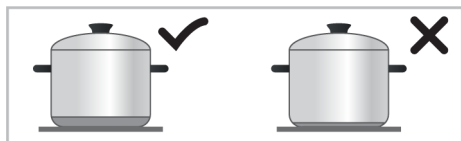
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

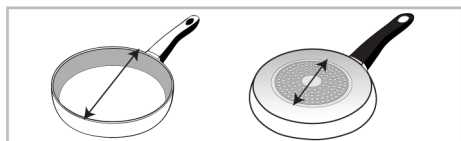
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



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



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

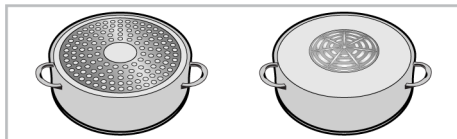


Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
190 x 210	min. 100 - máx. 210
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 210 - comprimento 390

A deteção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a deteção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as




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



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

Teste de panelas/recipientes para cozinhar

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

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

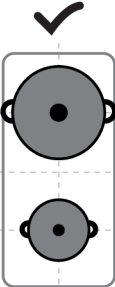
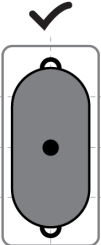
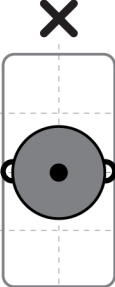
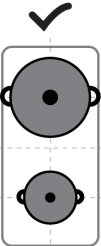
panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada.

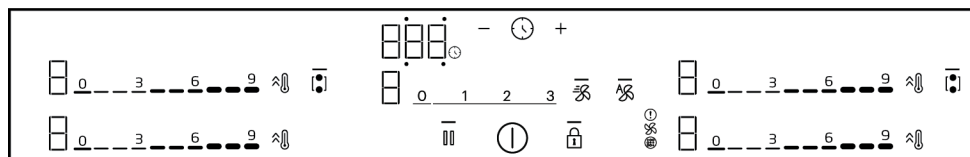
Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

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

Como duas zonas de cozedura independentes	Como uma zona de cozedura individual
 <p data-bbox="239 552 555 775">As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.</p>	 <p data-bbox="736 596 1025 727">Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.</p>
 <p data-bbox="239 927 555 1031">Para cozinhar com uma única panela/recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.</p>	 <p data-bbox="736 863 1037 1102">Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.</p>

5.2 Unidade de controlo da placa



— A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar




ⓘ Tecla ligar/desligar

🔒 Tecla de bloqueio de teclas

🔑 Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande

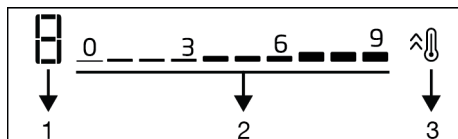
⏩ Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)

⏸ Tecla parar

-  Tecla temporizador
-  Tecla aumentar temporizador
-  Tecla diminuir temporizador

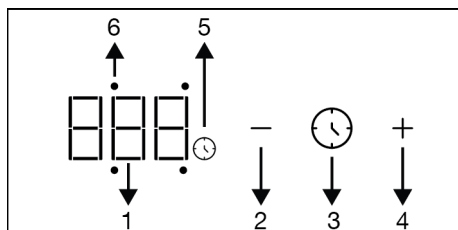
* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

O visor da zona da placa



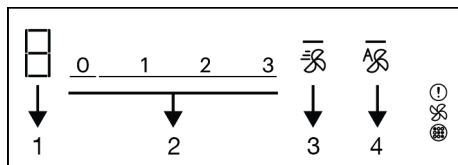
- 1 Temperatura - indicador nível da taxa de fluxo da placa correspondente
- 2 Temperatura - zona de definição do nível da taxa do fluxo
- 3 Botão de aquecimento rápido/Botão de definição de alta potência (Intensificador)


Ecrã do temporizador





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


Visor da ventilação





- 1 Indicador do nível de ventilação
- 2 Campo de definição do nível de ventilação
- 3 Tecla propulsora
- 4 Tecla do módulo automático de ventilação
-  Símbolo de aviso de filtro de carbono cheio



-  Led de ventilação*
-  Símbolo de aviso de filtro de óleo cheio*
- * Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.


Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

 Este aparelho é controlado através de um painel tátil de controlo. Cada operação no painel tátil de controlo é confirmada com um sinal audível.


 Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

 A placa volta automaticamente ao modo em espera se não for realizada qualquer operação dentro de 20 segundos.


 O aparelho irá exibir o alerta “FF” devido a razões de segurança se for tocada qualquer tecla (tecla )

 A — luz nas teclas ativadas ou selecionadas fica acesa.

Ligar a placa

1. Tocar a tecla  no painel de controlo.
 - ⇒ A placa está pronta a usar.

Desligar a placa

1. Tocar a tecla  no painel de controlo.
 - ⇒ A placa desliga-se e volta para o modo em espera.

Indicador de calor restante

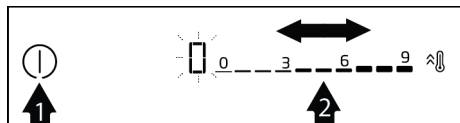
Existe um indicador de calor para cada zona da placa no painel de controlo. Este indicador indica que a placa continua quente quando estiver desligada. Não tocar nas respetivas zonas até o indicador de calor restante desaparecer.

H: Temperatura elevada

h: Temperatura baixa

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

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



1. **⓪**Ligar o fogão tocando na tecla.
 - ⇒ O símbolo “0” será exibido nos visores das zonas da placa.
2. Dependendo se pretende ligar, ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, definir o nível de temperatura entre “0” e “9”.
 - ⇒ À medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 9 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1., 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com o modelo do produto.

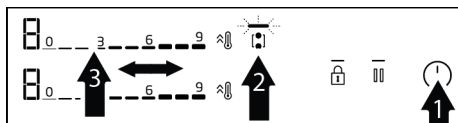
Desligar as zonas da placa:

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

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

A combinação das zonas da placa com uma superfície larga (flexi) (se as zonas da placa com superfícies largas estiverem disponíveis no seu fogão)

1. **⓪**Ligar o fogão tocando na tecla.
2. Tocar a tecla **!**.
 - ⇒ O símbolo **0** aparece no ecrã da zona de cozedura do lado esquerdo e o botão **!** acende — .



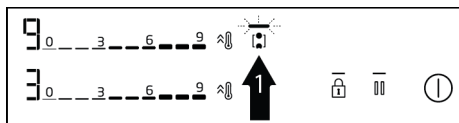
3. Ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de velocidade entre 0 e 9.
 - ⇒ À medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 9 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1., 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com o modelo do produto. A placa começa a funcionar. Se for seleccionada outra placa ou se aguardar 10 segundos sem que haja qualquer operação, a luz **!** da tecla— irá obscurecer.

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

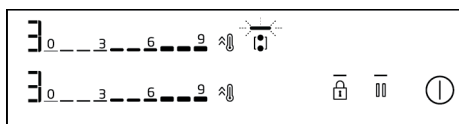
A combinação das zonas da placa com a superfície larga (flexi) enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estão a funcionar (se as zonas da placa com superfícies largas estiverem disponíveis na sua placa)

- ✓ Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar separadamente, pode combinar as duas zonas da placa ativando a zona da placa com a superfície larga. Deste modo, pode

operar uma superfície da zona da placa mais larga com os mesmos valores



1. Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar, tocar a tecla .
 - ⇒ Em ambos os visores da zona da placa, a zona da placa com o grau mais baixo será exibida e a luz da tecla irá acender-se.
 - ⇒ As placas combinadas recomeçam a funcionar com a temperatura da zona da placa que tenha um grau mais baixo e, se aplicável, com o valor de definição do temporizador. Os valores da temperatura e do temporizador da zona da placa que tenha um valor de temperatura superior antes de se combinarem serão anulados.



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

Ao desligar as zonas da placa com uma superfície larga (se as zonas da placa com superfícies largas estiverem disponíveis na sua placa)

Premir o botão para isolar as zonas e reiniciar as mesmas no nível zero.

Definição de alta potência (INTENSIFICADOR)

Pode usar o intensificador para aquecer com a potência máxima. No entanto, não recomendamos cozinha durante um longo período nesta posição. A definição de alta potência pode não estar disponível em todas as placas. Quando o período de

definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de desligamento automático) tiver terminado, a zona da placa é desligada.

Selecionar diretamente a definição de alta potência (INTENSIFICADOR):

1. Ligar o fogão tocando na tecla.
2. Tocar a tecla da zona da placa que pretende.
 - ⇒ A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e piscam 3 luzes respetivamente no visor da zona da placa.
 - ⇒ Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de tempos de desligamento automático) tiver terminado, a zona da placa continuará a funcionar no nível de temperatura mais elevado.

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

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



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




Pode desligar a definição de alta potência sempre que desejar ao tocar a tecla. A zona da placa continua a funcionar num valor da temperatura mais elevada. Colocar no 0 tocando a zona de definição da zona ativa da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona para desligar.

Bloqueio de teclado



Quando a placa estiver ligada ou desligada, pode ativar o bloqueio de teclas para evitar alterações acidentais das suas funções.

Ativar o bloqueio de tecla

1. Para ativar o bloqueio da tecla,  tocar a tecla até ouvir **um bipe**.
 - ⇒ A luz  da tecla — deve ficar a piscar e todas as zonas da placa devem estar bloqueadas.

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

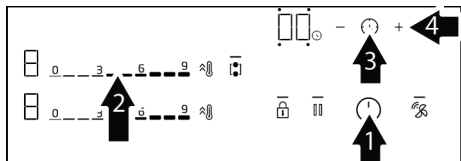
Desativar o bloqueio de tecla


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

Função temporizador


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


Ativar o temporizador




1.  Ligar o fogão tocando na tecla.



2. Dependendo se pretende ligar, ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura que pretende.


3. Ativar o temporizador tocando na tecla .


⇒ “00” acende e o visor do temporizador e o símbolo  começam a piscar.


4. Há 4 LED de atividade à volta de “00” que aparecem no ecrã do temporizador. Para a zona da placa para a qual é definido um temporizador, tocar a tecla  para selecionar o lado da zona respetiva da placa.


5. Definir o período desejada tocando as teclas +/-. Pode também avançar o temporizador mais rapidamente premindo na tecla + ou — durante um longo período de tempo.

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

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

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

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

 Enquanto o temporizador está ativado, a definição do tempo para a zona da placa selecionada é exibida no ecrã do temporizador.

Desligar os temporizadores


A placa desliga-se automaticamente e é dado um aviso audível quando o tempo definido tiver terminado.


Tocar qualquer tecla para desligar o aviso audível.

Desligar previamente os temporizadores

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

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

1. Selecionar o temporizador da zona da placa relevante tocando na tecla .
2. Diminuir o valor tocando na tecla até aparecer "00" — no visor do temporizador. Pode também avançar o temporizador mais rapidamente premindo na tecla — ou durante um longo período de tempo.


⇒ Depois de o símbolo  piscar no visor da zona da placa durante um determinado período de tempo, desliga-se totalmente e o temporizador é cancelado.


Função parar

- ✓ Ao usar esta função é possível reduzir os níveis de temperatura de todas as funções (exceto o temporizador) que funcionam na placa para o 1º nível durante um determinado período de tempo.




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


1. Tocar a tecla  enquanto a placa estiver ligada.
 - ⇒ Todas as placas que estão em funcionamento continuam a funcionar no 1º nível.

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


Definições

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

: Definição de gestão da potência

: Tempo de sinal audível de fim de cozedura








: Seleção do modo de ventilação

: Exibe a duração do filtro de carvão ativo.

: Reinicia o filtro de carvão ativo

1- Definição de gestão da potência ()

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









1. Ligar o fogão tocando na tecla , e desligar o mesmo tocando na tecla  novamente.
 2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas // respetivamente.
 - ⇒ No visor do temporizador aparece , e aparece "9" no lado a esquerdo traseiro do visor da zona da placa.
 3. Ao tocar na zona de definição no lado esquerdo traseiro da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona, definir o nível de potência entre (consultar - Tabela - Nível de gestão de potência) "1" e "9".
 4. Confirmar a definição do nível selecionado tocando na tecla .
 - ⇒ O seu fogão desligar-se-á e começará a funcionar com a definição de potência total no nível selecionado.
- "Gestão de potência"** inclui 9 níveis diferentes de potência (Ver a tabela - Nível de gestão da potência).
- Tabela - Nível de gestão da potência

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




Para produtos cujo consumo total de eletricidade seja no máximo 3,6 kW (consulte a tabela de especificações técnicas no manual), o valor da potência total permanece em 3,6 kW para os níveis de gestão de potência 5, 6, 7, 8 e 9.

2- Definição do tempo do sinal audível de fim de cozedura (CF2)

- ✓ Usando esta função pode definir o tempo do sinal de fim de cozedura do fogão conforme pretender.
1. Ligar o fogão tocando na tecla , e desligar o mesmo tocando na tecla  novamente.
 2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas  /  /  respetivamente.
 - ⇒ A definição predefinida  será exibida no ecrã do temporizador.
 3. Para definição do sinal audível de fim de cozedura tocar a tecla  uma vez.
 - ⇒ No visor do temporizador aparece  e aparece "2" no lado esquerdo traseiro do visor da zona da placa.
 4. Ao tocar na zona de definição no lado esquerdo traseiro da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona,

definir o tempo de sinal (consultar - Tabela - Fim do tempo da campinha do fim da cozedura)

5. Ao tocar a tecla , confirma a definição do tempo de sinal audível de fim de cozedura.
 - ⇒ O seu fogão desligar-se-á e começará a funcionar com a definição do tempo do sinal no nível selecionado.










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

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

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

3-Definições do modo de ventilação (CF5)

- ✓ Esta versão é usada em 2 modos: Modo de circulação interna e externa. (Modos de ventilação) O aparelho é entregue já predefinido de acordo com o modo de circulação interno. Para alterar:
1. Ligar o fogão tocando na tecla , e desligar o mesmo tocando na tecla  novamente.
 2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas  /  /  respetivamente.
 - ⇒ A definição predefinida  será exibida no ecrã do temporizador.
 3. Tocar na tecla quatro vezes para definição do modo  de ventilação.

- ⇒ Aparece no ecrã do temporizador $\square F \square$ "1" aparece no lado esquerdo do visor da zona da placa de cozedura.
4. O modo de ventilação pode ser definido como circulação externa tocando a zona de definição da zona da placa traseira esquerda ou deslizando o seu dedo sobre a zona, o ecrã da placa quente é colocado em "2".
 5. Confirmar o modo de ventilação tocando na tecla $\textcircled{1}$.

⇒ » O aparelho irá desligar-se e o seu aparelho começa a funcionar com o nível selecionado de definição da ventilação.

4- Exibir a duração do filtro de carvão ativo. ($\square F \square$)

- ✓ Os filtros de carvão ativado presentes no produto, quando utilizados para circulação interna, necessitam de substituição após determinado período de uso. Pode verificar as restantes horas de funcionamento dos filtros $\square F \square$ no ecrã de definições. O tempo restante é exibido no ecrã como uma contagem decrescente a partir de 150 horas.



Assegurar que substitui os filtros de carvão ativado do seu produto a cada 150 horas de funcionamento, desde que esteja a funcionar em modo de circulação interna. Após 150 horas, o símbolo $\textcircled{1}$ aparece no visor da ventilação. O símbolo de aviso não aparece se o seu produto for definido para o modo de circulação interna.

1. Ligar o fogão tocando na tecla $\textcircled{1}$, e desligar o mesmo tocando na tecla $\textcircled{1}$ novamente.
2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas $\textcircled{1}$ / $\textcircled{2}$ / $\textcircled{3}$ respetivamente.


⇒ A definição predefinida $\square F \square$ será exibida no ecrã do temporizador.

3. Tocar na tecla $\textcircled{1}$ cinco vezes para obter o ecrã de duração do filtro de carbono ativado.
 - ⇒ "No visor do temporizador $\square F \square$ especificamente no visor da placa do lado esquerdo, as horas de funcionamento restantes para o filtro de carvão ativado são indicadas como se segue: '3' para mais de 100 horas, '2' para 50-100 horas, '1' para 5-50 horas, e '0' para 0-5 horas."
4. O tocar na tecla $\textcircled{1}$ o visor das definições pode ser fechado.

5 - Reiniciar o visor do filtro de carvão ativo ($\square F \square$)

Após 150 horas de funcionamento, o símbolo $\textcircled{1}$ aparece no visor da ventilação. Em consequência da retirada e da substituição dos filtros de carvão ativo conforme descrito na secção de manutenção-limpeza, são seguidos os seguintes passos para reiniciar o visor:

1. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas $\textcircled{1}$ / $\textcircled{2}$ / $\textcircled{3}$ respetivamente.
 - ⇒ A definição predefinida $\square F \square$ será exibida no ecrã do temporizador.
2. Tocar na tecla $\textcircled{1}$ seis vezes para o ecrã de duração do filtro de carvão ativado.
 - ⇒ Aparece no ecrã do temporizador $\square F \square$, as horas restantes de funcionamento do filtro de carvão ativo no ecrã da zona da placa do lado esquerdo são conjuntamente mostrados com o menu $\square F \square$.
3. Tocar na tecla $\textcircled{1}$ no ecrã de ventilação durante 3 segundos.
 - ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir de 1-2-3. A reinicialização está concluída.

4. Neste visor ao tocar na tecla , pode sair do menu.

Usar as placas de indução de forma segura e com eficiência

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



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

Desligamento automático do sistema

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

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

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Tabela -1: Períodos de desligamento automático

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Aquecimento rápido (acelerador)	10 minuto

Tabela -2: Períodos de desligamento automático da ventilação

Nível de velocidade	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
Funcionamento intenso (intensificador)	8 minuto

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

Proteção de sobreaquecimento

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

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

Sistema de proteção derramamento

A sua placa está equipada com um sistema de proteção de derramamento. No caso de haver algum derramamento no painel de controlo por qualquer razão, o

sistema corta automaticamente a ligação da alimentação para desligar a sua placa. Entretanto, aparece no visor o aviso "F".

Definição exata da potência

A placa de indução responde aos comandos emitidos imediatamente de acordo com o respetivo princípio de

funcionamento. As definições de potência da mesma são alteradas muito rapidamente. Portanto, pode impedir o derramamento de uma refeição (água, leite) que esteja praticamente a derramar desligando o aparelho de imediato.

6 Usar a ventilação

Avisos gerais

- Há um motor com várias velocidades para ventilação. De modo para um melhor desempenho do aparelho, recomendamos usar velocidades reduzidas em condições normais e velocidades elevadas no caso de odores fortes e de vapor da condensação.

Modos de ventilação

Esta versão é usada em 2 modos. Modo de circulação interna e externa.

Circulação interna



O ar aspirado da parte intermédia do fogão é purificado primeiro do óleo passando o mesmo através do filtro do óleo. É depois passado através de um filtro de carbono ativado e transferido de novo para a cozinha.

ADVERTÊNCIA: No modo de circulação interna, os filtros de carvão ativado deve ser instalado na zona definido no produto para manter as partículas de odor no ar inalado. Para os tipos diferentes das versões de instalação definidas para a circulação interna do aparelho, consultar o manual de instalação ou consultar o seu revendedor autorizado.

Circulação exterior



O ar, que é aspirado da parte intermédia do fogão, passa através dos filtros do óleo e é libertado para o exterior através da chaminé com um sistema de tubagem.

Definição do modo de ventilação

O produto é predefinido para o modo de circulação interna

De modo a que o produto esteja no modo de circulação externa, a definição $\square F \square$ deve ser feita de forma apropriada na secção das definições.

Definição manual da ventilação

- ✓ A ventilação pode ser definida manualmente.
1. \odot Ligar o fogão tocando na tecla.
 - ⇒ » O símbolo "0" será exibido nos visores da ventilação.
 2. Ao tocar na zona de definição de ventilação ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de velocidade entre "1" e "3".

Turning off manual ventilation

1. Ao tocar na zona de definição de ventilação ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de velocidade como "0".


Ligar o modo de ventilação intensiva

1. A ventilação intensiva pode ser ativada tocando a tecla ☼ .


- ⇒ O modo de ventilação intensiva funciona durante um máximo de 8 minutos. Durante este tempo, o ícone P fica a piscar no visor. Após 8 minutos, a velocidade da ventilação desce para 3 e continua a funcionar neste nível de velocidade.

Desligar o modo de ventilação intensiva


1. Ao tocar na zona de definição de ventilação ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de velocidade como “0”.


 No modo de ventilação intensa, quando é tocada qualquer tecla da velocidade, volta a esse nível de velocidade e continua a operar.

Arranque automático

- ✓ O seu produto mede o nível de temperatura da zona de cozedura, as temperaturas e o tempo de funcionamento. Determina a velocidade de funcionamento de ventilação mais apropriada de acordo com estes valores e funciona nos níveis que determina automaticamente.
1. Para ativar o modo automático tocar na tecla .
 - ⇒ O modo automático é ativado e desliga-se automaticamente quando os parâmetros descem abaixo do valor crítico


especificado. Deve ser voltado a ligar para que o mesmo seja reativado.


 Enquanto o modo automático estiver ativo, o modo automático será cancelado quando ligar e desligar o produto em qualquer velocidade.

2. Para desligar antecipadamente o modo automático tocar uma vez mais a tecla .

Função de funcionamento do ventilador auxiliar

A função de funcionamento do ventilador auxiliar garante que o odor e o fumo que possam surgir no final da cozedura sejam eliminados, determinando automaticamente o tempo e o nível de velocidade de acordo com a temperatura da zona de cozedura, nível de velocidade e tempo de funcionamento, quando o produto é desligado como um resultado da cozedura nas zonas de cozedura enquanto a ventilação funciona em modo automático.

Se desejar desligar a operação subsequente, a mesma pode ser desligada premindo a tecla  do botão.

 Ao funcionar em modo automático, o sistema de ventilação continuará a funcionar por um período de 2 a 20 minutos após o fim da cozedura e a retirada das panelas do fogão.

7 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

7.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. Nunca tente apagar um

possível fogo com água! Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.

- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção "Instruções ambientais".
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

8 Manutenção e limpeza

8.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.

- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies de vidro

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

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

8.2 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

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

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melado devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

8.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

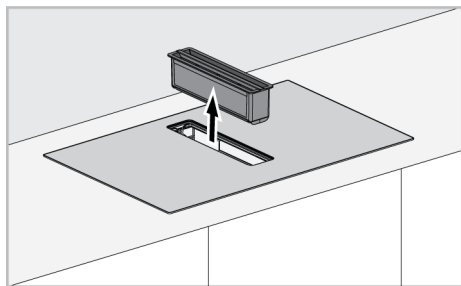
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8.4 Limpar a ventilação

Para garantir uma retenção eficaz de odores e óleo, os filtros de carvão ativo devem ser trocados regularmente e o filtro de óleo deve ser limpo regularmente.

Limpar o filtro metálico do óleo

- ✓ O filtro de óleo filtra o óleo no fumo aspirado. O filtro metálico de gorduras deve ser limpo em intervalos regulares para garantir um bom desempenho.
1. Remover o filtro do óleo puxando-o para cima.



- i** O filtro de óleo pode acumular óleo ou líquidos transbordantes na superfície inferior do mesmo. Durante a desmontagem do filtro, o mesmo deve ser removido diretamente para evitar gotejamentos e derramamentos.

- i** Deve ser tido cuidado para não danificar o grupo do filtro de óleo removido ao deixar cair o mesmo sobre o vidro da placa.

2. Lavar os filtros de gordura na máquina de lavar louça ou à mão.

- i** Lavar os filtros em água usando um detergente líquido e voltar a instalar os mesmos depois de secarem. Os filtros de alumínio podem mudar de cor quando são lavados; isto é normal e não significa que exijam a substituição dos mesmos.

3. Substituir o filtro do óleo depois da limpeza.

Retirar o filtro de carvão ativo

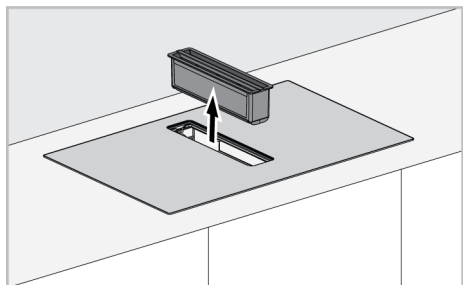
Os filtros de carvão ativo proporcionam retenção de odores no produto e devem ser trocados em intervalos regulares para um desempenho ideal. Deve ser prestada atenção ao indicador de aviso de enchimento para substituição.

- i** Assegurar que substitui os filtros de carvão ativado do seu produto a cada 150 horas de funcionamento, desde que esteja a funcionar em modo de circulação interna. Após 150 horas, o símbolo **!** aparece no visor da ventilação. O filtro deve ser trocado o mais tardar quando este aviso for exibido. Para redefinir este aviso, consultar Definições

- i** Para ver a faixa de tempo de funcionamento restante dos filtros de carvão ativado, siga a explicação detalhada em "Definições".

Para remover:

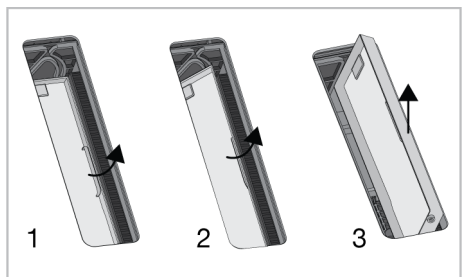
1. Remover o filtro do óleo puxando-o para cima.



i O filtro de óleo pode acumular óleo ou líquidos transbordantes na superfície inferior do mesmo. Durante a desmontagem do filtro, o mesmo deve ser removido diretamente para evitar gotejamentos e derramamentos.

i Há um sensor magnético na parte do filtro do óleo. A ventilação não é possível sem a peça estar colocada na posição respetiva para proteção dos fluidos.

2. Remover a câmara de recolha do líquido conforme mostrado na figura abaixo.

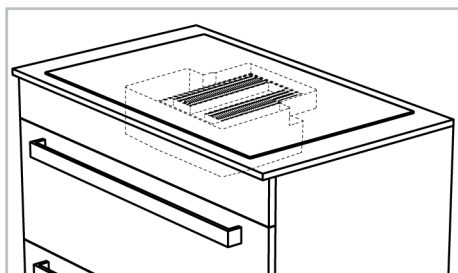


i Há um sensor magnético na parte da câmara de recolha do líquido. A ventilação não é possível sem a peça estar colocada na posição respetiva para proteção dos fluidos.

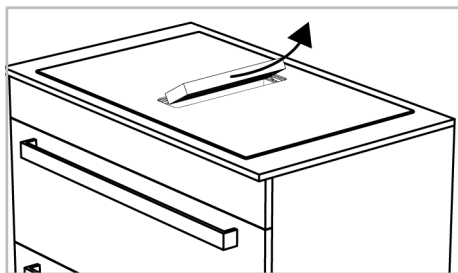
i A câmara de recolha dos líquidos tem de ser limpa periodicamente. A peça pode ser limpa lavando em água com detergente líquido e enxaguando, ou deve ser lavada na máquina de lavar louça a uma temperatura máxima de 70 °C.

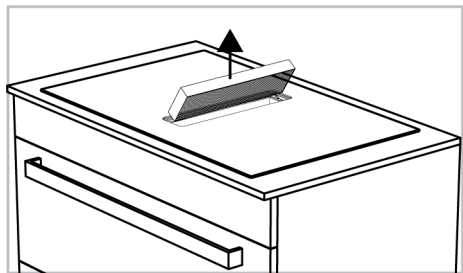
i Quando a peça da câmara de recolha do líquido é colocada na posição respetiva, a direção da seta na peça mostra que a mesma deve ser colocada de acordo com essa direção.

3. Ao retirar a câmara de recolha do líquido, irá encontrar dois filtros de carbono localizados na câmara inferior, um posicionado no lado direito e outro no lado esquerdo.

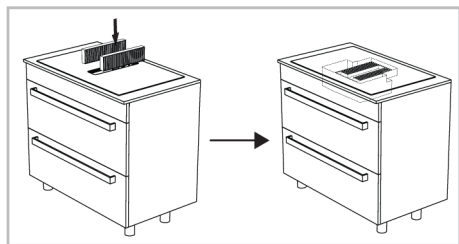


4. Para remover um dos filtros de carbono, incline-o suavemente para o desencaixar da ranhura magnética na abertura de ventilação e, seguidamente, puxar o mesmo cuidadosamente para fora conforme ilustrado na figura.





5. Remover o outro filtro de carbono da ranhura da mesma forma.
6. Colocar os 2 novos filtros de carvão ativado nos respetivos encaixes magnetizados, inclinando-os através da abertura de ventilação. Assegurar que os mesmos estão totalmente encaixados nas respetivas ranhuras magnéticas.



7. Insira o plástico de proteção contra líquidos no respetivo encaixe da mesma forma de quando foi removido.
8. Insira o filtro de óleo.

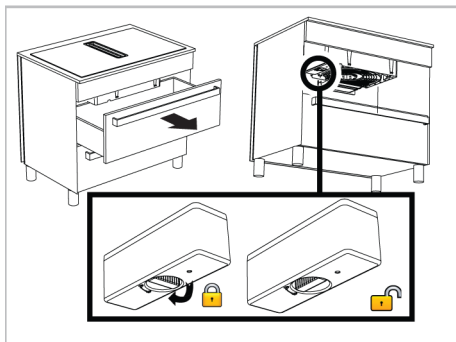
Reservatório de águas residuais

No caso de passagem intensa de líquido para o compartimento de ventilação do produto, estes líquidos são recolhidos no reservatório de águas residuais localizado por baixo da placa. Neste caso, o reservatório de águas residuais deve ser removido, o líquido deve ser despejado e o reservatório deve ser limpo e reinstalado.



Recomenda-se limpar o reservatório de águas residuais uma vez por mês.

Para remover o reservatório de águas residuais:

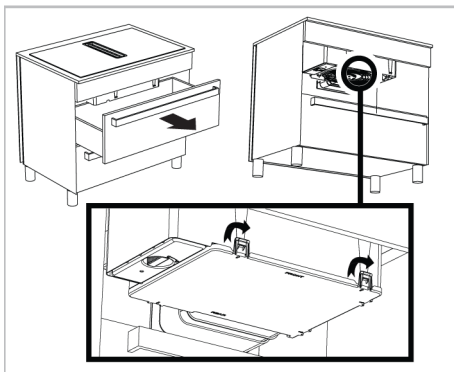


1. Retirar a gaveta superior localizada por baixo da placa. Deve conseguir alcançar a parte por baixo da placa.
2. Alcançar o reservatório de águas residuais por baixo da placa.
3. Desbloquear e remover o reservatório de águas residuais rodando o botão de bloqueamento.
4. Despejar o líquido da câmara e limpar a mesma.
5. Rodar o botão de bloqueamento e bloquear o mesmo inserindo novamente a câmara na ranhura respetiva.

Limpar a tampa inferior.

Se a tampa inferior do produto ficar suja, poderá remover e limpar a mesma.

Para remover a tampa inferior:



1. Retirar a gaveta superior localizada por baixo da placa. Deve conseguir alcançar a parte por baixo da placa.

2. Alcançar a tampa inferior por baixo da placa.
3. Existem 5 fechos nas direções mostradas pelos símbolos de seta na tampa inferior. Ao libertar estes fechos, remover a tampa inferior segurando-a para baixo.
4. Depois de limpar a tampa inferior, empurrar a mesma com força para cima na mesma direção para que os fechos se encaixem nas ranhuras respetivas.

9 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.
- Se a placa não ligar quando a tecla ligar/desligar for pressionada >>> Desconecte-o e aguarde pelo menos 20 segundos antes de conectá-lo.
- Possui proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a sua placa arrefeça.
- Não podem ser utilizadas placas adequadas. >>> Verifique seus potes.

UO ícone está sempre aceso no visor da zona da placa.

- As placas não podem ser colocadas no fogão em funcionamento. >>> Verifique se há uma placa na zona do fogão.
- Sua placa pode não ser adequada para indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.

- A panela pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da panela pode não ser larga o suficiente para o zona de fogão selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma panela que seja larga o suficiente para a zona do fogão.
- A panela ou a zona do fogão podem estar muito quentes. >>> Espere que esfriem.

A zona da placa selecionada desliga repentinamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozimento do compartimento selecionado pode ter expirado. >>> Você pode definir um novo tempo de cozimento ou terminar o cozimento.
- Tem proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a placa arrefeça.
- Um objeto pode ter tapado o painel de controlo táctil. >>> Remova o objeto do painel.

Embora a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A panela pode não ser adequada para o fogão de indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A panela pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da panela pode não ser larga o suficiente para o zona de fogão selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma panela larga o suficiente para a zona do fogão.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo que a placa esteja desligada.

- Isso não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento eletrónico da placa atinja a temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

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

Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.

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

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

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

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 58 - E 59	Ocorreu um erro de sensor/erro de alta temperatura no modo de cozimento automático.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.
FF	Qualquer uma das teclas pode ter sido tocada demoradamente.	Quando tocar demoradamente nalguma das teclas, a mesma foi parada,
	Um recipiente de cozedura pode estar sobre a unidade de controlo.	Quando é levantado o recipiente de cozedura que está sobre a unidade de controlo,
	Pode haver alimentos/líquido derramado sobre a unidade de controlo.	O erro irá desaparecer quando os resíduos dos alimentos/líquidos forem limpos.

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	42
1.1 Uso Previsto.....	42
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	42
1.3 Seguridad Eléctrica.....	43
1.4 Seguridad en Transporte.....	45
1.5 Seguridad en la instalación.....	45
1.6 Seguridad de uso	46
1.7 Seguridad de ventilación.....	47
1.8 Avisos de temperatura	48
1.9 Uso de accesorios	48
1.10 Seguridad en la cocción	48
1.11 Inducción.....	49
1.12 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	49
2 Instrucciones medioambientales	50
2.1 Directiva de Residuos.....	50
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	50
2.2 Información de Embalaje	50
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía.....	50
3 Su aparato	51
3.1 Información de Producto	51
3.2 Información general sobre la cocina	52
3.3 Especificaciones Técnicas.....	53
4 Primer uso	54
4.1 Limpieza inicial	54
5 Cómo usar la placa.....	54
5.1 Información general sobre el uso de placa	54
5.2 Tipo de Control de Placa	57
6 Utilización de la ventilación	66
7 Información general sobre el horneado	67
7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	67
8 Mantenimiento y limpieza	68
8.1 Información General de Limpieza	68
8.2 Limpieza de la placa de cocción..	69
8.3 Limpieza del panel de control	69

8.4 Limpieza de la ventilación	70
--------------------------------------	----

9 Solución de problemas	73
--------------------------------------	-----------

¡Bienvenido!

ES

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Beko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Instrucciones de Seguridad

ES

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el lado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlas y quemarse.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desenchufe el conector de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Desconecte el cable de alimentación y separe el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe

- haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
 - No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
 - Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
 - No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
 - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
 - Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
 - Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente intro-

ducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- Nunca conecte la campana a conductos de humos que sirvan de calefactor de llama o calefactores que emitan llamas. Respete la normativa local sobre la purga del flujo de salida.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:
 - Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.

- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.
- No haga funcionar el aparato sin un filtro de atrapamiento de aceite. No quite los filtros mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Por razones de seguridad, se utiliza un interruptor magnético en el filtro de aceite y en las piezas de plástico de protección contra líquidos. El producto no funcionará sin el montaje de estas piezas.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor de la superficie del horno y la humedad pueden hacer que la olla se deslice o salte. Por esta razón, asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la cocina estén siempre secos.



1.7 Seguridad de ventilación

- **¡Peligro de Envenenamiento!** Durante el funcionamiento del aparato, el aire se extrae de toda la casa. En caso de no disponer de una ventilación adecuada, se produce una circulación de aire y se reabsorben los residuos y los gases tóxicos liberados como resultado de la combustión en la casa. No utilice el producto junto con productos que proporcionen circulación de aire y puedan emitir gases tóxicos (estufas de leña, gas, aceite y carbón, calderas, calentadores de agua, etc.).
- Encargue a personas autorizadas la comprobación de la idoneidad del sistema de ventilación y evacuación de gases de su edificio.
- (Excepto para los aparatos que devuelven el aire de escape a la sala) Es necesario que la sala esté bien ventilada si la campana se utiliza en la misma zona que un equipo de combustión de gas o combustible líquido.
- La chimenea de aparatos tales como calefactores de ambiente que funcionen con gas o combustible líquido debe estar

totalmente aislada en el entorno donde se utilice la campana, o el aparato debe ser hermético.

- Cuando haya otro aparato que funcione con energía distinta de la eléctrica en el mismo entorno que la campana, deberá haber una presión negativa en el local de 0,04 mbar como máximo, de modo que el escape del otro aparato no sea arrastrado por la campana hacia el interior del local.

1.8 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

- La temperatura del producto puede ser elevada. No guarde objetos inflamables ni botes de spray en cajones situados directamente debajo de la placa de cocción.

1.9 Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA** Utilice únicamente los protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o los protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

1.10 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y

luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

1.11 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Debido al posible impacto del campo electromagnético en los ajustes del marcapasos, se aconseja mantener una dis-

tancia mínima de 60 cm de la placa de inducción al encenderla.

- Después de su uso, cierre la zona desde su panel de control, no confíe en el sensor de ollas.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.
- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.

1.12 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocámica.
- Existe riesgo de quemaduras si no se limpia periódicamente el módulo de ventilación.
- Se recomienda limpiar el filtro una vez al mes en condiciones normales de uso.
- Al retirar el filtro de aceite del producto, puede producirse una acumulación de líquido en la parte inferior debido a la condensación. Al retirar el filtro para limpiarlo después de la cocción, es importante para facilitar la limpieza que este líquido se tome sin derramarse en el aparato.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

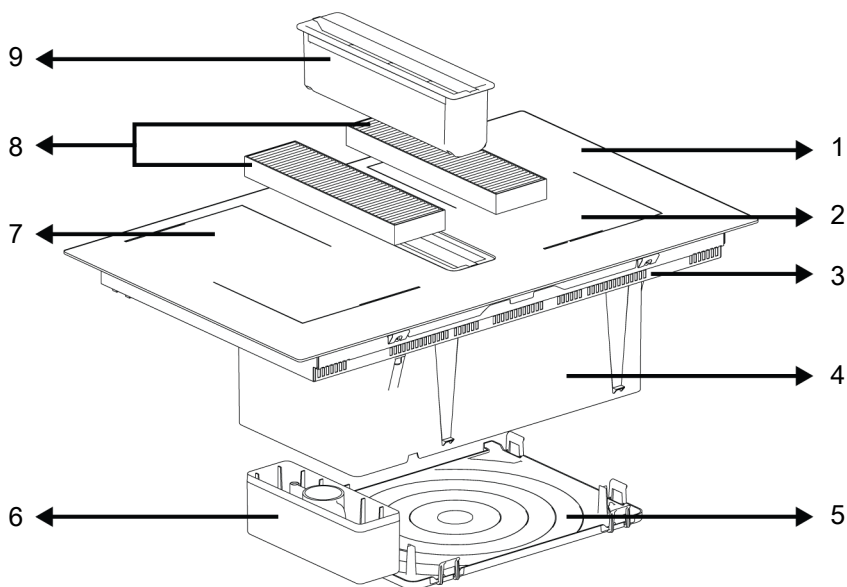
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se ne-

cesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.

- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto



1 Superficie de vidrio de cocción

3 Carcasa inferior

5 Couvercle inférieur

7 Zona de cocción por inducción

9 Filtre à l'huile

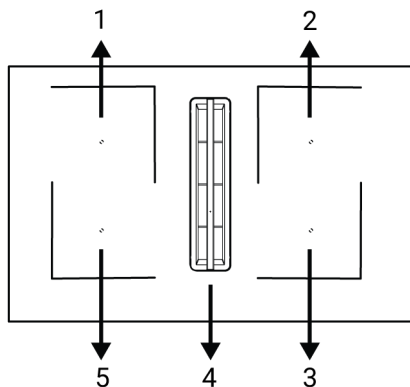
2 Zona de cocción por inducción

4 Ensemble d'aération

6 Chambre de collecte de liquide de trop-plein

8 Filtre de carbone

3.2 Información general sobre la cocina



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

Su cocina está equipada con superficies de cocción con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función combinada para estas placas de cocción y transformarlas en una única superficie de cocción para las operaciones de cocción con sus ollas grandes. El uso de ollas adecuadas para estas placas y la función combinada se describen en el apartado "Funcionamiento de la cocina".

3.3 Especificaciones Técnicas


ES


Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	223,5 */820 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	2N~380-415V; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	max. 7,4


Zonas de cocción	
Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 210 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 210 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 210 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 210 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W

Caractéristiques d'aération	
Control	3 niveles + 1 refuerzo
Poder de succión	630 m ³ /h

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.

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

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

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

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

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

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.

- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

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

Ventajas de la cocción por inducción

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

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

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.

- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

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

Ollas/sartenes adecuadas:

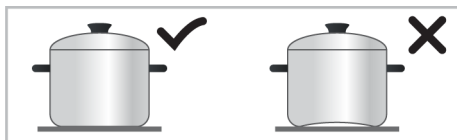
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

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

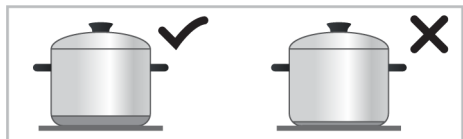
Recomendaciones:

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

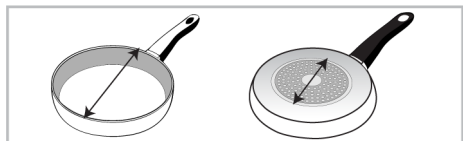


- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se ca-

lentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



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



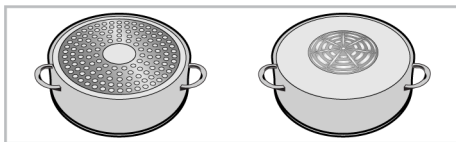
- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
190 x 210	en min. 100 - max. 210
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 210 - largo 390

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




que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



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

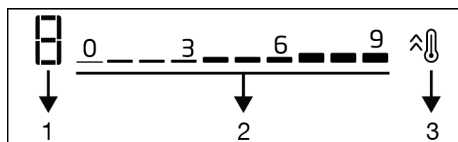
Prueba de ollas/sartenes

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

- Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
- Es compatible cuando  /  /  no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

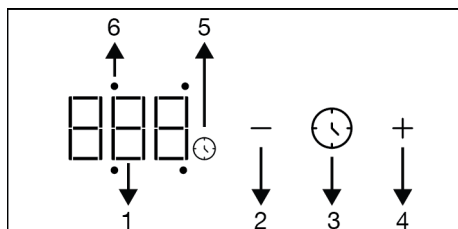
El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio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

Pantalla de la Zona de cocción



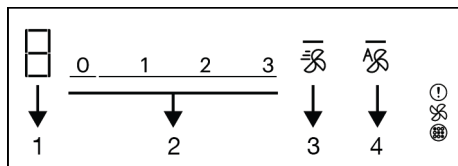
- 1 Temperatura - indicador de nivel de caudal de la placa de cocción correspondiente
- 2 Temperatura - zona de ajuste del nivel de caudal
- 3 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)

Pantalla de temporizador



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

Pantalla de ventilación




- 1 Indicador de nivel de ventilación
 - 2 Campo de ajuste del nivel de ventilación
 - 3 Tecla de refuerzo
 - 4 Tecla de mod. de ventilación automática
 - ⚠ Símbolo de advertencia de filtro de carbón lleno
 - 🌀 Led de ventilación*.
 - ⚠ Símbolo de advertencia de filtro de aceite lleno*.
- * Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Advertencias generales para el panel de control

i Este aparato se controla con un panel de control táctil. Cada operación realizada en el panel de control táctil se confirma con una señal acústica.


i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.

i La placa de cocción vuelve automáticamente al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.


i El aparato mostrará la alerta "FF" por razones de seguridad si se toca cualquier tecla (tecla )

i La luz — de las teclas activadas o seleccionadas se ilumina.

Encender la placa de cocción

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

Apagando la placa de cocción

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

Indicador de calor restante

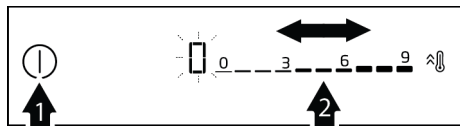
Hay un indicador de calor para cada zona de cocción en el panel de control. Este indicador indica que la placa de cocción sigue caliente cuando se apaga. No toque la(s) placa(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor restante.

H : temperatura alta
h : temperatura baja



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

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



1. Encienda la cocina tocando la tecla.
 - ⇒ El símbolo "0" aparecerá en las pantallas de las zonas de cocción.

2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9".

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

Apagar las placas de cocción:

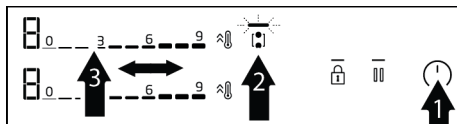
Una zona de cocción seleccionada puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

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

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

1. Encienda la cocina tocando la tecla.
2. Toque la tecla .

⇒ El símbolo 0 aparece en la pantalla de la zona de cocción izquierda y el botón se ilumina.



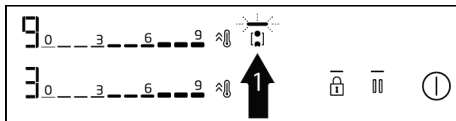
3. Pulsando sobre la zona de ajuste de la o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad entre 0 y 9.
 - ⇒ Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...9 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.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






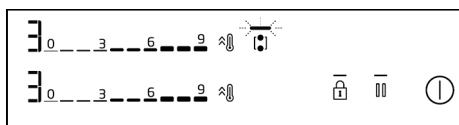
Las placas de cocción con superficie ancha de la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las placas de cocción de la derecha tienen superficies anchas en su aparato, se aplica lo mismo para las placas de cocción de la derecha.

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

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




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



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

Apagado de las zonas de cocción con superficie ancha (si su cocina dispone de zonas de cocción con superficie ancha)

Pulse el botón  para aislar las zonas y restablecerlas al nivel cero.

Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Puede utilizar el potenciador para calentar con la máxima potencia. Sin embargo, no se recomienda cocinar durante mucho tiempo en esta posición. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las placas. Cuando el periodo para el ajuste de Alta potencia (Ver tabla de periodos de apagado automático) ha expirado, la zona de cocción se apaga.


Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):

1.  Encienda la cocina tocando la tecla .


2. Toque la tecla  de la placa de cocción que desee.

- ⇒ La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente.
- ⇒ Una vez transcurrido el periodo de ajuste de potencia alta (consulte la tabla Tiempos de desconexión automática), la zona de cocción seguirá funcionando con el nivel de temperatura más alto.

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

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


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


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

Bloqueo



Cuando la placa de cocción está encendida o apagada, puede activar el bloqueo de teclas para evitar el cambio accidental de sus funciones.

Activar el bloqueo de teclas


1. Para activar el bloqueo de teclas, toque la tecla  hasta **que suene un solo pitido**.


⇒ La luz  de la tecla — parpadeará y todas las zonas de cocción se bloquearán.



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

Desactivación del bloqueo de teclas

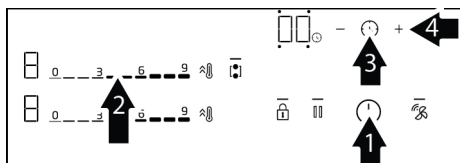
1. Toque y mantenga pulsada la tecla  hasta que se escuche una señal. El funcionamiento se confirmará con una señal acústica.



⇒ La luz  de la tecla — se apagará y se desactivará el bloqueo de teclas.


Función de temporizador


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



Activando el temporizador



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

⇒ «00» se enciende en la pantalla del temporizador y el símbolo  empieza a parpadear.

4. Hay 4 LEDs de actividad alrededor de "00» que aparecen en la pantalla del temporizador. Para ajustar el temporizador de la zona de cocción, toque la tecla  para seleccionar el lado de la zona de cocción correspondiente.
5. Ajuste el periodo deseado tocando las teclas +/-. También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando la tecla + durante —un largo periodo de tiempo.

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



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



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



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



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


Apagar los temporizadores


La placa de cocción se apaga automáticamente y se emite un aviso sonoro cuando ha transcurrido el tiempo programado. Toque cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

Apagar los temporizadores antes de tiempo

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

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

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



⇒ Después de que el símbolo  parpadee en la pantalla de la zona de cocción durante un cierto periodo de tiempo, se apaga completamente y el temporizador se cancela.

La función de parada

- ✓ Con esta función puede reducir los niveles de temperatura de todas las funciones (excepto el temporizador) que funcionan en la placa de cocción al 1er nivel durante un determinado periodo de tiempo.








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

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








Ajustes

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

- : Ajuste de la gestión de la potencia
- : Tiempo de la señal acústica de fin de cocción
- : Selección del modo de ventilación
- : Indicación de vida útil del filtro de carbón activo
- : Restablecimiento del filtro de carbón activo

1- Ajuste de la gestión de la energía ()

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

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas // respectivamente.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador, aparece  y "9" aparece en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.
3. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de potencia entre (ver Tabla - Nivel de gestión de potencia) ajustado entre "1" y "9".
4. Confirme el ajuste del nivel seleccionado tocando la tecla .

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









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


Tabla - Nivel de gestión de la potencia

Nivel de gestión de la energía	Potencia Total (kw)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

i Para los productos cuyo consumo total de electricidad es de un máximo de 3,6 kW (consulte la tabla de especificaciones técnicas del manual), el valor de potencia total se mantiene en 3,6 kW para los niveles de gestión de potencia 5, 6, 7, 8 y 9.

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

- ✓ Con esta función puede ajustar el tiempo de señalización de fin de cocción de la placa de cocción como desee.
1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .
 2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas  /  /  respectivamente.
 - ⇒ El ajuste predeterminado  se mostrará en la pantalla del temporizador.
 3. Para el ajuste de la señal acústica de fin de cocción, toque la tecla  una vez.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece  y en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda aparece "2".








4. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el tiempo de señalización (ver Tabla - Tiempo de señalización de fin de cocción) entre "0" y "3".
5. Pulsando la tecla , confirme el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción.
 - ⇒ Su placa de cocción se apagará y empezará a funcionar con el ajuste de tiempo de señal en el nivel seleccionado.

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

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

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

3- Ajuste del modo de ventilación (CF5)

- ✓ Este dispositivo se utiliza en 2 modos: Modo de circulación interna y circulación externa. (Modos de ventilación) El aparato viene preajustado según el modo de circulación interna. Para cambiar:
1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .
 2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas  /  /  respectivamente.
 - ⇒ El ajuste predeterminado  se mostrará en la pantalla del temporizador.
 3. Toque la tecla cuatro veces para ajustar el modo de ventilación .

- ⇒ Aparece en la pantalla del temporizador $\square F5$ "1" en el display de la zona de cocción trasera izquierda.
4. El modo de ventilación puede ajustarse como circulación externa tocando el área de ajuste de la zona posterior izquierda de la placa de cocción o pasando el dedo por el área, la pantalla de la placa de cocción se pone en "2".
 5. Confirme el ajuste del nivel seleccionando tocando la tecla $\text{\textcircled{1}}$.

⇒ "El aparato se apagará y comenzará a funcionar con el nivel de ventilación seleccionado.

4 - Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo ($\square F6$)

- ✓ Los filtros de carbón activado del producto, cuando se utilizan para la circulación interna, requieren sustitución después de un período específico de uso. Puede comprobar las horas de funcionamiento restantes de los filtros en la pantalla de ajustes $\square F6$. El tiempo restante se muestra en la pantalla como una cuenta atrás a partir de 150 horas.



Asegúrese de sustituir los filtros de carbón activo de su producto cada 150 horas de funcionamiento, siempre que funcione en modo de circulación interna. Después de 150 horas, el símbolo $\text{\textcircled{!}}$ aparece en la pantalla de ventilación. Este símbolo de advertencia no aparece si su producto está configurado en modo de circulación externa.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla $\text{\textcircled{1}}$ y apáguela tocando de nuevo la tecla $\text{\textcircled{1}}$.
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas $\text{\textcircled{2}}/ \text{\textcircled{3}}/ \text{\textcircled{4}}/ \text{\textcircled{5}}/ \text{\textcircled{6}}$ respectivamente.

⇒ El ajuste predeterminado $\square F1$ se mostrará en la pantalla del temporizador.

3. Toque la tecla $\text{\textcircled{1}}$ cinco veces para la pantalla de vida útil del filtro de carbón activado.
 - ⇒ "En la pantalla del temporizador $\square F6$, concretamente en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda, se indican las horas de funcionamiento restantes del filtro de carbón activado de la siguiente manera: '3' para más de 100 horas, '2' para 50-100 horas, '1' para 5-50 horas y '0' para 0-5 horas".

4. Tocando la tecla $\text{\textcircled{1}}$ de ajuste se puede cerrar la pantalla.

5 - Indicación de reposición del filtro de carbón activo ($\square F7$)

Después de 150 horas de funcionamiento, aparece el símbolo $\text{\textcircled{!}}$ en la pantalla de ventilación. Como resultado de la retirada y sustitución de los filtros de carbón activo, tal y como se describe en el apartado de mantenimiento-limpieza, se siguen los siguientes pasos para reajustar la pantalla:

1. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas $\text{\textcircled{2}}/ \text{\textcircled{3}}/ \text{\textcircled{4}}/ \text{\textcircled{5}}/ \text{\textcircled{6}}$ respectivamente.
 - ⇒ El ajuste predeterminado $\square F1$ se mostrará en la pantalla del temporizador.
2. Toque la tecla $\text{\textcircled{1}}$ seis veces para la pantalla de vida útil del filtro de carbón activado.
 - ⇒ Aparece en la pantalla $\square F7$ del temporizador, las horas de funcionamiento restantes del filtro de carbón activo en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestran mutuamente con el menú $\square F6$.
3. Toque la tecla $\text{\textcircled{1}}$ en la pantalla de ventilación durante 3 segundos.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 1- 2- 3. El reajuste se ha completado.

4. En esta pantalla, tocando la tecla ⓘ se puede salir del menú.

Utilización segura y eficaz de las placas de inducción

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

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



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

Sistema de apagado automático

El control de la placa de cocción tiene un sistema de apagado automático. Si se deja una o varias zonas de cocción encendidas, la zona de cocción se apaga automáticamente al cabo de un rato (Ver Tabla-1). En caso de un temporizador asignado a la zona de cocción, el indicador del temporizador se apaga también entonces.

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

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

Tabla-1: Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Periodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido (booster)	10 minuto

Tabla-2: Ventilación Periodos de apagado automático

Nivel de velocidad	Periodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
Trabajo intenso (booster)	8 minuto

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

Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocción está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, observe lo siguiente:

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

Sistema de protección contra desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del

panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. Mientras tanto, aparece la advertencia "F" en la pantalla.

Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes

6 Utilización de la ventilación

Advertencias generales

- Hay un motor con varias velocidades para la ventilación. Es recomendable, para un buen funcionamiento, utilizar las velocidades bajas en condiciones normales y las velocidades altas en caso de olores fuertes y condensación de vapores.

Modos de ventilación

Este dispositivo se utiliza en 2 modos: Modo de circulación interna y circulación externa.

Circulación interna



El aire aspirado del centro de la cocina se purifica primero del aceite haciéndolo pasar por el filtro de aceite. A continuación, se pasa por un filtro de carbón activado y se devuelve a la cocina.

ADVERTENCIA En el modo de circulación interna, deben instalarse filtros de carbón activado en la zona definida en el producto para mantener las partículas de olor en el aire inhalado. Para los diferentes tipos de versiones de instalación definidas para la circulación interna del aparato, consulte el manual de instalación o consulte a su distribuidor autorizado.

Circulación externa

de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.



El aire, que se aspira desde el centro de la cocina, pasa por los filtros de aceite y se expulsa al exterior a través de la chimenea con un sistema de tuberías.

Ajuste del modo de ventilación

El producto está preajustado en modo de circulación interior.

Para poner el aparato en modo de circulación externa, es necesario realizar el ajuste $\square F5$ correspondiente en la sección de ajustes.

Ajuste manual de la ventilación


- ✓ La ventilación puede ajustarse manualmente.

1. $\textcircled{1}$ Encienda la cocina tocando la tecla .
⇒ » El símbolo "0" se mostrará en las pantallas de la ventilación.
2. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad entre "1" y "3".

Desconexión de la ventilación manual

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".

Activación del modo de ventilación intensiva

1. El modo de ventilación intensiva puede activarse tocando la tecla .
 - ⇒ La ventilación intensiva se pone en marcha y funciona durante un máximo de 8 minutos. Durante este tiempo, el icono P parpadea en la pantalla. After 8 minutes, the ventilation speed drops to 3 and continues to operate at this speed level.


Desactivación del modo de ventilación intensiva

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".



En el modo de ventilación intensiva, al tocar cualquier tecla de velocidad, se vuelve a ese nivel de velocidad y continúa funcionando.


Inicio automático

- ✓ Su producto mide el nivel de temperatura de la zona de cocción, las temperaturas y el tiempo de funcionamiento. En función de estos valores, determina la velocidad de funcionamiento de la ventilación más adecuada y funciona a los niveles que determina automáticamente.
1. Para activar el modo automático toque la tecla .

- ⇒ El modo automático se activa y se apaga automáticamente cuando los parámetros caen por debajo del valor crítico especificado. Debe volver a activarse para que se reactive.




Si el modo automático está activo, se cancelará cuando encienda y apague el producto a cualquier velocidad.

2. Si desea desactivar el modo automático, toque la tecla  una vez más.

Función de manejo del ventilador auxiliar

La función de funcionamiento del ventilador auxiliar garantiza la eliminación del olor y el humo que puedan surgir al final de la cocción, determinando automáticamente el tiempo y el nivel de velocidad en función de la temperatura de la zona de cocción, el nivel de velocidad y el tiempo de funcionamiento, cuando el producto se apaga como resultado de la cocción en las zonas de cocción mientras la ventilación funciona en modo automático.

Si se desea apagar el funcionamiento sucesor, se puede apagar pulsando la tecla .



Cuando funcione en modo automático, el sistema de ventilación continuará funcionando durante un periodo de 2 a 20 minutos después de finalizar la cocción y retirar las ollas de las placas.

7 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo

de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.

- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

8 Mantenimiento y limpieza

8.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemem cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con

detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.

- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.

- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para raspar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

8.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

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

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jaraibe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

8.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.

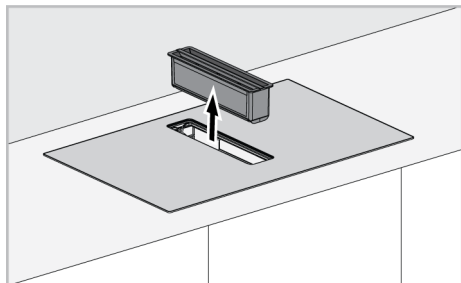
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8.4 Limpieza de la ventilación

Para asegurar una retención efectiva de olores y aceite, los filtros de carbón activo deben cambiarse regularmente y el filtro de aceite debe limpiarse regularmente.

Limpieza de filtros de aceite metálicos

- ✓ El filtro de aceite filtra el aceite en el humo aspirado. El filtro de grasa de metal debe limpiarse a intervalos regulares para garantizar un buen rendimiento.
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



i El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

i Tenga cuidado de no dañar el grupo de filtro de aceite extraído si se cae sobre el cristal de la encimera.

2. Lave el filtro de grasa retirado en el lavavajillas o a mano.

i Lave los filtros en agua con detergente líquido y vuelva a instalarlos después del secado. Los filtros de aluminio pueden cambiar de color a medida que se lavan; esto es normal y no requiere reemplazar sus filtros.

3. Reemplace el filtro de aceite después de la limpieza.

Quitar el filtro de carbón activo

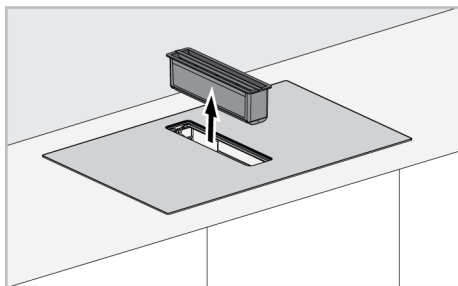
Los filtros de carbón activo proporcionan retención de olores en el producto y deben cambiarse a intervalos regulares para un rendimiento óptimo. Preste atención al indicador de advertencia de llenado para el reemplazo.

i Cuando el producto ha completado 150 horas de funcionamiento, se ve una advertencia en forma de F en las placas de cocción. El filtro debe cambiarse a más tardar cuando se vea esta advertencia. Para restablecer esta advertencia, siga la explicación detallada en Configuración.

i Para ver el rango de tiempo de trabajo restante de los filtros de carbón activado, siga la explicación detallada en Configuración.

Para eliminar;

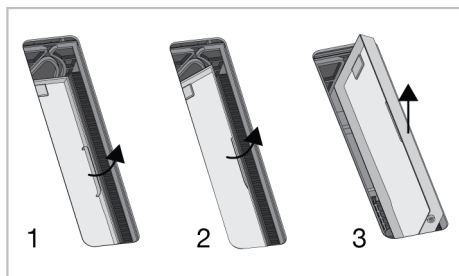
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



i El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

i Hay un interruptor magnético en la parte del filtro de aceite. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

2. Retire la cámara de recolección de líquido como se muestra en la figura a continuación.

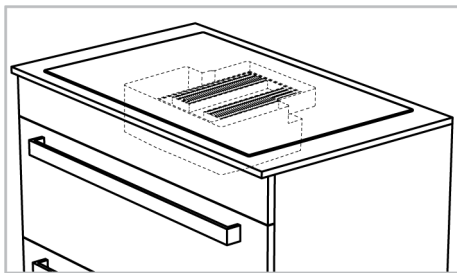


i Hay un interruptor magnético en la parte de la cámara de recolección de líquido. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

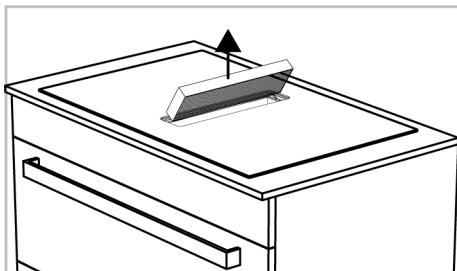
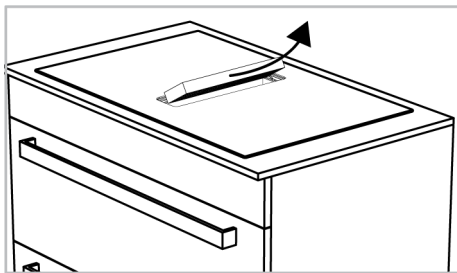
i La cámara de recogida de líquidos debe limpiarse periódicamente. La pieza se puede limpiar lavándola en agua con detergente líquido y aclarando, o se debe lavar en el lavavajillas a 70 °C como máximo.

i Al volver a montar la pieza de la cámara de recogida de líquidos, debe colocarse de forma que la dirección de la flecha de la pieza quede primero.

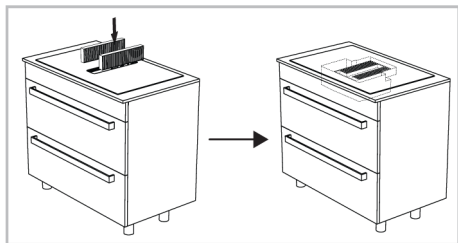
3. Después de quitar la cámara de recolección de líquidos, hay dos filtros de carbón a la derecha y a la izquierda en la cámara inferior.



4. En primer lugar, para sacar uno de los filtros de carbón de su ranura magnética del hueco de ventilación, tire de él hacia usted inclinandolo y sáquelo como se muestra en la figura.



5. De la misma forma sacar el otro filtro de carbón de su alojamiento.
6. Coloque los 2 nuevos filtros de carbón activado en sus ranuras magnéticas inclinandolos a través del espacio de ventilación. Asegúrese de que esté completamente asentado en las ranuras magnéticas.



7. Vuelva a instalar el plástico de protección contra líquidos de la misma forma que cuando lo retiró.
8. Inserte el filtro de aceite.

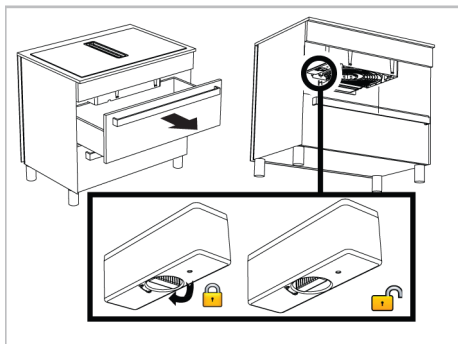
Depósito de aguas residuales

En caso de que el líquido intenso vaya al compartimento de ventilación del producto, estos líquidos se recogen en el depósito de aguas residuales que se encuentra debajo de la encimera. En este caso, se debe quitar el tanque de aguas residuales, se debe verter el líquido y se debe limpiar y volver a instalar el tanque.



Se recomienda limpiar el depósito de aguas residuales una vez al mes.

Para desmontar el depósito de aguas residuales:



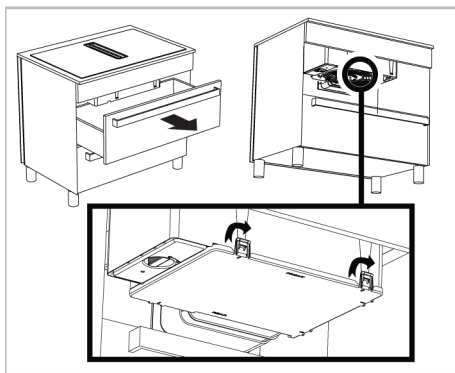
1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.

2. Llegar al depósito de aguas residuales debajo de la placa.
3. Desbloquee y retire el depósito de aguas residuales girando la perilla de bloqueo.
4. Vierta el líquido en la cámara y limpie la cámara.
5. Gire la perilla de bloqueo y bloquéela insertando la cámara nuevamente en su ranura.

Limpieza de la cubierta inferior

Si la cubierta inferior en la parte inferior del producto se ensucia, es posible que pueda quitarla y limpiarla.

Para quitar la cubierta inferior:



1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar a la tapa inferior desde debajo de la encimera.
3. Hay 5 bloqueos en las direcciones que muestran los símbolos de flecha en la cubierta inferior. Al liberar estos bloqueos, retire la cubierta inferior sosteniéndola hacia abajo.
4. Después de limpiar la cubierta inferior, empújela hacia arriba con fuerza en la misma dirección para que los bloqueos encajen en sus ranuras.

9 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El icono está siempre encendido en la pantalla de la zona de cocción.

- No se pueden colocar ollas sobre la placa de cocción en funcionamiento. >>> Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea apta para inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.

- La olla o la zona de cocción pueden estar demasiado calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción del compartimento seleccionado. >>> Puedes programar un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- Es posible que un objeto haya tapado el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción esté encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.

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

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración sigue funcionando hasta que el equipo electrónico de la placa alcanza la temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

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

Posibles ruidos y razones

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

Códigos de error/motivos y posibles soluciones

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

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

