



Built-in Hob

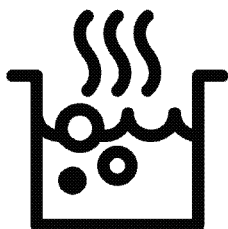
User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Placa empotrada

Manual del usuario



HII 64850 FHTI



EN / DE / ES

185.9282.92/R.AD/2.06.2021/3-1

7757188661

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

| | |
|-----------------------------------|---|
| General safety..... | 4 |
| Electrical safety..... | 5 |
| Product safety..... | 5 |
| Intended use..... | 7 |
| Safety for children..... | 7 |
| Disposing of the old product..... | 8 |
| Package information..... | 8 |

2 General information 9

| | |
|-------------------------------|---|
| Overview..... | 9 |
| Technical specifications..... | 9 |

3 Installation 11

| | |
|----------------------------------|----|
| Before installation..... | 11 |
| Installation and connection..... | 12 |
| Future Transportation..... | 15 |

4 Preparation 16

| | |
|--------------------------------------|----|
| Tips for saving energy..... | 16 |
| Initial use..... | 16 |
| First cleaning of the appliance..... | 16 |

5 How to use the hob 17

| | |
|--|----|
| General information about cooking..... | 17 |
| Using the hobs..... | 20 |
| Control panel..... | 20 |

6 Maintenance and care 30

| | |
|--------------------------|----|
| General information..... | 30 |
| Cleaning the hob..... | 30 |

7 Troubleshooting 32

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 17* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

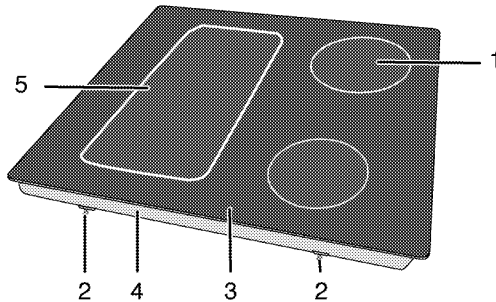
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 Induction cooking plate | 4 Base cover |
| 2 Assembly clamp | 5 Induction cooking plate |
| 3 Vitroc ceramic surface | |

Technical specifications

| | |
|--|--|
| Voltage / frequency | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50/60 Hz |
| Total power consumption | max. 7200 W |
| Fuse | 32 A / 16 A x 2 |
| Cable type / section | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² or equivalent |
| External dimensions (height / width / depth) | 55 mm/580 mm/510 mm |
| Installation dimensions (width / depth) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |

Burners

| | |
|-------------|--------------------------------|
| Rear left | Induction cooking plate |
| Dimension | 180 mm |
| Power | 1800/3000 W |
| Front left | Induction cooking plate |
| Dimension | 180 mm |
| Power | 1800/3000 W |
| Front right | Induction cooking plate |
| Dimension | 145 mm |
| Power | 1500/2200 W |
| Rear right | Induction cooking plate |
| Dimension | 210 mm |
| Power | 2000/3700 W |

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


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

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

- * Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- ** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob


Installation and connection


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

 Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!


Electrical connection

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


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

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

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

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

Connecting the power cable

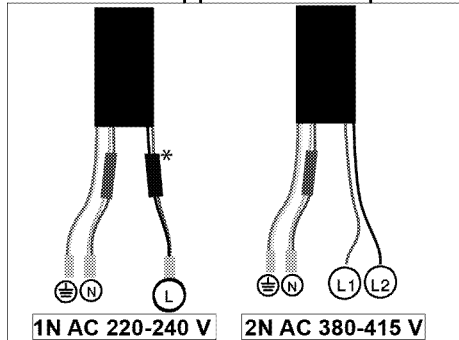
 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent

to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



* (This may not exist on your product.)

2. For single-phase connection,

connect the wires as identified below:

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

» or

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

3. For double-phase connection,

connect the wires as identified below:

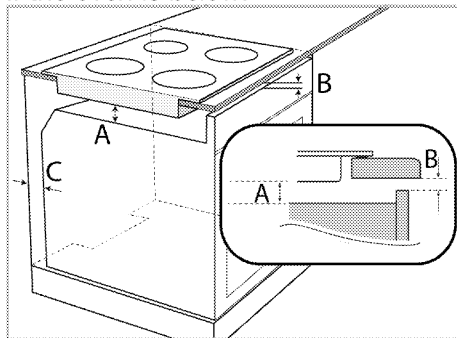
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⊕ (Ground)

» or

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

Installing the product

If the oven is below:



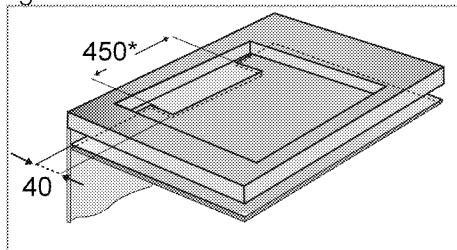
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.

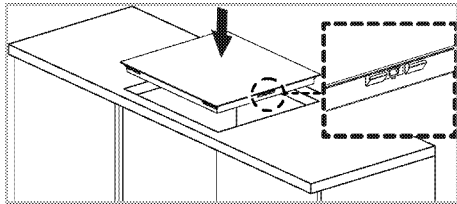


* min.

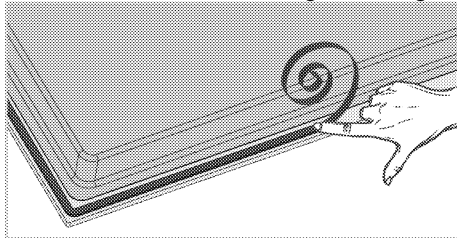
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space

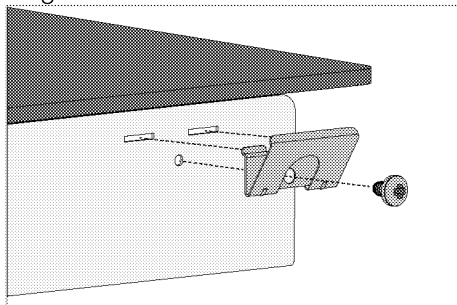
where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.

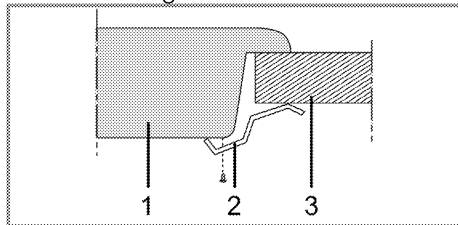


4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



- i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.
- i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

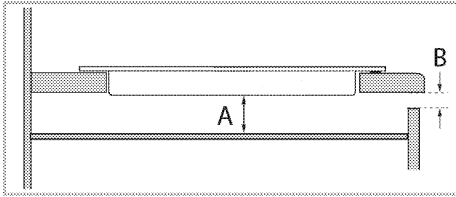
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

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

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

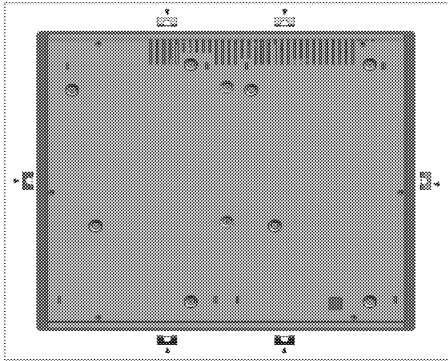


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

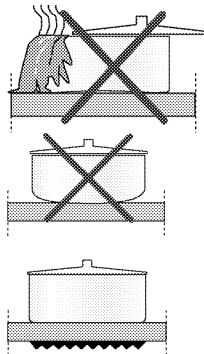
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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

Saucepan test

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

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

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



Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective

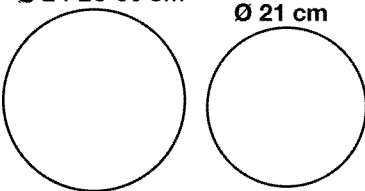
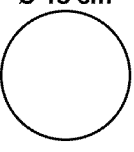
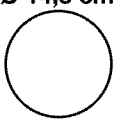
cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "L" flash respectively.)

Safe use

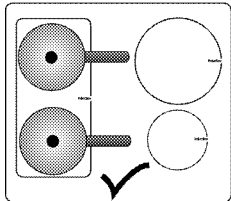
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

-  If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.
-  When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

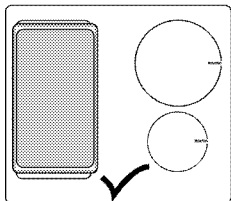
Selecting cooking zone suitable to the vessel

| | | |
|---|--|--|
| <p>Large cooking zone Ø 24-28-30 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>  | <p>Normal cooking zone Ø 18 cm</p>  | <p>Small cooking zone Ø 14,5 cm</p>  |
| <p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. | <p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. | <p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons. |

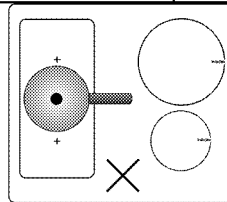
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones. Location of the wide surface cooking zone may vary depending on the product model.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.




Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

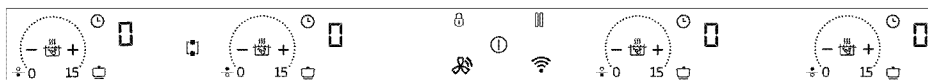
Using the hobs

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













Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.


Control panel

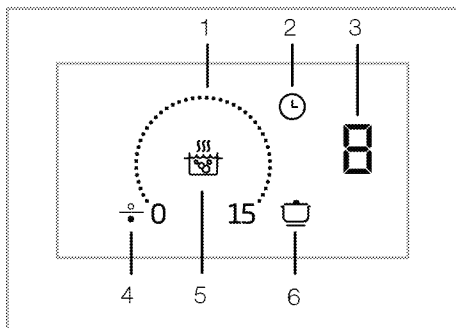


Specifications

-  Setting area (for temperature level)
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Timer
-  Activation/Deactivation key
Rapid Heating key/High power setting (Booster) key
-  Automatic cooking key
-  Stop key
-  Wide Surface Cooking Zone Selection key *
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Hob to Hood symbol *
-  Wifi Symbol *

***(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

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



- 1 Setting area
- 2 Timer key
- 3 Cooking zone display
- 4 Cooking zone symbol (*)
- 5 Rapid heating key
- 6 Automatic cooking key

* (Varies depending on the product model.)

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

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

Turning on the hob

1. Touch the "⌚" key on the control panel.

The hob is ready for use.

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

i When any key ("⌚" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch the "⌚" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

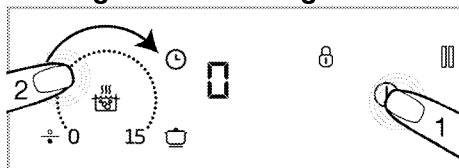
i If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

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

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

Turning on the cooking zones



1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
» "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

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

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.

2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear.

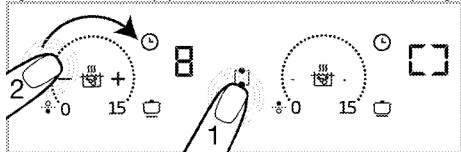
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

Turning on the wide surface cooking zone (This feature is

optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "Ⓢ" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» 0 will be displayed on the display of the front left cooking zone and "□" symbol will appear on the same display.



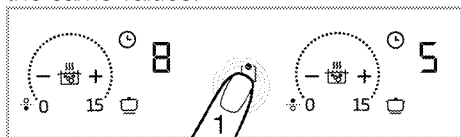
3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

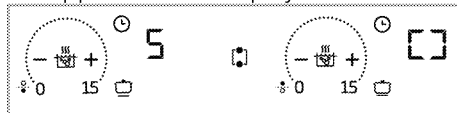
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the front left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

i If you touch the wide surface key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By dropping the temperature to "0" level

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

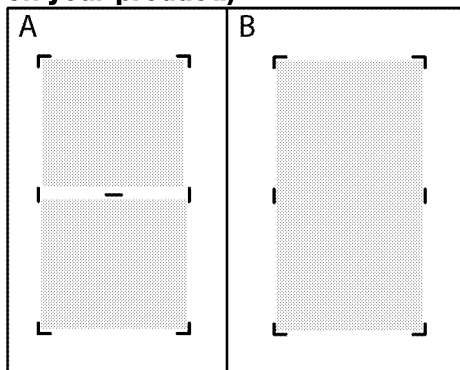
2. By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "Ⓢ" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



i When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Touch the "🔥" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "🔥".

i The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "🔥" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating.**

Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "Ⓜ" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "Ⓜ" key will flash to indicate that the key lock is active.
If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

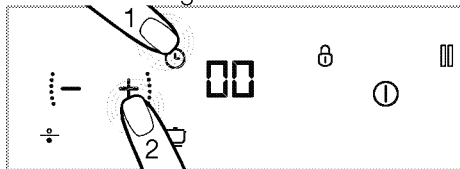
1. Keep "Ⓜ" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "Ⓜ" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

1. Touch the "Ⓜ" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "Ⓜ" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.
» Touch "Ⓜ" to confirm the setting. If you do not touch "Ⓜ", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

i The timer can only be set for the operating cooking zones.

i In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00" :

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "Ⓜ" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "+" and "-" keys.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch "Ⓜ" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "Ⓜ" will go off completely and the timer will be cancelled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
 2. Touch the "👤" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
 3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "P" and "👤" symbol will appear on the display.
 4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "P" and "👤" symbol will appear on the display.
 5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P" and "👤" symbol will appear on the display.
- » The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "👤" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⌚" key to activate the timer.
» "00" and "⌚" symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the "—" / "+" keys.
» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.
» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⌚" key to cancel the automatic cooking function.

2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "—" / "+" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (This may not exist on your product.)

If your product has "👤" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

Matching the hob and hood to one another

i The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

1. To turn on the hob, touch the "⌚" key.
2. Touch the "👤" key for 3 seconds approximately.
» "👤" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.

» When the matching is complete, the "🔌" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

Activating the connected operation of the hob and the hood

1. To turn on the hob, touch the "ⓘ" key.
2. Touch the "🔌" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "🔌" symbol on the hob will appear continuously.








» Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.

Using the HomeWhiz application

If your product has "📶" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the HomeWhiz application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.

1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone..
2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
3. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
4. Press and hold the "📶" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "📶" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
5. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
6. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is

complete, "📶" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.

-  HomeWhiz supports 2.4GHz frequency band.
-  If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "📶" key for about 3 seconds, the homewhiz application will be automatically exited and the "📶" symbol will disappear.
-  The HomeWhiz application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.
-  Your connection should be active in order for you to reach the HomeWhiz menu.
-  As long as HomeWhiz is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.
-  To disconnect HomeWhiz, press and hold the "📶" key and then release it. The "📶" symbol will go off on the screen.
-  If there is a power failure and your connection is cut off while the HomeWhiz connection of your product is enabled, HomeWhiz will automatically switch to the off position.

Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.
 - » Your device will be visible on the application page.
2. Tap your device.

» Hob control and monitoring page will appear on the display. On this screen, you can adjust temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and **other** settings.

3. After finishing all settings made from your tablet / phone, go to the product to confirm. "☰" and "☰" symbols blink. Touch "☰" key and activate the settings.

i Each setting on the tablet / phone requires confirmation of the product for safety reasons.

Turning off the HomeWhiz Application

1. When your tablet / phone is connected with the product, tap "☰" key. "☰" symbol disappears on the screen. During this time, your tablet / phone is disconnected from your product.

Deleting a connected product

1. Touch "☰" and "☰" keys simultaneously. » "☰" and "☰" symbols start blinking and audible warning will be heard.

2. Once "☰" and "☰" symbols on the display has stopped blinking, the deleting process has been completed.

i You need to have a network connection to complete the deleting process.

Declaration of Conformity

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at support.beko.com among the additional documents on the product page for your appliance.



2.4 GHz band: 100 mW max.

Stop function

You can stop all functions (**except for the timer**) operating on the hob by means of this function.

i If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the "☰" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "☰" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

i When the stop key is pressed, "☰" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Using the induction cooking zones safely and effectively

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

Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

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

Operation time limits

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

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

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

Table-1: Operation time limits

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|-------------------|-----------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1 |
| 12 | 1 |

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|-------------------|-----------------------------|
| 13 | 1 |
| 14 | 0,5 |
| 15 | 0,5 |
| Rapid Heating | 10 minutes |
| P1 | 5 |
| P2 | 2 |
| P3 | 1 |

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" will be displayed.

Precise power setting

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

Noisy operation

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

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.

- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

| Error cause | Indicator | Display |
|--|-----------------------|---------------------------|
| Two or more keys are pressed | "E" will flash. | Cooking zone display |
| Hob is overheated | "H" symbol blinks | Cooking zone display |
| No saucepan suitable for the cooking zone | "L" symbol lights up. | Cooking zone display |
| Touch control card hardware error | "Fx**" will turn on | Timer display |
| Induction hardware error | "Ex**" symbol blinks | Cooking zone display |
| Pan/pot or another object on the touch control board | "F" symbol blinks | All cooking zone displays |
| x**: "1,2,...,9" | | |

i For more information about the descriptions of error messages that may appear on the touch control panel, please refer to Table 2. If Fx, Ex or EH errors cannot be corrected, please call the authorised service agent.

i If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.


i Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.


i No pots/pans must be placed on the touch control panel.

6 Maintenance and care


General information


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

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

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

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This

does not affect the operation of the product.

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

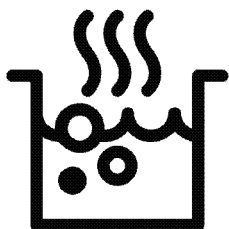


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

| | |
|--|---|
| Allgemeine Sicherheit..... | 4 |
| Elektrische Sicherheit..... | 5 |
| Produktsicherheit | 6 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 8 |
| Sicherheit von Kindern | 8 |
| Altgeräte entsorgen | 9 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen | 9 |

2 Allgemeine Informationen 10

| | |
|------------------------|----|
| Geräteübersicht | 10 |
| Technische Daten | 10 |

3 Installation 12

| | |
|--------------------------------|----|
| Vor der Installation..... | 12 |
| Einbauen und Anschließen | 13 |
| Transport..... | 17 |

4 Vorbereitungen 18

| | |
|---------------------------------|----|
| Tipps zum Energiesparen..... | 18 |
| Erste Inbetriebnahme..... | 18 |
| Erstreinigung des Gerätes | 18 |

5 Bedienung Kochfeld 19

| | |
|-------------------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise zum Kochen..... | 19 |
| Kochfeld verwenden | 22 |
| Bedienfeld..... | 22 |

6 Reinigung und Wartung 33

| | |
|--------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise..... | 33 |
| Kochfeld reinigen..... | 33 |

7 Problemlösungen 35

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt

mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 19*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und

elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

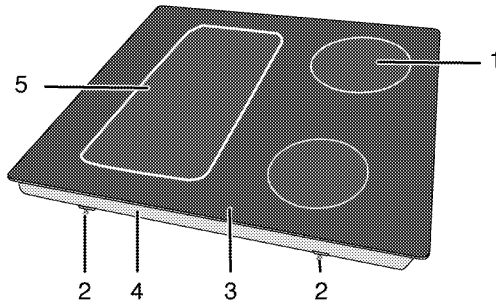
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1 Induktionskochplatte | 4 Basisabdeckung |
| 2 Montageklemme | 5 Induktionskochplatte |
| 3 Glaskeramikkochfeld | |

Technische Daten

| | |
|--------------------------------------|---|
| Spannung/Frequenz | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme gesamt | max. 7200 W |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt | MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 55 mm/580 mm/510 mm |
| Einbaumaße (Breite/Tiefe) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |
| Kochzonen | |
| Hinten links | Induktionskochplatte |
| Abmessungen | 180 mm |
| Leistung | 1800/3000 W |
| Vorne links | Induktionskochplatte |
| Abmessungen | 180 mm |
| Leistung | 1800/3000 W |
| Vorne rechts | Induktionskochplatte |
| Abmessungen | 145 mm |
| Leistung | 1500/2200 W |
| Hinten rechts | Induktionskochplatte |
| Abmessungen | 210 mm |
| Leistung | 2000/3700 W |


i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.


i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.


i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

 Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

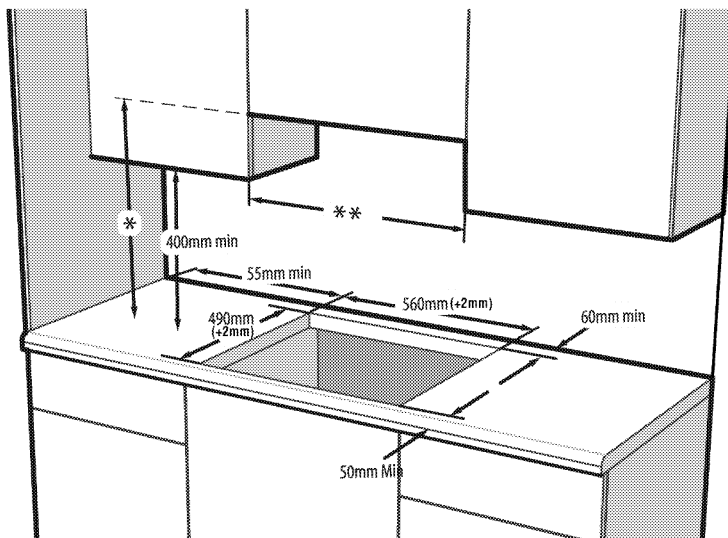
 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte

vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf.

Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

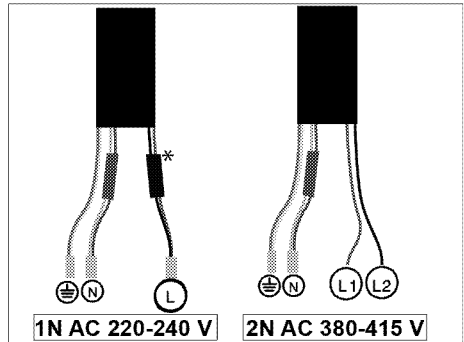
i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung,

Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.


Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



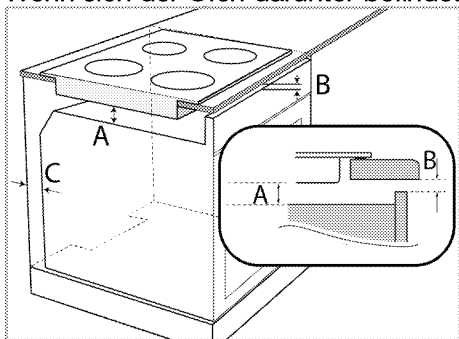
* (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graueres Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
 » oder
 - Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes Kabel = L1 oder L2 (Phase 1 oder Phase 2)
 - Schwarzes Kabel = L2 oder L1 (Phase 2 oder Phase 1)
 - Blaues/graueres Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
 » oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



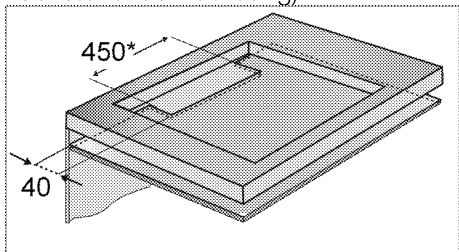
A Minimum 15 mm

B Minimum 2 mm

C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



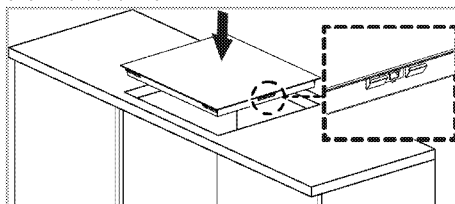
* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfeldes auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

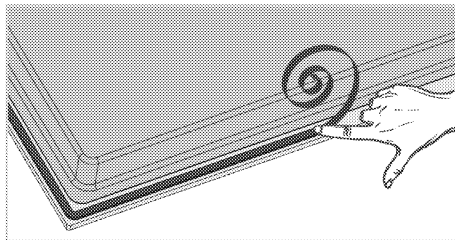
Einfache Installation: Einige Modelle werden mit am Produkt angebrachten

Befestigungsfedern und Dichtungen geliefert. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die im Handbuch beschriebenen

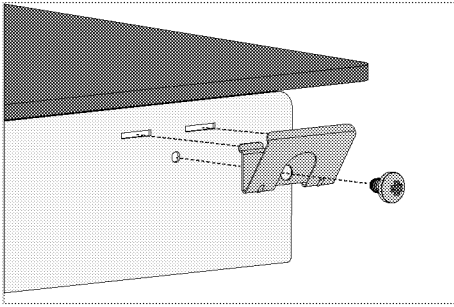
Befestigungsanweisungen für Befestigungsfedern und Halterungen. Platzieren Sie Ihr Produkt direkt an der Stelle, an der das Produkt platziert werden soll (siehe Abbildung unten). Berücksichtigen Sie bei diesen Modellen die in der Bedienungsanleitung angegebenen Breiten- und Tiefenmaße als weitere 10 mm.



1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.

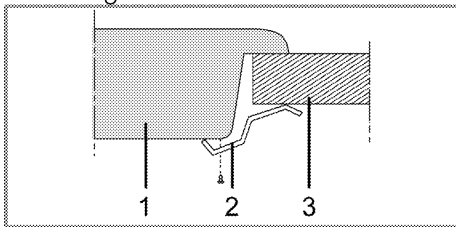


i Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.

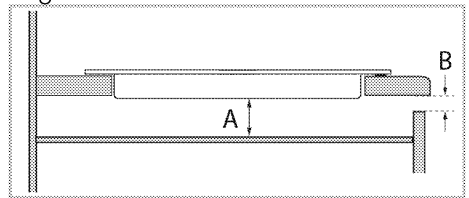
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



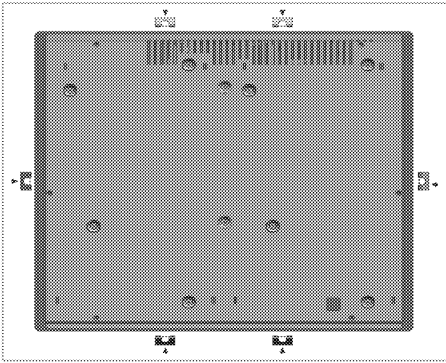
A Minimum 15 mm

B Minimum 2 mm

i Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung), siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

! Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- **i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen


Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



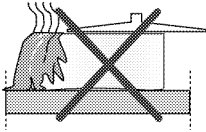
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

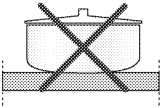
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

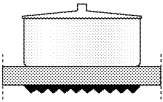
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

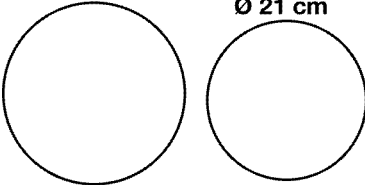
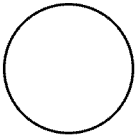
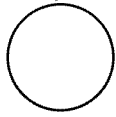
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

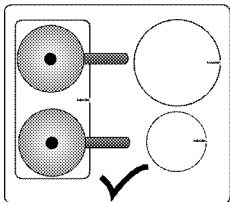
i Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

i Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

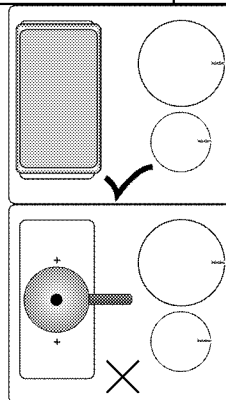
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

| | | |
|---|--|---|
| <p>Große Kochzone Ø 24-28-30 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>  | <p>Normale Kochzone Ø 18 cm</p>  | <p>Kleine Kochzone Ø 14,5 cm</p>  |
| <p>Große Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen. | <p>Normale Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte. | <p>Kleine Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen. |

Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen. Die Position der Kochfläche mit großer Oberfläche kann je nach Produktmodell variieren.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.

Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

Beleuchtete Kochzonen (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Kochzonen am Kochfeld werden beleuchtet. Die Kochzonen werden nicht beleuchtet, wenn das Kochfeld abgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, sollte die Beleuchtung der Kochzonen aufleuchten.

Kochfeld verwenden

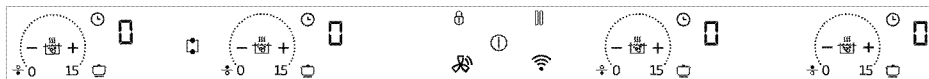


Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



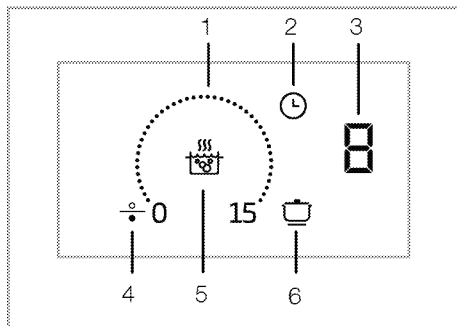
Technische Daten

-  Einstellbereich (Temperaturregelung)
-  Ein-/Austaste
-  Tastensperre-Taste
-  Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
-  Schnellheiztaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
-  Automatisches-Garen-Taste
-  Stopptaste
-  Breitkochzone-Auswahl taste *
-  Timer-erhöhen-Taste
-  Timer-verringern-Taste
-  Hob & Hood Symbol *
-  WLAN-Symbol *

*(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Einstellbereich
- 2 Timer-Taste
- 3 Kochzonenanzeige
- 4 Kochzonensymbol (*)
- 5 Schnellheiztaste
- 6 Automatisches-Garen-Taste

* (Variiert je nach Produktmodell.)

- i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

- i** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld.
Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

- i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.
- i** Wenn längere Zeit keine Tasten ("⏻"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

- Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld.
Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

- i** Wenn das Symbol "H" oder "h" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

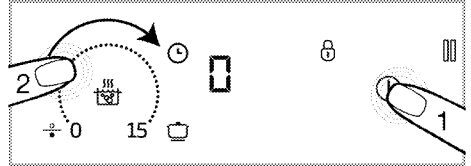
Restwärmearzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim

Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "h".

- i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmearzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

Kochzonen einschalten



- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.
- Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.
- i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen „0“ und „15“.

Kochzonen abschalten:

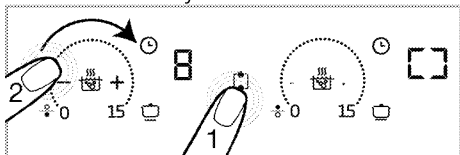
Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

- Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
- Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "☹" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste
 - » 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "☹".



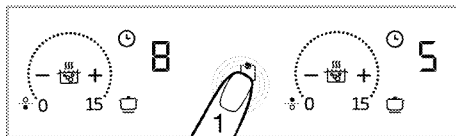
3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.
 - » Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

i Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei

Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.
 - » Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



- » Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.

i Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte

Abschaltung der Breitkochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. **0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "⌚"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

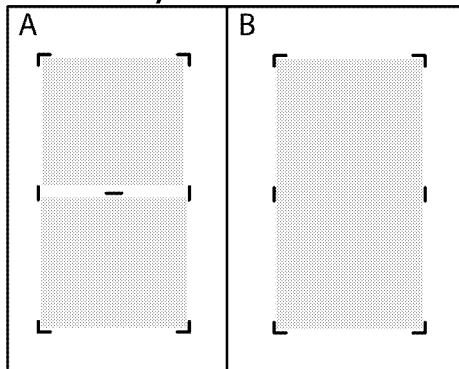
3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols

Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

Modelle mit beleuchteten

Kochzonen: (Es ist bei Ihrem

Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



i Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

Hochleistungseinstellung

(Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.

2. Berühren Sie die Taste "☼".

Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "☼" erscheint im Display der Kochzone.

» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie „☼“, während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.

i Der Booster kann nur für eine der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Falls eine der Kochzonen auf derselben Seite bei einer bestimmten Temperaturstufe arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Wenn die große Kochzone aktiv ist, kann der Booster nicht für diese Kochzonen eingestellt werden.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der

Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Durch Berühren der "☰"-Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie "☰" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "☰".

i Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏻". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "☰" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre abschalten

1. Halten Sie die Taste "☰" 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "☰" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

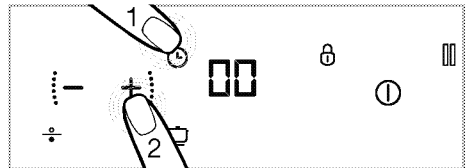
Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes

bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
 2. „0“ erscheint in den Kochzonenanzeigen.
 3. Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
 4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
- „00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" und "-" ein.
- » Berühren Sie "⌚" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "⌚" nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.

- i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
- i** Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
- i** Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Timer abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

1. Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "➕" und "➖", bis „00“ im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

1. Berühren Sie die Taste "⌚" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "⌚" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Berühren Sie die Taste „☑“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der

- Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol " P "und"☑" wird angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol " P "und"☑" wird angezeigt.
 5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol " P "und"☑" wird angezeigt.
- » Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „☑“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
» Die Symbole „00“ und "⌚" leuchten an der Kochzonenanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "➖" / "➕" ein.
» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.
» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⌚“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "➖" / "➕" die gewünschte Temperatur ein. Die

Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

Hob & Hood Verbindung(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn an Ihrem Kochfeld das "☞" Symbol vorhanden ist, ist es in der Lage, sich mit der Dunstabzugshaube zu verbinden. Wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube miteinander verbunden sind, passt sich die Leistungsstufe der Haube automatisch an die gewählte Kochstufe an. Dazu verbinden Sie zunächst Kochfeld und Haube miteinander. Anschließend können Sie die Verbindung am Kochfeld aktivieren und erlauben so, dass Kochfeld und Haube miteinander arbeiten.

Kochfeld und Haube aufeinander abstimmen

i Kochfeld und Haube müssen nur einmalig aufeinander abgestimmt werden. Danach können Sie die Verbindung der beiden Geräte immer über das Kochfeld aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die "☞" Taste für ca. 3 Sekunden.
» Das "☞" Symbol blinkt im Display.
3. Aktivieren Sie die Funktion zur Abstimmung mit dem Kochfeld an Ihrer Haube (siehe Bedienungsanleitung der Haube). Das entsprechende Symbol an der Haube beginnt zu blinken.
» Wenn die Abstimmung der beiden Geräte abgeschlossen ist, wird das "☞"

Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

Aktivieren der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der "⏻" Taste ein.
2. Berühren Sie das "☞" Symbol am Kochfeld.
3. Wenn die Aktivierung abgeschlossen ist, wird das "☞" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.
» Abhängig von der Kochstufe wird die Haube automatisch starten bzw. die Leistungsstufe anpassen.

Nutzung der HomeWhiz-App

Wenn Ihr Kochfeld ein "📶" Symbol aufweist, können Sie Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone steuern. Führen Sie die nachfolgenden Schritte aus, um Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone zu steuern und zu kontrollieren. Laden Sie die HomeWhiz-App aus dem App Store Ihres Anbieters auf Ihr Tablet / Smartphone herunter.

1. Starten Sie die heruntergeladene App.
2. Berühren Sie „Gerät hinzufügen / entfernen“.
3. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihrem Tablet / Smartphone, um die Einstellung abzuschließen.
4. Halten Sie die "📶" Taste für 3 Sekunden gedrückt und lassen Sie sie anschließend los. Das, "📶" Symbol beginnt zu blinken. Nun können Sie Ihr Tablet / Smartphone verbinden.
5. Verbinden Sie sich mit dem Kochfeld indem Sie Name und Passwort in der App eingeben.
6. Wählen Sie Ihr WLAN aus der Liste und verbinden Sie das Kochfeld mit dem WLAN. (WLAN-Passwort erforderlich). Wenn die Verbindung

aufgebaut wurde, wird das, "📶" Symbol kontinuierlich im Display blinken. Nachdem Sie Ihrem Kochfeld im Bereich „Geräte hinzufügen / entfernen“ einen Namen gegeben haben, können Sie das Kochfeld benutzen.

i HomeWhiz unterstützt 2,4-GHz-Frequenzband.

i Wenn die WLAN-Verbindung nicht innerhalb von 5 Minuten hergestellt werden kann, nachdem Sie das "📶" Symbol für 3 Sekunden gedrückt gehalten haben, wird die HomeWhiz App das Installationsmenü automatisch verlassen und das "📶" Symbol verschwindet.

i Die HomeWhiz App auf Ihrem Tablet / Smartphone wird Sie durch die Nutzung der App und den Aufbau der Verbindung führen.

i Die Verbindung muss aktiv sein, um das HomeWhiz-Menü aufzurufen.

i Solange die HomeWhiz Verbindung aktiv ist, können Sie Ihr Kochfeld sowohl über das Display des Gerätes als auch über die App auf Ihrem Tablet / Smartphone steuern und kontrollieren.

i Um die HomeWhiz Verbindung zu trennen, halten Sie die "📶" einen Augenblick lang gedrückt. Danach wird das "📶" Symbol im Display erlöschen.

i Falls es einen Stromausfall gibt während Ihre HomeWhiz Verbindung aktiv ist, wird diese getrennt und HomeWhiz schaltet sich automatisch ab.

Bedienung des Kochfelds via Tablet / Smartphone

1. Starten Sie die HomeWhiz App, die Sie zuvor auf Ihrem Tablet / Smartphone installiert haben.
 - » Ihr Gerät wird in der App sichtbar sein.
2. Tippen Sie auf Ihr Gerät.
 - » Die Seite für die Steuerung und die Überwachung des Kochfelds wird auf dem Display erscheinen. Auf dieser Seite können Sie die Temperaturen für die Kochzonen einstellen, die Kindersicherung und die Hob&Hood Verbindung aktivieren oder andere Einstellungen vornehmen.
3. Wenn Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, tippen Sie zum Bestätigen auf Ihr Produkt. Die "📶" und "📶" Symbole beginnen zu blinken. Berühren Sie die "📶" Taste und aktivieren Sie die Einstellungen.

i Für jede Einstellung, die auf dem Tablet / Smartphone vorgenommen wird, muss das Produkt aus Sicherheitsgründen bestätigt werden.

HomeWhiz App beenden

1. Wenn Ihr Tablet / Smartphone mit dem Produkt verbunden ist, berühren Sie die "📶" Taste. Das "📶" Symbol erlischt. Nun ist die Verbindung mit Ihrem Tablet / Smartphone getrennt.

Ein verbundenes Produkt löschen

1. Berühren Sie gleichzeitig die "📶" und die "📶" Taste.
 - » Die "📶" und "📶" Symbole beginnen zu blinken und ein Signalton ertönt.

2. Sobald die "📶" und "📶" Symbole aufhören zu blinken, ist der Lösch-Vorgang abgeschlossen.

i Sie benötigen eine WLAN-Verbindung, um den Lösch-Vorgang abzuschließen.

Konformitätserklärung

Arçelik A.Ş. erklärt hiermit, dass dieses Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche ROTE Konformitätserklärung finden Sie online unter support.beko.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Gerät.



2,4-GHz-Band: 100 mW Max.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.

i Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "■".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "■" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

i Wenn die Stopptaste gedrückt wird, erscheint das Symbol "■" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.

Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

i Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie

natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

| Temperaturstufe | Betriebszeitbegrenzung in Stunden |
|-------------------|-----------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1 |
| 12 | 1 |
| 13 | 1 |
| 14 | 0,5 |
| 15 | 0,5 |
| Schnellaufheizung | 10 Minuten |
| P1 | 5 |
| P2 | 2 |
| P3 | 1 |

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus.

Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.





- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

| Fehlerursache | Anzeige | Display |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------|
| Mehrere Tasten auf einmal berührt | Das Symbol „E“ blinkt | Kochzonenanzeige |
| Kochfeld überhitzt | Das Symbol "H" blinkt | Kochzonenanzeige |


| Fehlerursache | Anzeige | Display |
|---|------------------------------|-------------------------|
| Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr | Das Symbol "L" leuchtet auf. | Kochzonenanzeige |
| Sensorbedienfeld-Hardwarefehler | Das „Fx***“-Symbol leuchtet. | Timeranzeige |
| Induktionshardware-Fehler | Das Symbol „Ex***“ blinkt | Kochzonenanzeige |
| Kochgeschirr oder ein anderer Gegenstand auf dem Sensorbedienfeld | Das Symbol „F“ blinkt | Alle Kochzonen anzeigen |
| x**: „1, 2, .., 9“ | | |


-  Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls Fx- und Ex-Fehler nicht korrigiert werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
-  Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdruck ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.
-  Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.
-  Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Reinigung und Wartung


Allgemeine Hinweise


Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

 Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten.
Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

 Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

i Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "L" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

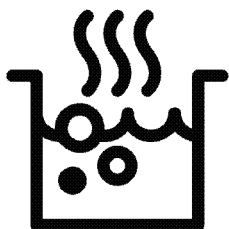


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

TABLA DE CONTENIDOS

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

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

2 Información general **10**

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

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 | 22 |
| Panel de control | 22 |

6 Mantenimiento y cuidados **34**

| | |
|----------------------------|----|
| Información general | 34 |
| Limpieza de la placa | 34 |

7 Resolución de problemas **36**

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

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

Seguridad general

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

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

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

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

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

Seguridad eléctrica

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

sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

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

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

Seguridad del producto

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

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

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

siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 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 en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

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

Seguridad de los niños

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

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

Eliminación del aparato

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



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

final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

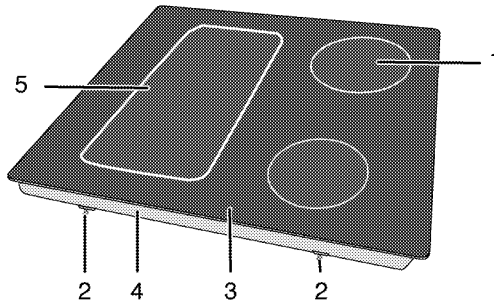
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

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

2 Información general

Resumen



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

Especificaciones técnicas

| | |
|--|---|
| Voltaje/frecuencia | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50/60 Hz |
| Consumo energético total | máx. 7200 W |
| Tipo de cable / sección | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad) | 55 mm/580 mm/510 mm |
| Dimensiones de instalación (anchura/profundidad) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |
| Quemadores | |
| Trasera izquierda | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 180 mm |
| Potencia | 1800/3000 W |
| Frontal izquierda | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 180 mm |
| Potencia | 1800/3000 W |
| Frontal derecha | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 145 mm |
| Potencia | 1500/2200 W |
| Trasera derecha | Zona de cocción por inducción |
| Dimensiones | 210 mm |
| Potencia | 2000/3700 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.

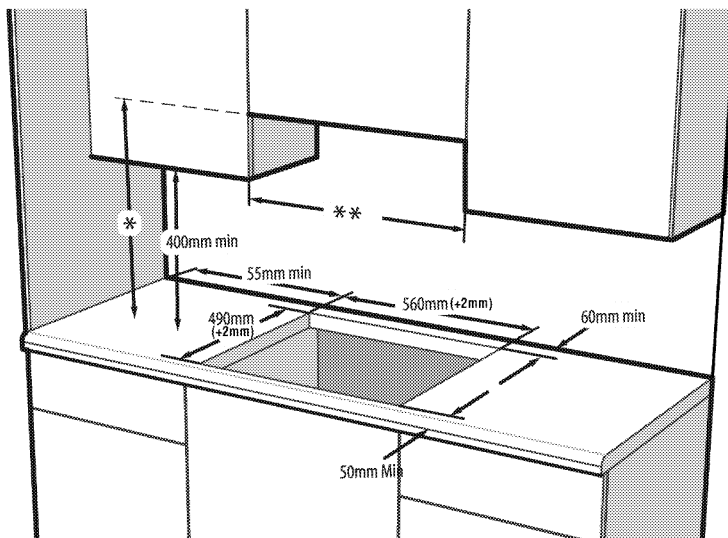
 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

 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

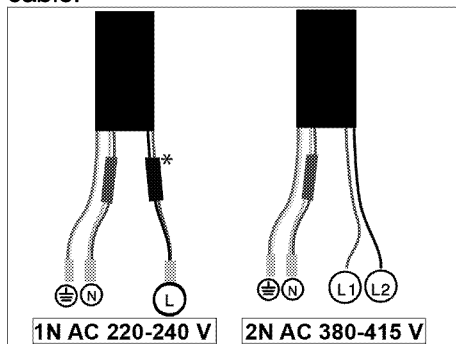
i Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de 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:



* (Puede que no esté presente en su producto.)


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)

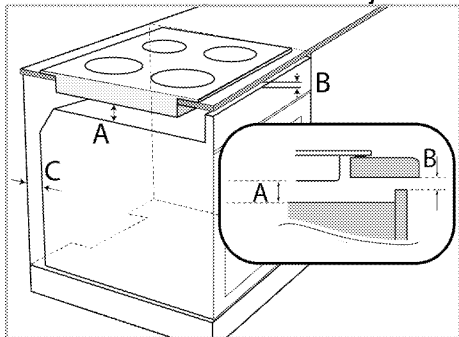
3. **En caso de conexión bifásica,** conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón = L1 o bien la tecla L2 (fase 1 o bien la tecla fase 2)
 - Cable negro = L2 o bien la tecla L1 (fase 2 o bien la tecla fase 1)
 - Cable azul/gris = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)
- » o bien la tecla

- Cable negro = L1 (fase 1)
- Cable gris = L2 (fase 2)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

Instalación del producto

Si el horno se encuentra debajo:



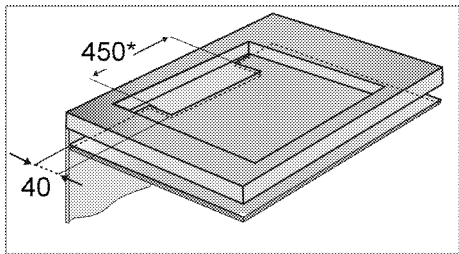
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Si el consejo es el siguiente:

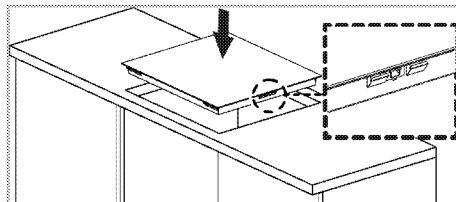
Es necesario dejar una abertura de ventilación en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.



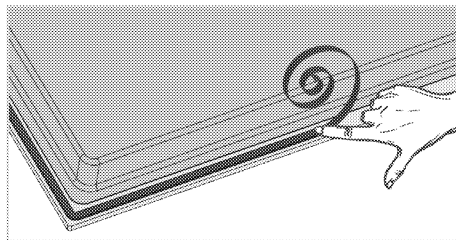
* min.

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.

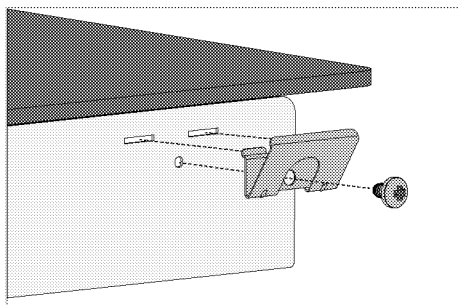
Fácil instalación: algunos modelos vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto. Para estos modelos, ignore los resortes de montaje y las instrucciones de montaje del soporte que se describen en el manual. Coloque su producto directamente en el espacio donde se colocará el producto 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 y como se muestra en la figura.

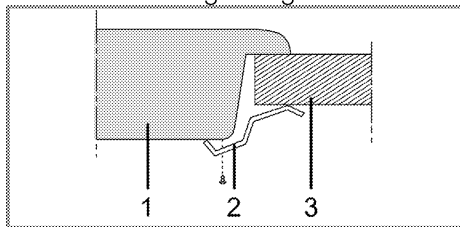


i En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.

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.

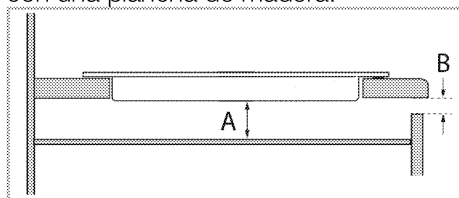
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.



- 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.

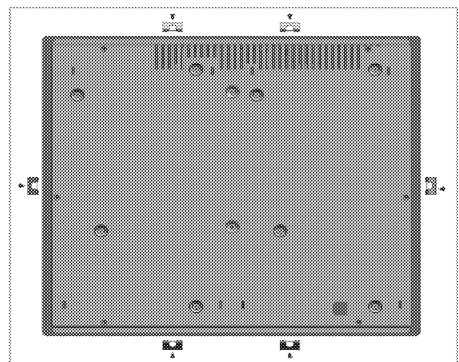


A min. 15 mm

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.




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.

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.

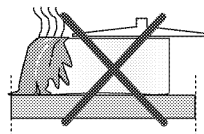
Limpié inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

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

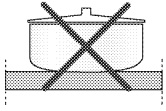
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas 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

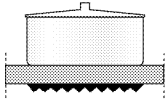
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



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 "L" no parpadea.

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

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

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

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

Seguridad en el uso

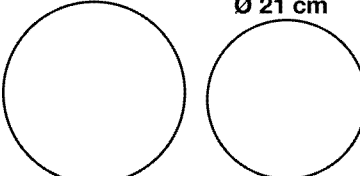
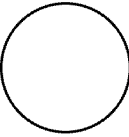
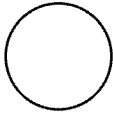
No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

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

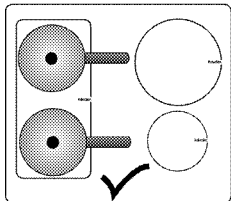
Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

- i** Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.
- i** Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

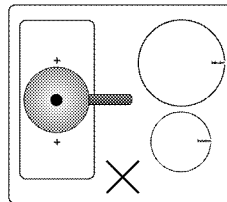
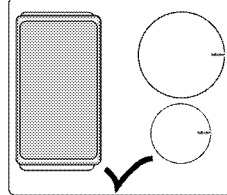
Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

| | | |
|---|--|--|
| <p>Zona de cocción grande</p> <p>Ø 24-28-30 cm Ø 21 cm</p>  | <p>Zona de cocción normal</p> <p>Ø 18 cm</p>  | <p>Zona de cocción pequeña</p> <p>Ø 14,5 cm</p>  |
| <p>Zona de cocción grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos. | <p>Zona de cocción normal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones. | <p>Zona de cocción pequeña</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) • Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales. |

Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



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




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

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

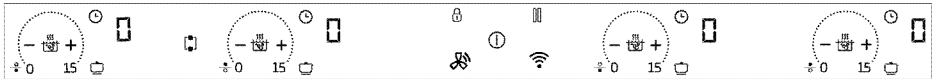
Se iluminarán las zonas de cocción de la placa de cocción. Las zonas de cocción no aparecerán cuando la placa esté en

la posición de apagado o de espera. Cuando encienda la placa de cocción, aparecerá la iluminación que indica las zonas de cocción.

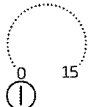








Uso de las placas




 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

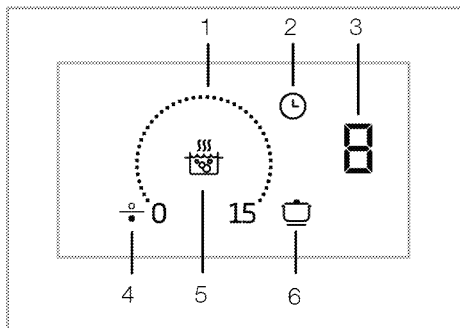


Especificaciones

-  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
 -  Simbole Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *
 -  Símbolo Wifi *
- *(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

 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.

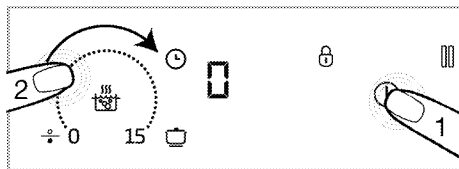
i Si los símbolos "H" o "h" aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

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 "⏻" 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.

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.

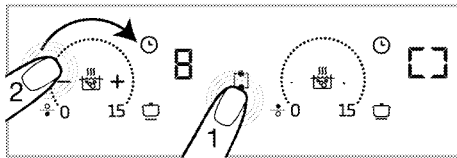
Encendido de la zona de cocción combinada (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

1. Toque la tecla "⏸" para encender la placa.

2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada

» El visor de la zona de cocción delantera izquierda mostrará «0» y el

símbolo "☐" aparecerá en el mismo visor.



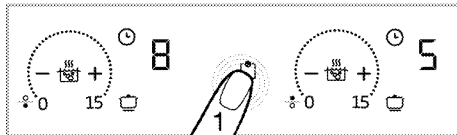
3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores «0» y «15» tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

» 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.)

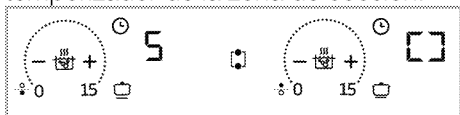
Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están en funcionamiento, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más amplia con los mismos valores.



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 delantera 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».

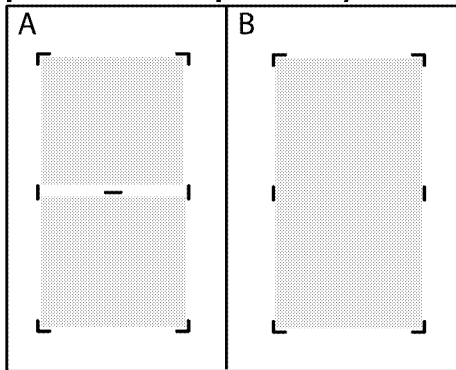
2. Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada

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.

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

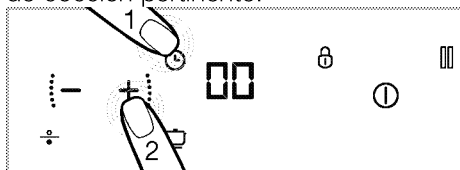
Esta función le facilita el cocinar. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará

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. Seleccione 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 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

 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 "".

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 "ⓘ".

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.

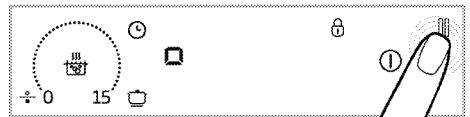


Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

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 "III" 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.

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 |
| 12 | 1 |
| 13 | 1 |
| 14 | 0,5 |
| 15 | 0,5 |
| Calentamiento rápido | 10 minutos |
| P1 | 5 |
| P2 | 2 |
| 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.

Durante este periodo, el indicador mostrará la advertencia «E».

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.

Mensajes de error

Tabla 2: Códigos de error y sus causas

| Causa del error | Indicador | Visor |
|---|---------------------------------|---------------------------------------|
| Se pulsan dos o más teclas | El símbolo «E» parpadea | Visor de zona de cocción |
| La placa está sobrecalentada | El símbolo "H" parpadea | Visor de zona de cocción |
| No hay cacerolas aptas para la zona de cocción | El símbolo "L" se enciende . | Visor de zona de cocción |
| Error del hardware de la tarjeta de control táctil | El símbolo «Fx**» se enciende . | Visor del temporizador |
| Error del hardware de inducción | El símbolo «Ex**» parpadea | Visor de zona de cocción |
| Cazuela, sartén o algún otro objeto en la placa de control táctil | El símbolo «F» parpadea | Visores de todas las zonas de cocción |
| x**: «1,2,...,9» | | |

i Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico.

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 inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



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

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



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

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

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

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

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



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

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

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 reinícelos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo .

- 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.