

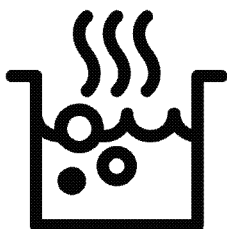


## **Placa empotrada**

Manual del usuario

## **Placa encastrável**

Manual do utilizador



HII 98810 NTI



**ES / PT**

185.9285.40/R.AA/7.06.2021/2-2

7757187674

# Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

## Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

## TABLA DE CONTENIDOS

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

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

### **2 Información general** **10**

Resumen .....	10
Especificaciones técnicas .....	11

### **3 Instalación** **12**

Antes de la instalación .....	12
Instalación y conexión.....	13
Eliminación del aparato.....	17

### **4 Preparaciones** **18**

Consejos para ahorrar energía.....	18
Uso por primera vez .....	18
Primera limpieza de la unidad .....	18

### **5 Cómo usar la placa** **19**

Información general sobre la cocción de alimentos.....	19
Uso de las placas .....	21
Panel de control .....	21

### **6 Mantenimiento y cuidados** **36**

Información general .....	36
Limpieza de la placa .....	36

### **7 Resolución de problemas** **38**

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

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

## Seguridad general

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

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

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

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

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

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua

sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

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

## **Seguridad del producto**

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

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

- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes

adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 19 , selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes. Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así

como de que no se produzcan chispas.

- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

### Uso previsto

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

### Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños

alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.

- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

### Eliminación del aparato

**Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:**



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades



locales información acerca de dichos centros de recogida.

**Cumplimiento de la directiva RoHS:**

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

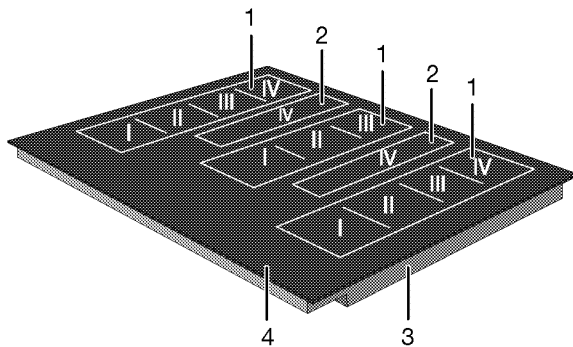
**Eliminación del material de embalaje**

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

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

## 2 Información general

### Resumen



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Zona de cocción por inducción auxiliar
- 3 Superficie vitrocerámica

- 4 Cubierta base

## Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V~ ;50 Hz
Consumo energético total	máx. 10,8 kW
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	48 mm/900 mm/510 mm (Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas.)
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

### Quemadores

Izquierda I-II-III-IV	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W
Central IV	<b>Zona de cocción por inducción auxiliar</b>
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W
Central I-II-III	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W
Derecha I-II-III-IV	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W


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


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


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

## 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

 La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

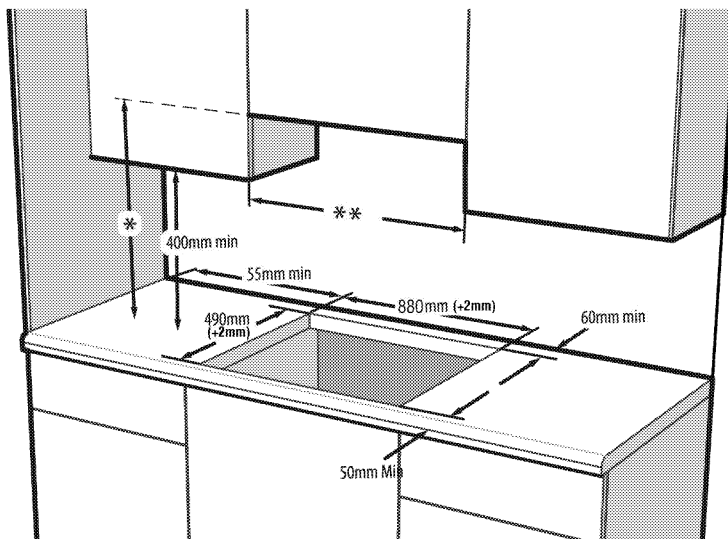
 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

 Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.  
Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

### Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana, esta altura debe ser de al menos 650 mm.
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



- \* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor. Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min. 650 mm.
- \*\* La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

## Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

**i** No instale la placa en lugares con aristas cortantes o esquinas. Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras

utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**!** La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

**!** El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

**!** Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

## Conexión del cable de alimentación

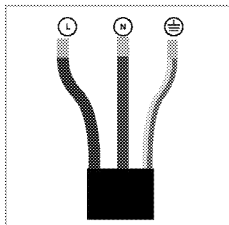
**i** Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no

encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

### Si el aparato se acompaña de un cable:

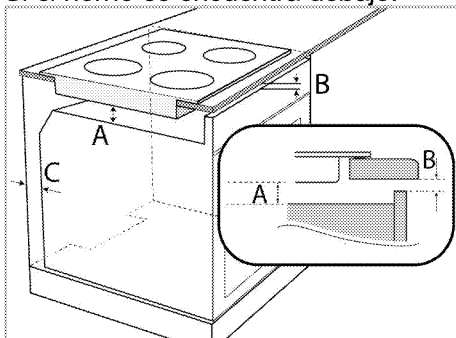


2. En caso de conexión monofásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
  - Cable azul/gris = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)
- » o bien la tecla
- Cable gris/negro = L (fase)
  - Cable azul/marrón = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

### Instalación del producto

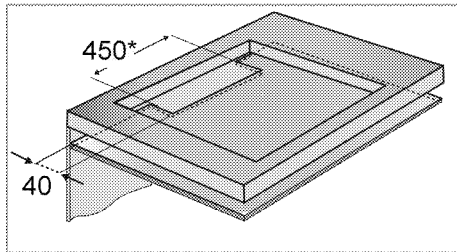
#### Si el horno se encuentra debajo:



- A min. 5 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

### Si el consejo es el siguiente:

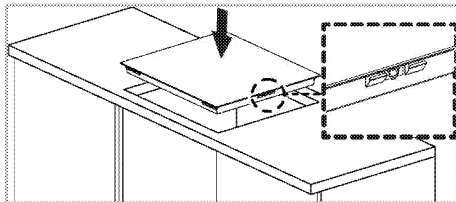
Es necesario dejar una abertura de ventilación en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.



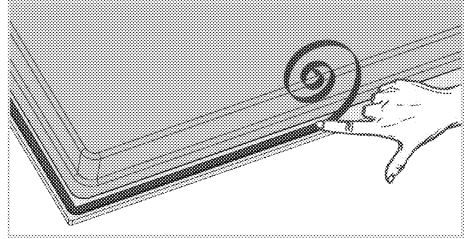
\* min.

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

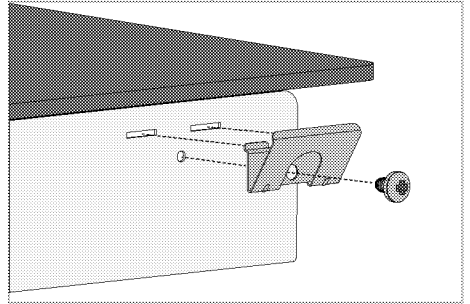
**Fácil instalación:** algunos modelos vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto. Para estos modelos, ignore los resortes de montaje y las instrucciones de montaje del soporte que se describen en el manual. Coloque su producto directamente en el espacio donde se colocará el producto como se muestra en la figura siguiente. Para estos modelos, considere las medidas de ancho y profundidad escritas en el manual del usuario como 10 mm más.



1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.

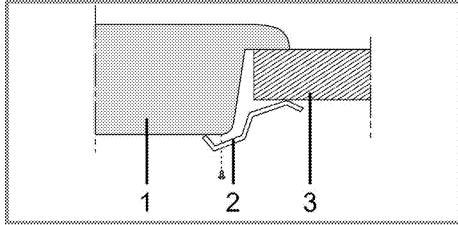


**i** En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.

**i** El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.

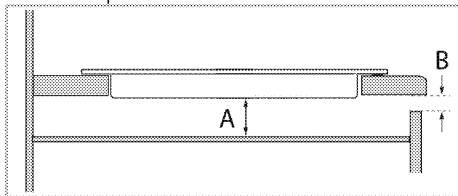
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.



- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera

**i** Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

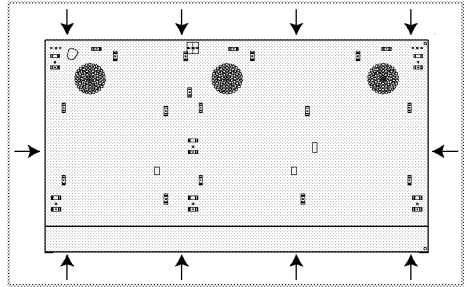
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



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

## Vista trasera (orificios de conexión)

**i** La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



**!** Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

**!** La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.

**i** El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

## Comprobación final


1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.



## Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o

cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

-  Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía


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

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

los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.

- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto.

### Uso por primera vez Primera limpieza de la unidad

 La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

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

sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

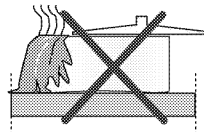
Limpié inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

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

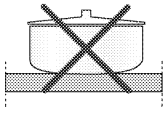
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas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

### Selección del recipiente

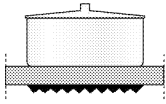
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



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

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

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

#### **Prueba del recipiente**

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

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

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

acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

#### **Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque**

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

#### **Seguridad en el uso**

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

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

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

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

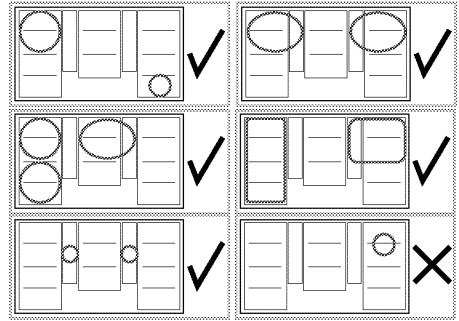
**i** Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

## Áreas de cocción iluminadas (Puede que no esté presente en su producto.)

Se iluminarán las zonas de cocción de la placa de cocción. Las zonas de cocción no aparecerán cuando la placa esté en la posición de apagado o de espera. Cuando encienda la placa de cocción, aparecerá la iluminación que indica las zonas de cocción.

## Uso de sartenes o cacerolas en la zona de cocción grande

La sartén o cacerola que está usando debe cubrir ambos centros de la zona de cocción grande. No utilice la zona de cocción de manera diferente. Puede utilizar la zona de cocción grande mediante su combinación para las cacerolas de gran diámetro. La zona de cocción grande se puede utilizar de dos maneras diferentes, esto es, la zona trasera izquierda y la zona delantera izquierda.

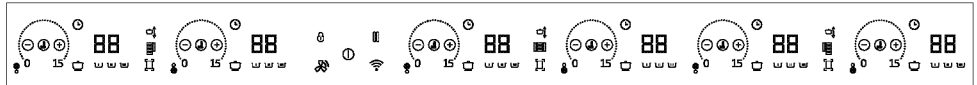


## Uso de las placas








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

## Panel de control



### Especificaciones

-  Zona de ajuste (del nivel de temperatura)
-  Tecla de encendido/apagado
-  Tecla de bloqueo de teclas
-  Tecla de activación/desactivación del temporizador
-  Tecla de calentamiento rápido/Ajuste de alta potencia (función de refuerzo)



Tecla de cocción automática



Tecla de parada

Tecla de selección de zona de cocción combinada (**Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.**)



Tecla de incremento del nivel del temporizador



Tecla de reducción del nivel del temporizador



Pantalla de área de cocción activa



Símbolo de la función "Move"



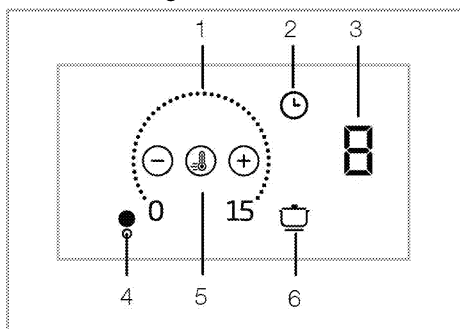
Símbolo Hob to Hood (Hob to Hood symbol) \*



Símbolo Wifi \*

\*(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

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



- 1 Área de ajuste
  - 2 Tecla Temporizador
  - 3 Visor de zona de cocción
  - 4 Símbolo de zona de cocción (\*)
  - 5 Tecla de calentamiento rápido
  - 6 Tecla de cocción automática
- \* (Varía en función del modelo del producto.)

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

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

### Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⌚" del panel de control.

La placa está lista para su uso.

**i** Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

**i** Al pulsar cualquier tecla (tecla "⌚") durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

### Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⌚" del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.

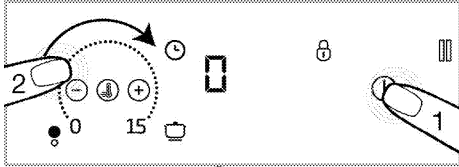
**i** Si los símbolos "H" o "h" aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

### Indicador de calor residual

Si el símbolo "H" aparece en el visor de la zona de cocción, significa que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

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

### Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "0" para encender la placa.
  - » Se muestra «0» en la zona de control.
2. Toque la zona de ajuste de la zona de cocción que desee activar y deslice el dedo por la zona.

**i** Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

### Ajuste del nivel de temperatura

Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores «0» y «15» tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

**i** Las zonas de cocción auxiliares son capaces de cocinar por cuenta propia. Para lograrlo, hay que ajustar la temperatura de la zona de cocción trasera izquierda, para la zona de cocción auxiliar izquierda. En la zona de cocción auxiliar derecha, se debe ajustar la temperatura de la zona de cocción trasera derecha.

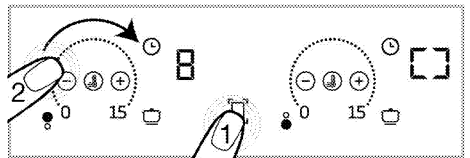
### Apagado de las zonas de cocción:

Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de dos formas distintas:

1. **Bajando el nivel de temperatura al nivel «0»**  
Puede apagar la zona de cocción bajando el nivel de temperatura a «0».
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada**  
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga vinculada. Todos los visores mostrarán el valor «0» o «00». El símbolo "⊖" en el visor de la placa desaparecerá.  
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

### Encendido de la zona de cocción combinada (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

1. Toque la tecla "0" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada
  - » El visor de la zona de cocción trasera izquierda mostrará «0» y "□" aparecerá en el visor de la zona delantera de cocción.



3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores «0» y «15» tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.
  - » Puede cambiar el nivel de temperatura de la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.

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

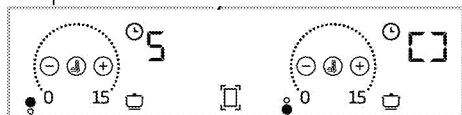
**Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

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



1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento.

» El visor de la zona de cocción trasera izquierda mostrará el más pequeño de los valores de las temperaturas de las zonas de cocción previamente seleccionadas. Para una determinada duración de temporizador, el visor mostrará el menor valor del temporizador de la zona de cocción.



» Para cambiar los valores de la temperatura posteriormente, ajuste la

temperatura deseada en la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.

**i** Si toca la tecla de la zona de cocción combinada con la zona de cocción combinada activa, las zonas de cocción se separarán y se apagarán.

**Apagado de la zona de cocción combinada: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

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

1. Bajando el nivel de temperatura al nivel «0»

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

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

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará «0» y el visor del temporizador mostrará «00». La luz de la tecla "☺" de la zona de cocción del lado trasero izquierdo se apagará.

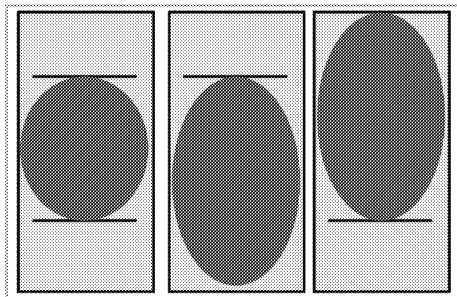
3. Tocando el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos

Si toca el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos, dicha zona de cocción se apagará.

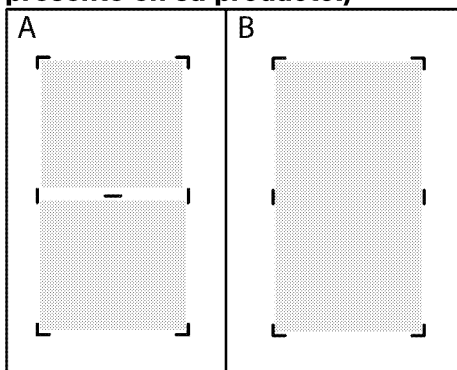
**Modo "Autoflexi" (Activación de la zona de cocción automática de gran superficie)**

Si el recipiente se coloca en las zonas de cocción como se muestra a continuación, "flexi". (zona de cocción de gran superficie) se activará automáticamente. Toque "[ ]" una vez para salir de este modo.





**Modelos con zonas de cocción iluminadas: (Puede que no esté presente en su producto.)**



**i** Cuando las dos zonas de cocción separadas (que se muestran en la figura A) se combinan como una zona de cocción de superficie amplia que se muestra en la figura B, la luz de separación debe apagarse. Cuando la zona de cocción de superficie ancha se separa nuevamente en dos zonas de cocción separadas, la luz de separación debe iluminarse.

**Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)**

Puede usar la función de refuerzo para calentar a máxima potencia. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

**Selección directa de la función de REFUERZO:**

1. Toque la tecla "ⓘ" para encender la placa.
2. Toque la tecla "Ⓜ".

La zona de cocción activada funcionará con la máxima potencia y el símbolo animado de la función de refuerzo "≡" aparecerá en el visor de la zona de cocción.

» Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

**Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:**

1. Mientras la placa de cocción está encendida y la zona de cocción correspondiente está activa, toque "Ⓜ".

**i** El refuerzo sólo puede activarse en una de las zonas del mismo lado (izquierda o derecha). Si una de las zonas de cocción del mismo lado funciona a un nivel de temperatura determinado, el refuerzo no puede ajustarse para la otra zona de cocción del mismo lado. Mientras la zona de cocción grande está activa, el refuerzo no se puede ajustar para estas zonas de cocción.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la

función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

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

Puede apagar la función de refuerzo tocando la tecla "⏻" cuando quiera.

### **Bloqueo de teclas**

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

### **Activación del bloqueo de teclas**

1. Toque "⏻" durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo de teclas activo, la luz de la tecla "⏻" parpadeará.

**i** El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "⏻" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla "⏻" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo.

Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder volver a encender la placa.

### **Desactivación del bloqueo de teclas**

1. Mantenga la tecla "⏻" pulsada durante tres segundos.

La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla "⏻" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

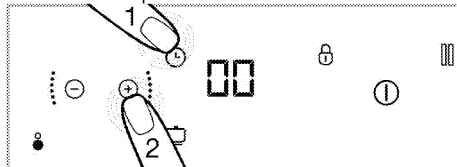
### **Función del temporizador**

Esta función le facilita el cocinar. No será necesario que esté pendiente del

horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

### **Activación del temporizador**

1. Toque la tecla "⏻" para encender la placa.
  2. El símbolo «00» aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.
  3. Incremente el nivel de la zona de cocción que desee encender.
  4. Toque la tecla "⏻" para activar el temporizador.
- «00» aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente.



5. Seleccione la duración deseada mediante las teclas "+" y "-".
- » Toque "⏻" para confirmar el ajuste. Si no toca "⏻", el ajuste se cancelará automáticamente en unos segundos.

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

**i** Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

**i** El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

### **Desactivación de los temporizadores**

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

## Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

### 1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en «00» :

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "⏻" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque las teclas "⊕" y "⊖" para reducir el valor hasta que el visor de la zona de cocción pertinente muestre «00».

### 2-Desactivando el temporizador tocando su tecla durante unos tres segundos:

1. Toque la tecla "⏻" de la zona de cocción pertinente durante unos 3 segundos; "⏻" se apagará completamente y el temporizador se cancelará.

## Función de cocción automática

Se puede cocinar rápidamente a tres niveles diferentes por medio de esta función.

1. Conservación del calor
2. Ebullición
3. Freír

### Activación de cocción automática sin temporizador

1. Toque la tecla "⏻" para encender la placa.
2. Toque la tecla «"⏻"» de la zona de cocción cuya función de cocción automática desee activar.
3. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de mantenimiento de calor después del primer contacto.

El visor mostrará los símbolo " P " y "⏻".

4. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de ebullición después de la segunda pulsación. El visor mostrará los símbolo " P " y "⏻".
  5. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de fritura después del tercer contacto. El visor mostrará los símbolo " P " y "⏻".
- » La zona de cocción comenzará a operar en el nivel de cocción automático establecido.

### Activación de cocción automática ajustando el temporizador

1. Seleccionar el nivel de cocción automática que desee tocando la tecla «"⏻"» de la zona de cocción correspondiente.
  2. Toque la tecla "⏻" para activar el temporizador.
- » Los símbolos «00» y "⏻" se iluminarán en el visor de la zona de cocción.
3. Seleccionar la duración deseada mediante las teclas "⊖"/"⊕".
- » La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura automática fijada durante el tiempo establecido.
- » Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

### Desactivación de la función cocción automática

1. Se puede desactivar completamente la zona de cocción correspondiente al tocar la tecla «"⏻"» para cancelar la función de cocción automática.
2. Si desea que la zona de cocción funcione a un nivel determinado y desactivar así la función de cocción automática, ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las

teclas "⊖"/"⊕". La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura fijada. Si el temporizador se ha establecido anteriormente, el tiempo de cocción no se cancelará y se mantendrá en el nivel de temperatura establecido.

### Uso de la función Mover

Esta función le facilita el cambio rápido a diferentes niveles de cocción al cambiar el nivel de cocción mediante el movimiento de la bandeja sin tener que entrar en el panel de control. Por lo tanto, no es necesario aumentar o disminuir la temperatura cada vez.

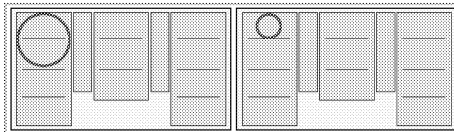
**i** Para que la función Mover esté activada, el tamaño de la cacerola debe cubrir una o dos zonas de cocción.

### Para activar la función "Mover":

1. Toque "⏻" para encender la placa.
2. Coloque su sartén o cacerola en la zona de cocción izquierda o derecha, según el nivel de inicio deseado, asegurándose de que cubra ambas zonas de cocción.
3. Toque "⇄" dos veces.  
» "⇄" y "⏻" se encenderán, indicando que la función "mover" está activada. Basta con deslizar la sartén o cacerola en la zona de cocción para obtener el nivel de cocción deseado. Esta función le permite cambiar rápidamente entre 3 zonas de cocción:

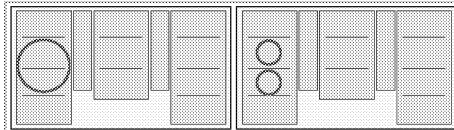
- **Nivel 3 (Conservación del calor):** Si coloca su sartén o cacerola en las dos zonas de cocción posteriores de las zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 3.

### Nivel 3



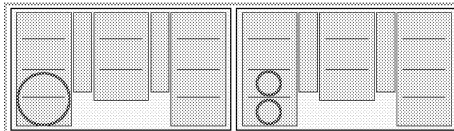
- **Nivel 8 (Ebullición):** Si coloca la sartén o la cacerola en el centro de las dos zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 9.

### Nivel 8



- **Nivel 15 (Freír):** Si coloca su sartén o cacerola en las dos zonas de cocción delanteras de las zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 15.

### Nivel 15



- **i** Cuando utilice la función "Mover", el temporizador no se podrá ajustar para las zonas de cocción.
- **i** Si hay una cacerola en la zona de cocción auxiliar correspondiente, no se podrá utilizar la función "Mover".
- **i** Si la cacerola que esté utilizando cubre tres zonas de cocción, se cancelará la función "Mover".

### Uso de la campana extractora y placa como conectada (de placa a campana) (Puede que no esté presente en su producto.)

Si su producto tiene el símbolo "☞", su producto tiene la capacidad de

funcionar en combinación con la campana extractora. Puede conectar su placa y campana extractora mediante esta función que permite que la campana funcione automáticamente ajustando el nivel de extracción para obtener un rendimiento óptimo de acuerdo con el nivel de calentamiento ajustado de su campana extractora. Para ello, primero debe conectar la campana extractora y la placa entre sí, una vez hecho esto, puede activar la conexión en la placa permitiendo que la placa y la campana extractora funcionen juntas.

### **Emparejar la placa y la campana extractora entre sí**

**i** El proceso de conexión de la placa y la campana extractora sólo es necesario una vez. Para conectar la placa y la campana extractora, basta con activar la conexión a través de la placa una vez realizada la conexión inicial.

1. Para encender la placa, toque la tecla "i".
2. Toque la tecla "⌘" durante 3 segundos aproximadamente.  
» El símbolo "⌘" parpadea en la pantalla.
3. Active el emparejamiento correspondiente a la placa de su campana (consulte el manual de la campana) y el símbolo correspondiente de la campana comenzará a parpadear.  
» Una vez finalizado el emparejamiento, aparecerá constantemente el símbolo "⌘" de la placa y el correspondiente símbolo de la campana.

### **Activación del funcionamiento conectado de la placa y de la campana extractora**

1. Para encender la placa, toque la tecla "i".
2. Toque la tecla "⌘" en la placa extractora.
3. Una vez finalizada la activación, el símbolo correspondiente en la campana extractora y el símbolo "⌘" de la placa aparecerán de forma continua.  
» Dependiendo del nivel de temperatura total de su placa, su campana extractora funcionará, aumentará o disminuirá el nivel automáticamente.

### **Uso de la aplicación HomeWhiz**

- Si su producto tiene un símbolo "📶", puede controlar su placa a través de la tablet/teléfono. Siga los pasos que se indican a continuación para controlar y realizar el seguimiento de su placa a través de su tablet/teléfono. Necesita conectar su tablet/teléfono a su red doméstica y descargar la aplicación HomeWhiz en su tablet/teléfono desde la tienda de aplicaciones de su dispositivo inteligente.
1. Ejecute la aplicación que ha descargado a su tablet/teléfono.
  2. Toque "Añadir/retirar producto" en la tablet/teléfono.
  3. Siga las instrucciones en la tableta/teléfono para completar la configuración.
  4. Mantenga presionada la tecla "📶" durante 3 segundos y luego suéltela. El símbolo "📶" parpadeará en la pantalla. Durante este tiempo, puede conectarse a su dispositivo inteligente.
  5. Conecte la placa, con el mismo nombre y contraseña de la aplicación en los ajustes de su tablet/teléfono inteligente.

6. Seleccione la red que está utilizando en la lista de redes y conecte su placa a la red con la contraseña necesaria. Una vez completada la configuración, el símbolo "📶" parpadeará de forma continua en la pantalla. Puede empezar a usar su placa tras darle un nombre en la sección «Añadir/retirar producto» de su aplicación.

**i** HomeWhiz es compatible con la banda de frecuencia de 2,4 GHz.

**i** Si la conexión de red no puede configurarse en 5 minutos después de tocar la tecla "📶" durante unos 3 segundos, la aplicación homewhiz se cerrará automáticamente y el símbolo "📶" desaparecerá.

**i** La aplicación HomeWhiz en su tablet/teléfono le guiará para configurar la conexión y utilizar la aplicación.

**i** Para poder llegar al menú de HomeWhiz, es preciso que su conexión esté activa.

**i** Mientras HomeWhiz esté encendido, usted puede controlar y monitorizar su placa tanto en la pantalla de la placa como a través de dispositivos inteligentes.

**i** Para desconectar HomeWhiz, mantenga presionada la tecla "📶" y luego suéltela. El símbolo "📶" se apagará en la pantalla.

**i** Si se produce un corte de corriente y su conexión se interrumpe mientras la conexión de HomeWhiz de su producto está activada, HomeWhiz cambiará automáticamente a la posición de apagado.

### **Uso de la placa a través de la tablet**

1. Abra la aplicación HomeWhiz instalada en su tablet/teléfono.

» Su dispositivo se mostrará en la página de la aplicación.

2. Toque su dispositivo.

» La página de control y monitorización de la placa aparecerá en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar el nivel de temperatura de las zonas de cocción, el bloqueo de teclas, la activación de la conexión de la placa-campana extractora (de placa a campana) y **otros** ajustes.

3. Después de terminar todos los ajustes realizados desde su tablet/teléfono, vaya al producto para confirmarlo y parpadearán los símbolos "📶" y "📶". Toque la tecla "📶" y active los ajustes.

**i** Cada ajuste en la tablet/teléfono requiere la confirmación del producto por razones de seguridad.

### **Cómo cerrar la aplicación HomeWhiz**

1. Cuando su tablet/teléfono esté conectado con el producto, toque la tecla "📶". El símbolo "📶" desaparece en la pantalla. Durante este tiempo, su tablet/teléfono se desconecta de su producto.

### **Borrado de un producto conectado**

1. Toque las teclas "📶" y "📶" de forma simultánea.

» Los símbolos "📶" y "📶" empiezan a parpadear y se oirá una advertencia audible.

2. Una vez que dejen de parpadear los símbolos "📶" y "📶" en la pantalla, finalizará el proceso de borrado.

**i** Debe disponer de una conexión de red para completar el proceso de borrado.

### Declaración de conformidad

Arçelik A.Ş. declara por la presente que este aparato cumple con la Directiva 2014/53/UE. En la página web support.beko.com, entre los documentos adicionales de la página del producto del electrodoméstico, encontrará una detallada declaración de conformidad RED.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

### Función de parada

Puede detener todas las funciones **(excepto el temporizador)** activas en la placa por medio de esta función.

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



1. Toque la tecla "📶" con la placa en funcionamiento.

Todas las zonas de cocción activas seguirá funcionando al nivel mínimo.

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

**i** Al tocar la tecla de parada, el símbolo "📶" aparecerá en los visores de las zonas de cocción activas antes de pulsar esta tecla.

### Función de gestión de la energía

Su producto tiene una función de gestión de la energía. Con esta función, puede cambiar el nivel de la potencia que la placa mostrará. Hay 9 niveles diferentes para la función de gestión de la energía.

Función de gestión de la energía - Niveles de energía que se pueden seleccionar

Opciones de gestión de la energía	Potencia total
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Posición de apagado para las zonas de cocción,

1. Toque el botón "📶" para encender la placa.

2. Toque la tecla "📶" de la zona de cocción trasera izquierda, luego la tecla "📶" de la zona de cocción delantera izquierda y finalmente la tecla "📶" sin levantar el dedo. El tono suena cuando se toca cada tecla.

3. El nivel de gestión de potencia seleccionado en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda y el valor de potencia total de este nivel aparecen en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda. No toque

los 3 botones después de que aparezcan los valores.

4. Cambie de nivel tocando el botón "III" y establezca el valor de potencia total que desee.

5. Confirme la selección tocando el botón "I" y apague la placa. Se activará el valor de potencia total que ha seleccionado.

**i** Dependiendo del nivel de potencia total seleccionado, los niveles de temperatura de las zonas de cocción pueden variar. Dependiendo del ajuste de potencia de la placa, el nivel de temperatura de las zonas de cocción puede bajar automáticamente. Esto no es ningún error.

### **Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción**

**Principios de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta. Su placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

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

### **Límites del tiempo de funcionamiento**

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

El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

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



**Tabla 1:** Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Calentamiento rápido	10 minutos
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Protección frente al sobrecalentamiento

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

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

### Sistema de seguridad frente a derramamiento

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

Mientras tanto, en la pantalla aparecerá "E" o "F".

### Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

### Funcionamiento con ruido

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Estos ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación del recipiente de cocción puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece debido al funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

## Códigos de error/razones 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.

**i** Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor. Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor.

**i** Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.

**i** No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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



Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



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

### Limpieza de la placa

#### Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa. Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón. Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



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

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

## 7 Resolución de problemas

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

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

### **El aparato no funciona.**

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

### **El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "□" y "□" o bien la tecla "L".**

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

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

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

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

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

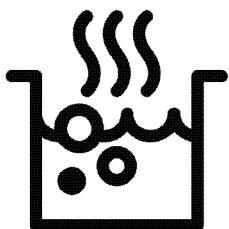


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



## Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

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

Caro Cliente,

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

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

## Explicação dos símbolos

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



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



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



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

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

**2 Informação geral** **10**

Visão geral.....	10
Especificações técnicas.....	11

**3 Instalação** **12**

Instalação prévia .....	12
Instalação e ligação .....	13
Eliminação do produto velho .....	16

**4 Preparações** **18**

Conselhos para poupar energia.....	18
Uso inicial .....	18
Primeira limpeza da unidade.....	18

**5 Como utilizar a placa** **19**

Informações gerais sobre a cozedura.....	19
Utilização das placas .....	21
Painel de controlo.....	21

**6 Manutenção e cuidados** **35**

Informações gerais .....	35
Limpeza da placa .....	35

**7 Resolução de problemas** **37**

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

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

### **Segurança geral**

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

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

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

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

### **Segurança eléctrica**

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

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

## Segurança do produto

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

- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
  - Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
  - O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
  - A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
  - As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 19*, seleccionar os tachos.
  - As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
  - Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.
  - **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.
- Para que a chama funcione correctamente:
- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

### **Utilização pretendida**

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

### **Segurança para crianças**

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

da embalagem de acordo com as normas ambientais.

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

### **Eliminação do produto velho**

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



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

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

## **Cumprimento com a Directiva**

### **RoHS:**

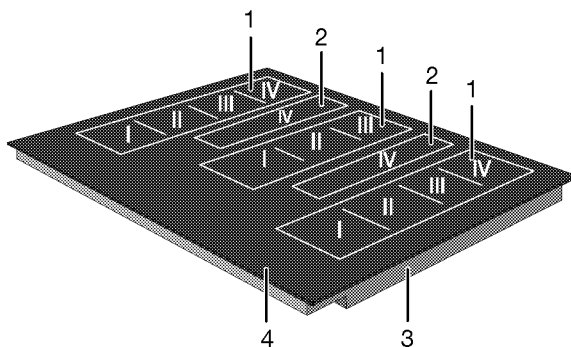
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### **Eliminação do material da embalagem**

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

## 2 Informação geral

### Visão geral



- 1 Zona de cozedura por indução
- 2 Zona de cozedura auxiliar de indução
- 3 Superfície de vitrocerâmica
- 4 Tampa base



## Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~ ;50 Hz
Consumo total de energia	max. 10,8 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	48 mm/900 mm/510 mm (Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

### Queimadores


Esquerdo I-II-III-IV	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W
Meio IV	<b>Zona de cozedura auxiliar de indução</b>
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W
Meio I-II-III	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W
Direito I-II-III-IV	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W


- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.


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

### 3 Instalação

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

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

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

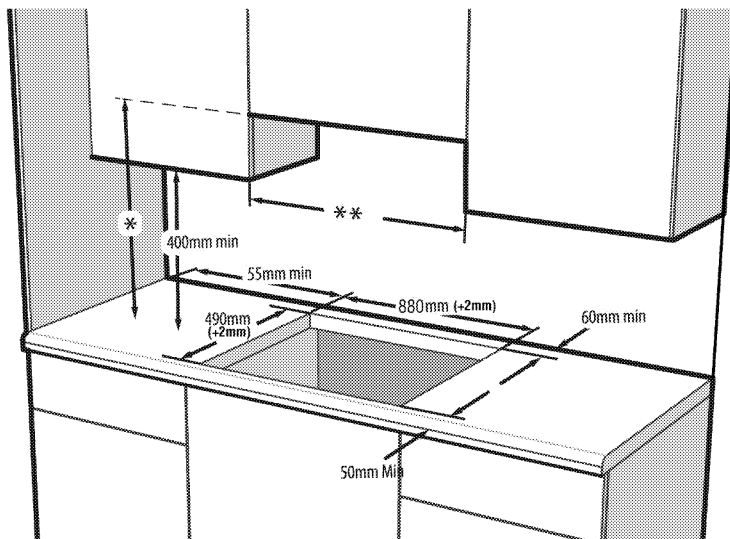
 Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

#### Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma

distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

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



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

## Instalação e ligação

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

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

## Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador.

A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

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

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

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

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

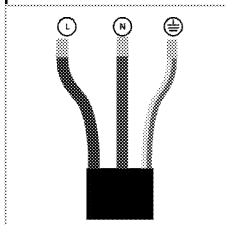
### Ligar o cabo de alimentação

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

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

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

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

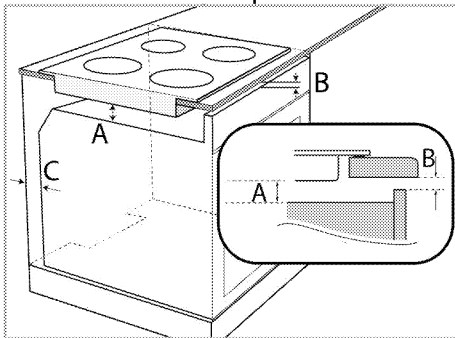


**2. Para ligação monofásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

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

**Instalar o produto**

**Se houver um forno por debaixo:**



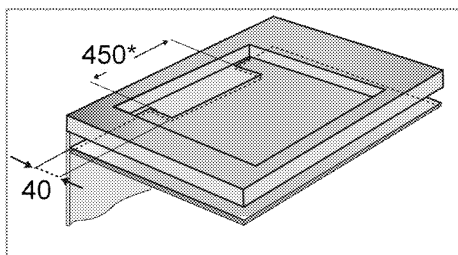
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Se houver uma prancha por debaixo:**

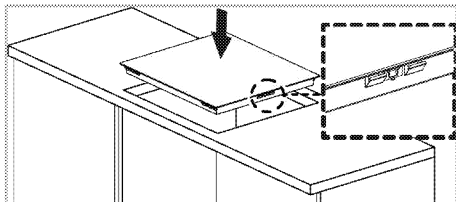
É necessário deixar uma abertura de ventilação de na secção traseira do móvel, coforme ilustrado na seguinte figura.



\* min.

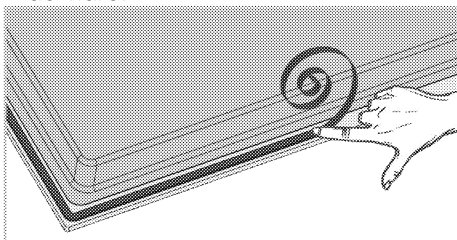
Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

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

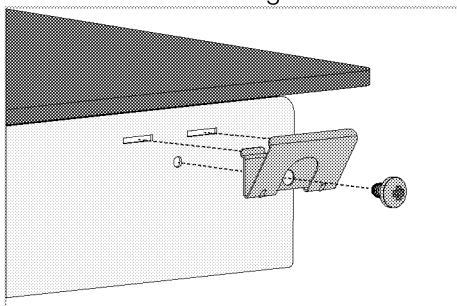


1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem

seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.

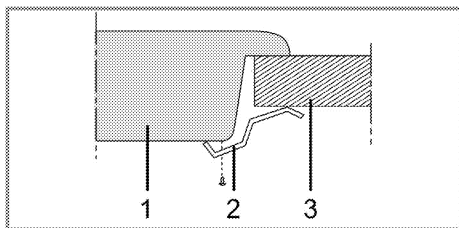


4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.



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

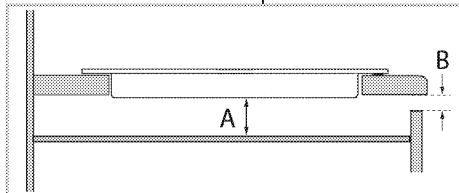
5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.



- 1 Placa  
2 Grampo de instalação  
3 Bancada

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

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

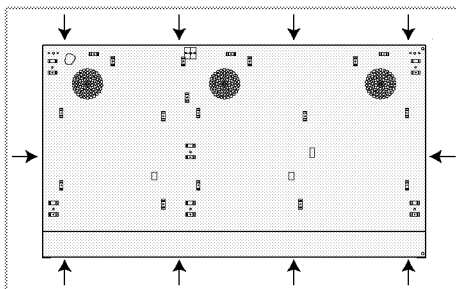


A min. 5 mm

B min. 2 mm

### Vista traseira (orifícios de ligação)

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



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

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

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

### Verificação final

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

### Eliminação do produto velho

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

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

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia

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


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

tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.

- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

### Uso inicial

#### Primeira limpeza da unidade

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

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



## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

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

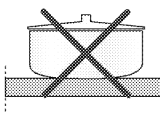
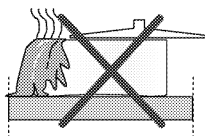
Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.

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

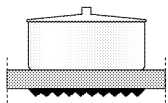
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de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

### Seleção da panela

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



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



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

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

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

#### Teste da panela

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

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um ímã.
2. A sua panela é compatível se "□" e

"□" ou "□" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

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

#### Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de

cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura

seleccionada e o símbolo "□" e "□" ou "□" pisca alternadamente.

#### Uso seguro

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

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

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

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

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

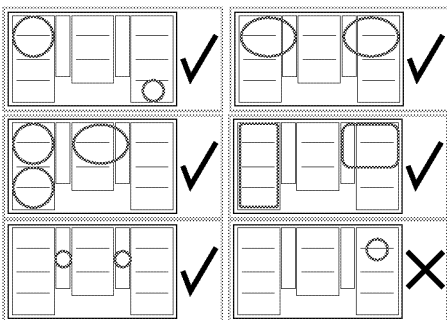
#### Áreas de cozedura iluminadas (Poderá não fazer parte do seu produto.)

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

indica as zonas de cozedura deverá aparecer.

## Utilizar painelas na zona de cozedura larga

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



## Utilização das placas

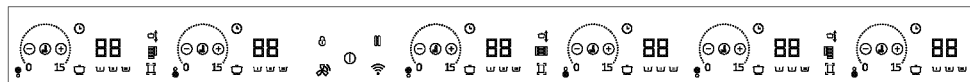


Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

## Painel de controlo



### Especificações

- Área de configuração (para nível de temperatura)
- Tecla On/Off (Ligar/desligar)
- Tecla de bloqueio de teclas
- Tecla de ativação/desativação do temporizador
- Tecla de aquecimento rápido/Tecla de definição de potência elevada (Booster)



Tecla de cozedura automática



Tecla parar  
Tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla (**Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.**)



Tecla de aumento do nível do temporizador



Tecla de redução do nível do temporizador



Display de área de cozimento ativo



Símbolo de função  
"Move"



Símbolo do fogão ao  
capô (Hob to Hood  
symbol) \*

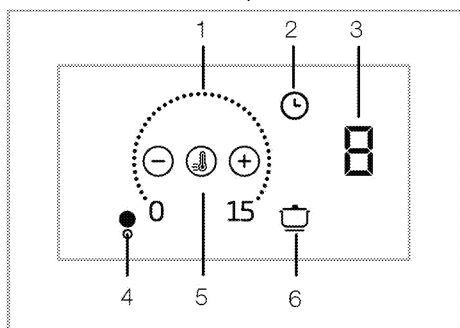


Símbolo Wifi \*

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



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



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



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



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

### Ligar a placa

1. Toque na tecla "⏸" no painel de  
controlo.
- A placa está pronta a ser utilizada.



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



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

### Desligar a placa.

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



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

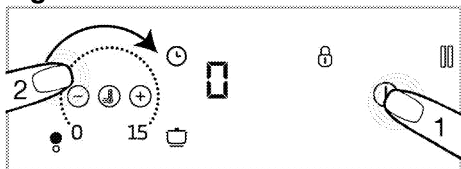
### Indicador de calor residual

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



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

## Ligar as zonas de cozedura



1. Toque na tecla "0" para ligar a placa.  
» Símbolo "0" nos visores da zona de cozedura.
2. Toque na área de configuração da zona de cozedura que pretende ligar e deslize o dedo através da área.

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

## Ajustar o nível de temperatura

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

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

## Desligar as zonas de cozedura:

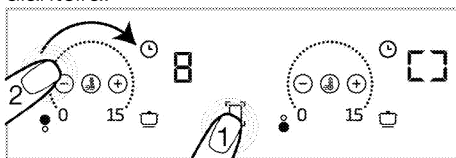
Uma zona de cozedura seleccionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:

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

2. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida  
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura à qual está ligado. O valor "0" ou "00" será mostrado em todos os visores. O símbolo "0" no visor da placa desaparecerá.  
Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

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

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



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

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

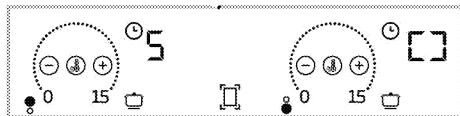
**Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

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



1. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar.

» O menor dos valores de temperatura das zonas de cozedura que selecionou anteriormente será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda. Caso exista uma duração de temporizador, o valor de temporizador da zona de cozedura com o valor mais baixo será mostrado no visor.



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

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

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

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 3 modos diferentes:

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

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

2. Usando o desligamento com a opção do temporizador para a zona de cozedura de superfície ampla

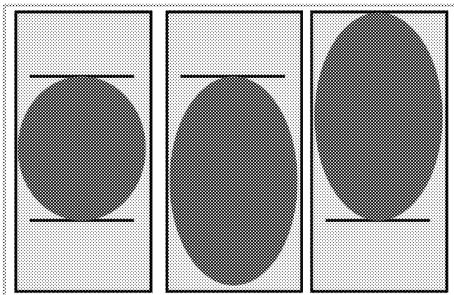
Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. 0 aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e 00 aparecerá no visor do temporizador. A luz da tecla "C" na zona de cozedura da esquerda traseira desaparecerá.

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

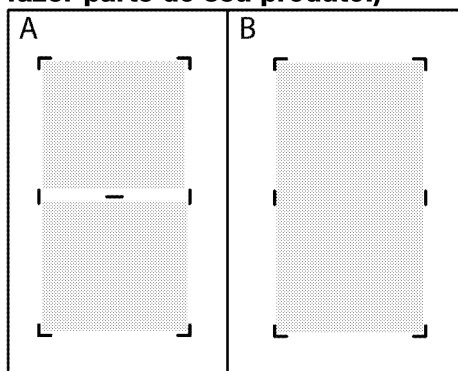
Se tocar no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos, a zona de cozedura desliga

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

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



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



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

**Definição de potência elevada (BOOSTER)**

Pode utilizar a função booster para efectuar o aquecimento na potência máxima. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura. Quando o tempo de

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

**Seleccionar directamente BOOSTER:**

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

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

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

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

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

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

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

## Desligar antecipadamente as definições de potência elevada

### (Booster):

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

### Bloqueio de teclas

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

### Ativar o bloqueio de teclas

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

**i** Apenas pode ativar o bloqueio das teclas em modo de funcionamento. Quando o bloqueio das teclas está activado, apenas a tecla "🔒" estará funcional. Quando tocar noutra tecla, a luz da tecla "🔒" piscará para indicar que o bloqueio das teclas está ativo.

Se desligar a placa quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a placa.

### Desativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha premida a tecla "🔒" durante 3 segundos.

A operação é confirmada com um sinal audível. A luz da tecla "🔒" desliga e o painel de controlo é desbloqueado.

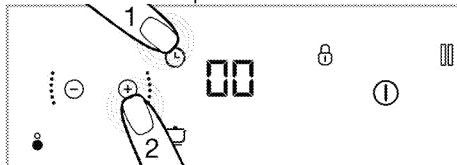
### Função do temporizador

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

## Ativar o temporizador

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

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



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

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

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

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

### Desativar os temporizadores

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

### Desligar os temporizadores mais cedo

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a



funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desligar o temporizador antecipadamente de duas formas diferentes:

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

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

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

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

### **Função de cozedura automática**

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

1. Manutenção de calor
2. Ferver
3. Fritar

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

1. Toque na tecla "ⓘ" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "☑" da zona de cozedura na qual pretende ativar a função de cozedura automática.
3. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Manter o calor" após o primeiro toque. O símbolo "P" e "☑" serão mostrados no visor.
4. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Ferver" após

o segundo toque. O símbolo "P" e "☑" serão mostrados no visor.

5. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Fritar" após o terceiro toque. O símbolo "P" e "☑" serão mostrados no visor.

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

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

1. Selecione o nível de cozedura automática pretendido tocando na tecla "☑" da zona de cozedura correspondente.
2. Toque na tecla "⏸" para activar o temporizador.  
» Os símbolos "00" e "⏸" irão acender no visor da zona de cozedura.
3. Defina a duração desejada tocando nas teclas "⏪" / "⏩".  
» A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de cozedura automática selecionado durante todo o período de tempo definido.  
» Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

### **Desativação da função de cozedura automática**

1. Pode desligar por completo a zona de cozedura correspondente tocando na tecla "ⓘ" para cancelar a função de cozedura automática.
2. Se pretender que a zona de cozedura funcione num determinado nível e desativar a função de cozedura automática, defina o nível de temperatura pretendido tocando nas teclas "⏪" / "⏩". A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de temperatura definido. Caso o

temporizador tenha sido previamente definido, o tempo de cozedura definido não será cancelado permanecendo ativo ao nível de temperatura definido.

### Utilizar a função Mover

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

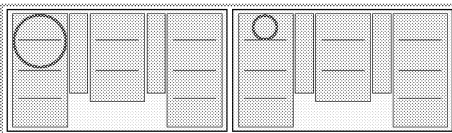
**i** Para ativar a função Mover, o tamanho da panela deve cobrir uma ou duas zonas de cozedura.

### Para ativar a função "Mover":

1. Pressione "⏻" para ligar a placa.
2. Coloque a sua panela na zona de cozedura esquerda ou direita, consoante o nível inicial que pretender, certificando-se que a mesma cobre as duas zonas de cozedura.
3. Pressione "↕" duas vezes.  
» "↕" e "↕" ligar-se-ão, indicando que a função "mover" foi ativada. Só precisa de deslizar a panela na zona de cozedura para o nível de cozedura pretendido. Esta função permite-lhe alternar rapidamente entre 3 zonas de cozedura:

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

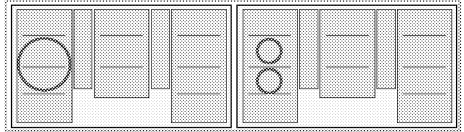
### Nível 3



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

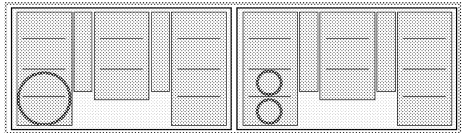
esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 9.

### Nível 8



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

### Nível 15



- **i** Quando utiliza a função "Mover", o temporizador não pode ser definido para as zonas de cozedura.

- **i** Se uma panela estiver na zona de cozedura auxiliar correspondente, a função "Mover" não pode ser utilizada.

- **i** Se a panela que estiver a utilizar cobrir três zonas de cozedura, a função "Mover" será cancelada.

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

Se o seu produto tem o símbolo "⌘", seu produto tem a capacidade de operar em conjunto com o exaotor. Você pode conectar sua placa e exaotor através deste recurso. Permitindo que seu exaotor opere automaticamente, ajustando o nível de extração para o melhor desempenho de acordo com o nível de aquecimento definido de sua

placa. A fim de fazer isso você deve primeiro conectar seu exauctor e placa um ao outro, uma vez que isso seja feito você pode ativar a conexão na placa permitindo que a placa e o exauctor possam trabalhar juntos. Combinando a placa e o exauctor um com o outro.

### **Combinando a placa e o exauctor um com o outro**

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

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

### **Ativando a operação conectada da placa e do exauctor.**

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

### **Usando o aplicativo HomeWhiz**

Se o seu produto tem o símbolo "📶", você pode controlar sua placa via tablet / telefone. Siga os passos abaixo para controlar e rastrear sua placa através do

seu tablet / telefone. Você precisa conectar seu tablet/telefone à sua rede doméstica e baixar o aplicativo HomeWhiz em seu tablet/telefone na loja de aplicativos do seu dispositivo inteligente.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Usando a placa via tablet

1. Iniciar o aplicativo HomeWhiz instalado em seu tablet / telefone.  
» O seu dispositivo estará visível na página do aplicativo.
2. Toque no seu dispositivo.  
» Placa controle e página de monitoramento aparecerá na tela. Nesta tela, você pode ajustar o nível de temperatura das zonas de cocção, bloqueio de chaves, ativação de conexão placa-exautores (placa to exautores) e outras configurações.
3. Depois de terminar todas as configurações feitas a partir de seu tablet / telefone, vá para o produto para confirmar. "☰" e "☰" símbolos piscar. Toque "☰" chave e ativar as configurações.

**i** Cada configuração no tablet / telefone requer confirmação do produto por razões de segurança.

### Desativar o aplicativo HomeWhiz

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

### Excluir um produto conectado

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

**i** Você precisa ter uma conexão de rede para concluir o processo de exclusão.

### Declaração de Conformidade

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

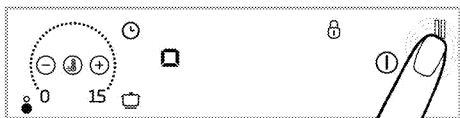


Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

### Função de paragem

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

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



1. Toque na tecla "▬" quando a sua placa estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura vão continuar a funcionar ao nível mínimo.

2. Toque novamente na tecla "▬" para reiniciar, com os ajustes anteriores, todas as zonas de cozedura interrompidas.

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

### Função de gestão da potência

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

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

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

Com as zonas da placa em posição de desligadas,

1. Toque na tecla "⓪" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "⓪" da zona de cozinhar traseira esquerda, depois na tecla "⓪" da zona de cozinhar dianteira esquerda e finalmente na tecla "▬" sem levantar o dedo. O tom soa quando cada tecla é tocada.
3. O nível de gestão de potência definido no visor da zona de cozedura traseira esquerda e o valor total de potência desse nível aparecem no visor da zona de cozedura frontal esquerda. Pare de tocar nas 3 teclas depois de aparecerem os valores.
4. Alternar entre níveis tocando na tecla "▬" e definir o valor da potência total que pretende ajustar.
5. Confirmar a definição tocando na tecla "⓪" e desligar o queimador. O valor da potência total que definir será ativado.

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

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

**Princípios de funcionamento:** A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

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

**i** A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

### **Limites no tempo de funcionamento**

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desactivada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também se desligará mais tarde. O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura. A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

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

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Aquecimento rápido	10 minutos
P1	6
P2	1,5
P3	1

### **Proteção contra sobreaquecimento**

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

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

### **Sistema de segurança contra derrames**

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

Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. Enquanto este modo estiver ativado, "E" ou "F" aparecerá no visor.

### Ajuste preciso da potência

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

### Funcionamento ruidoso

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

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

### Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

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

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

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


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




## 6 Manutenção e cuidados


### Informações gerais


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

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

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

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

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

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

### Limpeza da placa

#### Superfícies em vitrocerâmica

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

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

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

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

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

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

## 7 Resolução de problemas

### O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

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

### O produto não funciona.

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

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

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

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

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

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

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

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

