



Вбудована варильна панель

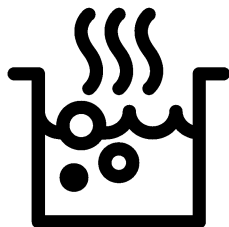
Посібник користувача

Placa empotrada

Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador



HII64200FMTW

UK / ES / PT

185.2617.73/R.AH/8.03.2021/4-4

7757189227

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути. Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	5
Електрична безпека.....	5
Безпека під час транспортування.....	6
Безпечне встановлення.....	7
Безпека використання	7
Застереження щодо температури	8
Використання приладдя	8
Безпека при готуванні.....	8
Електроіндукція	9
Безпечне обслуговування та очищення	9

2 Екологічні інструкції 11

Правила щодо відходів.....	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів.....	11
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11
Поради з енергозбереження.....	11

3 Ваш виріб 12

Опис виробу.....	12
Знайомство та використання панелі управління виробом	13
Управління конфорками.....	13
Загальна інформація про плиту.....	14
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	15

4 Перше використання 16

Перша чистка.....	16
-------------------	----

5 Правила експлуатації варильної панелі 17

Загальна інформація про використання печі	17
Панель управління.....	21

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 31

Загальні попередження про приготування їжі на плиті.....	31
--	----


7 Догляд і технічне обслуговування 32

Загальна інформація щодо очищення	32
Чищення плити	33
Очищення панелі управління.....	33


8 Пошук та усунення несправностей 34

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - **▲** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - **▲** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - **▲** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - **▲** Не робіть технічні модифікації виробу.
- !** Мета використання
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

-  **Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин**
- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
 - Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
 - Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
 - Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.

- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.

-  **Електрична безпека**
- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без

заземлення відповідно до місцевих/національних норм.

- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутих, розламаних, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу

на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.




Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте

електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.


- **УВАГА:** Якщо поверхня печі розтріскується, відключіть виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.


- Тиск пари з поверхні печі, а також волога можуть призвести до ковзання або скакання каструлі. З цієї причини переконайтесь, що дно горщика та поверхня плити завжди сухі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.

 Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- **УВАГА:** Вогненебезпечно: Забороняється зберігати

будь-які предмети на духовій шафі.

-  Використання приладдя
- **УВАГА:** Духову шафу слід зберігати лише у спеціальній упаковці, розробленій виробником або виготовленій відповідно до стандартів виробника. Неправильне зберігання духової шафи може призвести до нещасних випадків.

 Безпека при готуванні

- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** При готуванні з твердою або рідкою олією небезпечно залишати піч, це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; Відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною кришкою (тощо).
- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в

їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.



Електроіндукція

- Конфорки вашої духової шафи використовують вдосконалену технологію «Електроіндукція». Для індукційних конфорок, які економлять час та електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для індукційного приготування; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна плита створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують такі пристрої, як кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не

покладайтеся на датчик посуду.

- Забороняється розміщувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах під духовою шафою, можуть нагріватися під час тривалого та інтенсивного використання. Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під духовою шафою.
- Не кладіть на індукційну плиту електронні вироби, як наприклад: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ці вироби можуть зазнати пошкоджень.



Безпечне обслуговування та очищення

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду!

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки

на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла.

Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

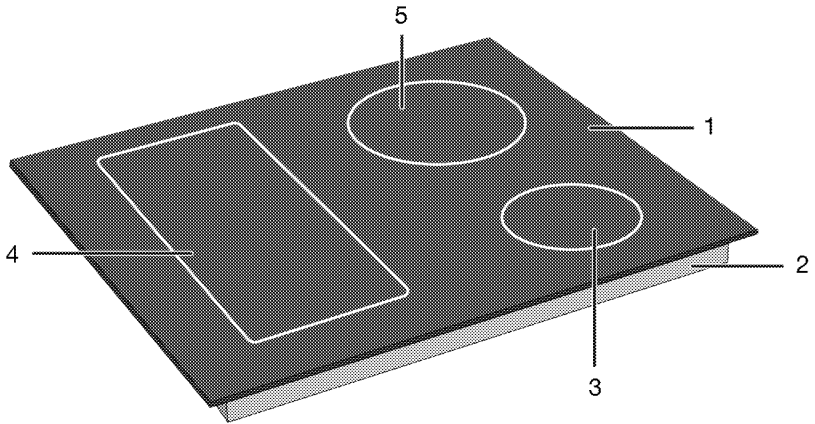
Поради з енергозбереження

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
- Тримайте зони розігріву духовки та основи для кастрюль чистими. Бруд зменшує тепловіддачу від зони нагрівання їжі або основи для кастрюль.

3 Ваш виріб

Опис виробу

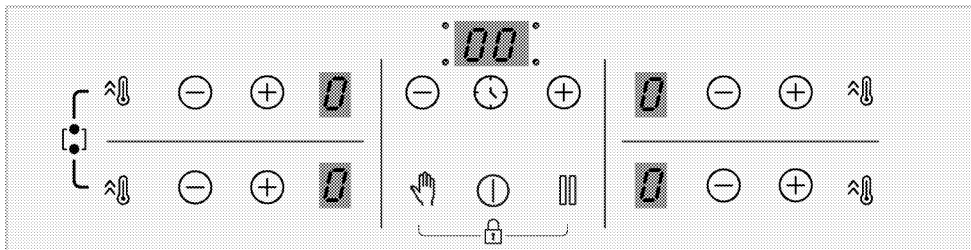


- 1 Скляна поверхня приготування
- 2 Нижня частина корпусу
- 3 Індукційна зона приготування
- 4 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління конфорками

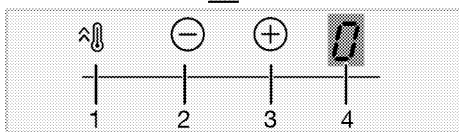
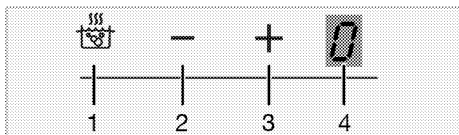


Кнопки

- ⏻ : Кнопка ввімкнення/вимкнення
- 🕒 : Кнопка таймера
- 👉 : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 👉 : Кнопка блокування очищення
- 🔒 : Кнопка зупинення
- ⊕ : Кнопка збільшення
- ⊖ : Кнопка зменшення

Символи

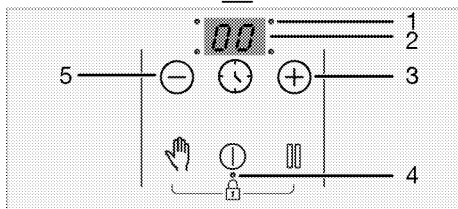
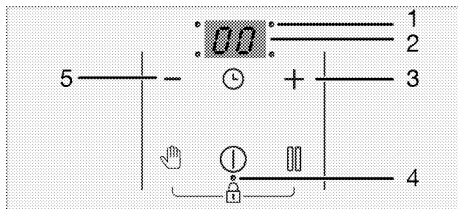
- ☑ : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні
- 🔒 : Символ блокування кнопок



Дисплей зони приготування

- 1 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)

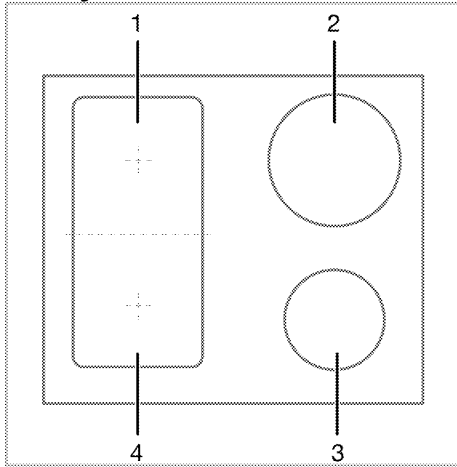
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури
- 4 Індикатор температури відповідної зони приготування



Індикатор таймера

- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення таймера

Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

Ваша плита оснащена широкими (гнучкими) поверхнями для готування. Ви можете користуватися поверхнями для готування окремо, незалежно одна від одної. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі. Використання відповідних каструль для цих зон приготування та функція комбінування описані в розділі «Як користуватися плитою».

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ




Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	52 мм*/580 мм/510 мм
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напруга / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	макс. 7200 Вт

Горілки

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Підсилення: 1800 Вт
Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Підсилення: 2300 Вт

* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.

-  Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
-  Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
-  Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація про використання печі

Загальні попередження

- Не допускайте падіння предметів на піч. Навіть дрібні предмети, такі як солонки, можуть пошкодити піч. Не використовуйте тріснуту піч. Вода може просочитися через тріщину і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), негайно вимкніть виріб, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без кастроль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Не ставте пластикові каструлі/пательні на прилад, оскільки вони можуть розплавитися. Негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з кастроль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки кастроль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.

- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Контур закривається, коли на ньому розміщуються каструлі/пательні, придатні для індукційного приготування, а електромагніт прямо під скляною поверхнею створює магнітне поле. Металевий корпус кастроль/сковорідок нагрівається, забираючи енергію з цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом кастроль/сковорідок.

Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.

- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективно приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечно використання у разі можливих випадків під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrул/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.
- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви

використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

Пательні/горщики для готування

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Розмір горщиків/сковорідок повинен відповідати зони індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

Відповідні каstrулі/горщики:

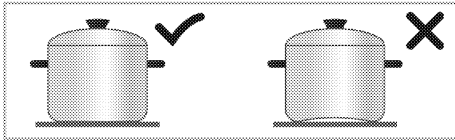
- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

Непридатні горщики/сковорідки:

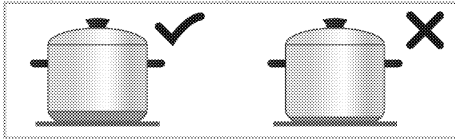
- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Скляні горщики/каstrулі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

Рекомендації:

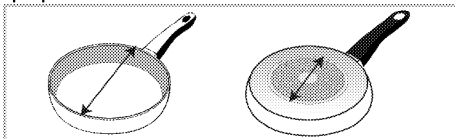
- Використовуйте лише горщики/каstrулі з плоским дном. Не використовуйте каstrулі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



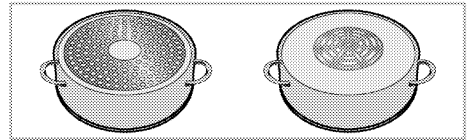
- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.



- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.



- Деякі горщики/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою.



Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

- Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
- Сумісна, якщо "L" не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

Рекомендовані розміри кастрель/сковорідок

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр кастрелі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 100 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320
Зона приготування з широкую (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

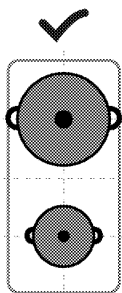
Виявлення кастрель/кастрель індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрель. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрель/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище. Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів кастрелі, розміру кастрелі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок. Використання більшої конфорки не

приведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею

Ваша плита оснащена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій кастрюлі.

Як дві незалежні зони приготування їжі



Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними кастрюлями/сковорідками. Розмістіть горщики/каструлі, центруючи в окремих зони для готування.

Як дві незалежні зони приготування їжі



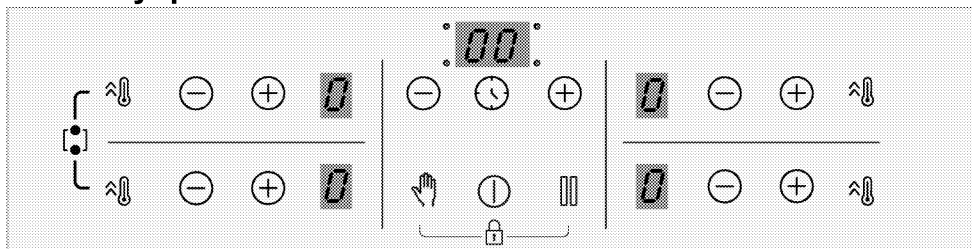
Для приготування їжі з однією кастрюлею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розміщуйте кастрюлі/сковорідки в центрі зони готування.

Як єдина зона готування



Для приготування страв у великих кастрюлях/сковорідках, розміщуйте кастрюлі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.

Панель управління

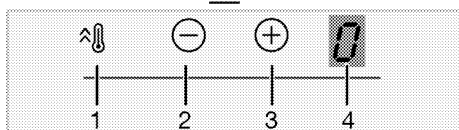
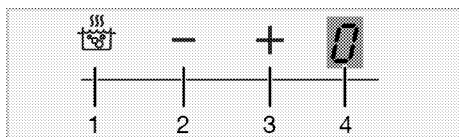


Кнопки

- : Кнопка ввімкнення/вимкнення
- : Кнопка таймера
- : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- : Кнопка блокування очищення
- : Кнопка зупинення
- : Кнопка збільшення
- : Кнопка зменшення

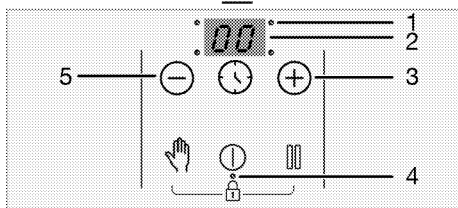
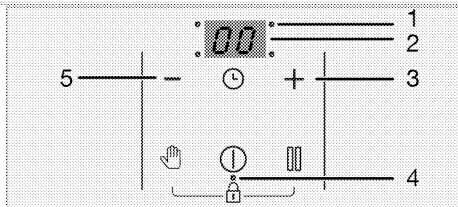
Символи

- : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні
- : Символ блокування кнопок



Дисплей зони приготування

- 1 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури
- 4 Індикатор температури відповідної зони приготування



Індикатор таймера

- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення таймера

Загальні застереження для панелі управління


i Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

i Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

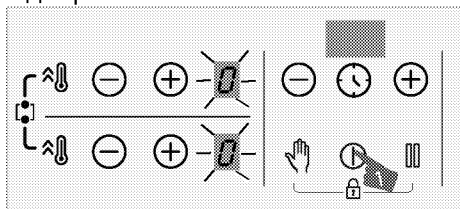
i Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.

i Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .

На дисплеях зон нагрівання відобразиться "0".



Вимкнення зони нагрівання:

Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути трьома різними способами:

1. **Торкнувшись кнопки** 

Торкніться кнопки .

2. **Зниженням рівня температури до «0»;**



Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури «0».

3. Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера;

Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться «0» або «00».

Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.

4. Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання потрібної зони;

Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок  .




i Якщо символ «Н» або «h» відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

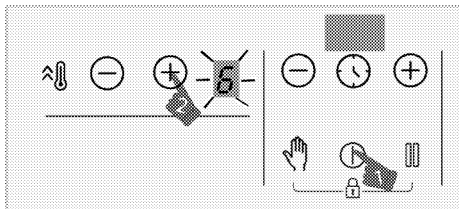
Індикатор залишкового тепла

Якщо символ «Н» блимає на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ «h», який означатиме зниження температури.


i У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони /.





» Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

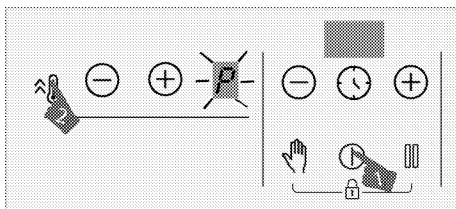
 Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.



Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Торкніться кнопки  відповідної зони.



» Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ «P». Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».



Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки  або . Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».

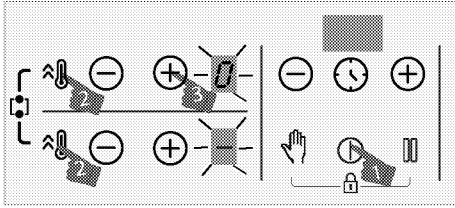
Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:

Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.

Увімкнення великої зони нагрівання

1. Торкніться , щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки 

обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



» Значення **0** буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання. Символ \ominus з'явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопок \ominus/\oplus задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від «**0**» до «**9**».

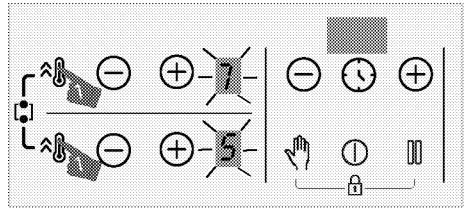
i Одразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок \ominus/\oplus задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок \ominus/\oplus передньої лівої зони нагрівання.

i Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

» Зона нагрівання почне працювати.

Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання

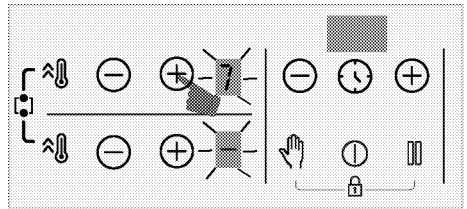
Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.



1. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання активні, утримуйте кнопки \ominus/\oplus обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.

» Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

» Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



» Щоб змінити температуру, торкніться кнопок \ominus/\oplus задньої лівої зони нагрівання та встановіть потрібну температуру.

i При торканні кнопки \ominus/\oplus лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

Вимкнення великих зон нагрівання

Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:



1. Зниженням рівня температури до «0»

Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до «0».


2. Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера;

Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться 0, а на дисплеї таймера з'явиться 00.

3. Торкнувшись одночасно кнопок / будь-якої з лівих зон нагрівання

При одночасному натисненні кнопок / будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.


4. Натиснувши одночасно кнопки обох зон нагрівання протягом 3 секунд


Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок  обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидке прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.



Вмикання блокування для чистки

1. Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна кнопка, крім .

Вмикання блокування для чистки



Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.


 Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку , доки не прозвучать **два сигнали**.


Блокування від дітей

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).



Вмикання блокування від дітей


1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ «L» і увімкнеться десяткова крапка кнопки .

 Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L».


Вмикання блокування від дітей

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.



» Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L», а індикатор кнопки  погасне.


Блокування кнопок




Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.

 У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок буде скасовано.



Вмикання блокування кнопок


1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки .

 Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка . При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки  блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнено. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. При натисканні будь-яких кнопок без вимкнення блокування кнопок символ «L» блиматиме на усіх дисплеях зон нагрівання, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнено. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

Вимикання блокування кнопок




1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопок  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

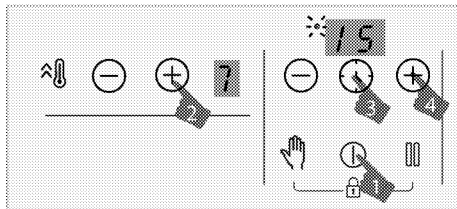
» Індикатор кнопки  згасне, а панель управління буде розблокована.




Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.


Вмикання таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони / .



3. Торкніться кнопки , щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ «00» і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера / .
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

i Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відобразатиметься таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони блиматиме. Десяткові крапки інших зон світитимуться постійно.

i Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку  усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відобразатиметься значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

i Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури

i Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

Вимикання таймера


Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.

Завчасне вимикання таймерів


У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.


Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до «00»:

1. На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопку таймера , доки на дисплеї не з'явиться «00».

» Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопок  відповідної зони:

1. Одночасно торкніться кнопок  відповідної зони.


» Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

i Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення «0».


Функція зупинки

За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).

i Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки  під час роботи будь-якої зони нагрівання.

Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання "□".

2. Торкніться кнопки  ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.








Функція управління потужністю

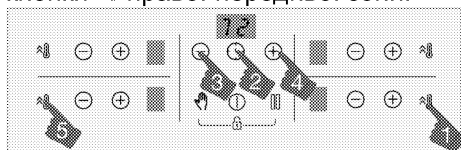
Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витратити піч. Є 8 рівнів потужності.



Функція керування енергоспоживанням – Загальний рівень потужності, який можна встановити


Індикатор керування потужністю	Загальна потужність
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт


Щоб змінити загальну потужність;

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки . Вимкніть піч, торкнувшись  ще раз.
2. Потім торкніться відповідно кнопки  правої передньої зони, кнопки , кнопки  таймера, кнопки  таймера і, нарешті, кнопки  правої передньої зони.



3. Набір рівнів керування потужністю відображається на дисплеї таймера.
4. Торкніться кнопки , щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки  та вимкніть варильну панель. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

 Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.

 Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

Безпечне та ефективне використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

i Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

i Виріб може запуститись і зупинитись, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається.

Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період. Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця-1: Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хвилин
P (Прискорений розігрів)	10 хвилин (*)
(*) Через 10 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвищого рівня до рівня 7.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження «E».

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює

налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

i Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.

i Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Ніколи не наповнюйте сковороду олією більше ніж на третину. Не залишайте її під час нагрівання олії. Надмірно нагріта олія становить пожежну небезпеку. Ніколи не намагайтеся загасити можливий вогонь водою! Коли масло загориться, накрийте його вогняною ковдрою або мокрою тканиною. Коли це буде безпечно, вимкніть піч і зателефонуйте в пожежну.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтеся, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Для конфорок:

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть спричинити постійні плями на плитах та компонентах конфорок. Очистіть залишки рідини відразу після охолодження плити, після вимкнення її.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри.

Залишки м'якого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з м'яким засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі

«Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панелі управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

Позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новичий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрыта сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

Коди помилок/причини та можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,
Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-

2

Термін служби десять років

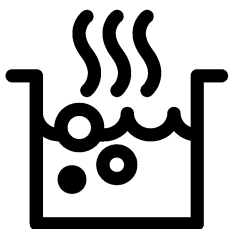
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

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

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

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



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	6
Seguridad de la instalación	6
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura	7
Uso de accesorios	8
Seguridad en la cocina	8
Inducción.....	8
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

2 Instrucciones medioambientales 10

Regulación en materia de residuos	10
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil.....	10
Eliminación del material de embalaje.....	10
Recomendaciones para el ahorro de energía	10

3 Su aparato 11

Información sobre el aparato	11
Introducción y uso del panel de mandos del aparato	12
Control de placa	12
Información general sobre placa	13
Especificaciones técnicas.....	14

4 Primer uso 15

Primera limpieza.....	15
-----------------------	----

5 Cómo usar la placa 16

Información general sobre el uso de placa	16
Panel de control	20

6 Información general sobre la cocción 30

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	30
---	----

7 Mantenimiento y cuidados 31

Información general de limpieza.....	31
Limpieza de placa.....	32
Limpieza del panel de control	32

8 Solución de problemas 33

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- ⚠ Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas**
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o

mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor,

conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser

especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).

- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.



Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie del horno está agrietada, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.

- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor de la superficie del horno y la humedad pueden hacer que la olla se deslice o salte. Por esta razón, asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la cocina estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños

menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque ningún material en el horno para su almacenamiento.



Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente un estuche de seguridad para el horno diseñado por el fabricante del aparato o fabricado según las normas especificadas por el fabricante. Una caja de seguridad del horno inadecuada puede causar accidentes.



Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** En la cocción con aceite sólido o líquido, es peligroso salir del horno y esto puede causar

un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; Desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



Inducción

- Las placas eléctricas de su horno están equipadas con una avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que ahorran tiempo y energía, deben utilizarse utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la placa de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas". ,
- Como la cocina de inducción crea un campo magnético, puede tener efectos perjudiciales para las personas que utilizan

dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos de metal almacenados en cajones bajo el horno pueden calentarse mucho durante un uso largo e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo del horno.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.

Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

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.

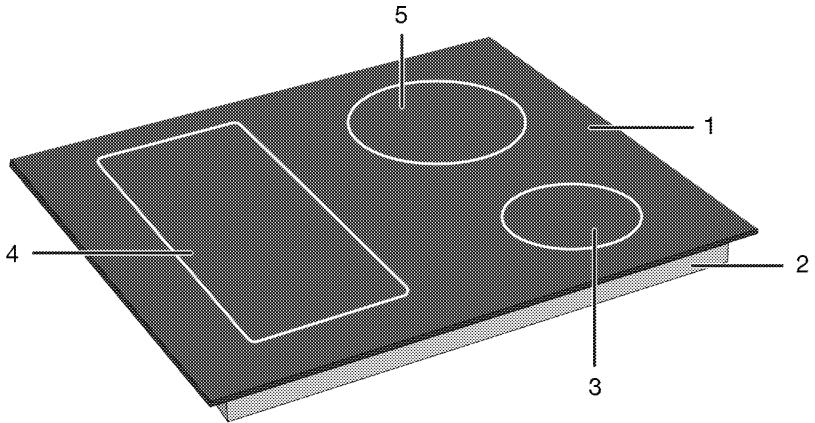
Recomendaciones para el ahorro de energía

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

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



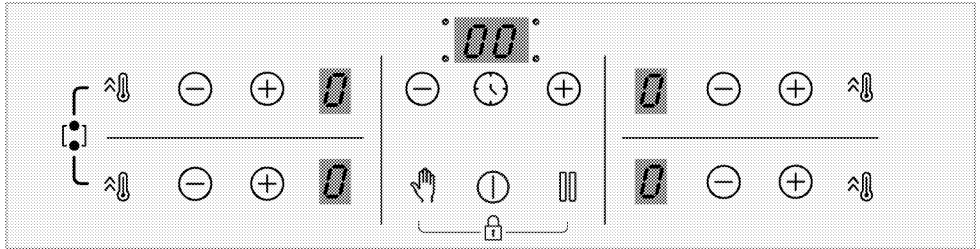
- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción

- 4 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control de placa

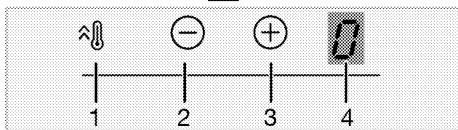
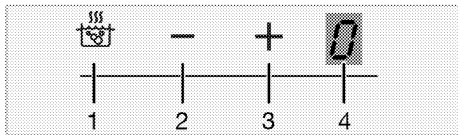


Teclas

- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- : Tecla de bloqueo para limpieza
- : Tecla de parada
- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

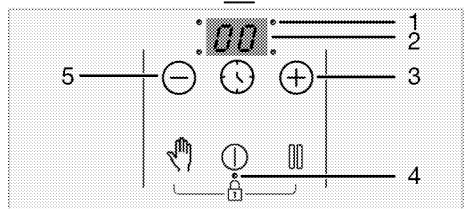
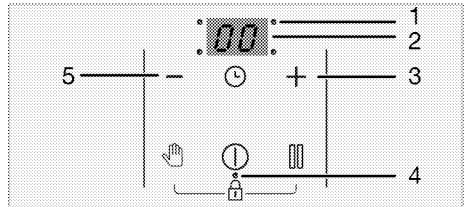
Símbolos

- : Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia
- : Símbolo de bloqueo de teclas



Pantalla de la Zona de cocción

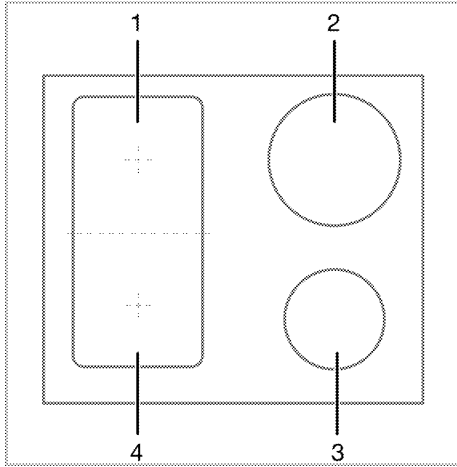
- 1 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura
- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción



Indicador de temporizador

- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

Información general sobre placa



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

Su cocina está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas. Utilizar las ollas correctas para estas zonas de cocción y la función de combinación se describen en la sección "Cómo utilizar la placa".

Especificaciones técnicas




Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	52 mm*/580 mm/510 mm
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	max. 7200 W

Quemadores

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	145 mm
Potencia	1600 W / Booster: 1800 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	210 mm
Potencia	2000 W / Booster: 2300 W

* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

Primera limpieza

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

AVISO 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.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre el horno. Hasta los objetos más pequeños, tales como los saleros, podrían dañar el horno. No utilice hornos agrietados. El agua puede infiltrarse a través de estas grietas y causar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), apague el producto inmediatamente para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- No ponga las ollas o sartenes de plástico sobre el aparato, ya que se pueden fundir. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el

quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se concluye al colocar sobre él ollas/sartenes aptas para la cocción por inducción y un electroimán justo debajo de la superficie de cristal genera un campo magnético. El cuerpo de metal de las ollas/sartenes se calienta tomando la energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de la cocción por inducción

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

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

las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan

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

Ollas/sartenes adecuadas:

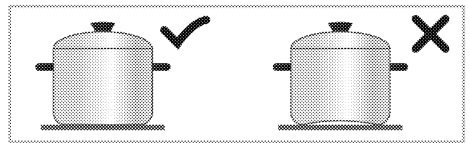
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

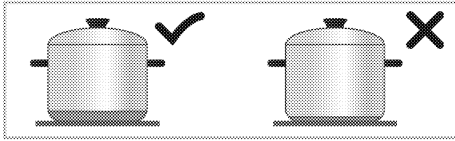
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

Recomendaciones:

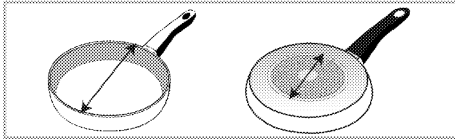
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



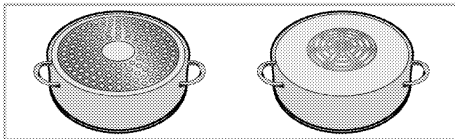
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



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



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción.



Prueba de ollas/sartenes

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

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

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

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

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

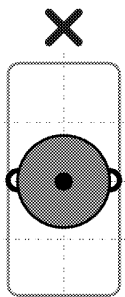
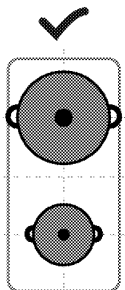
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para

operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

Como dos zonas independientes de cocción

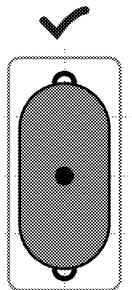
Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción separadas.



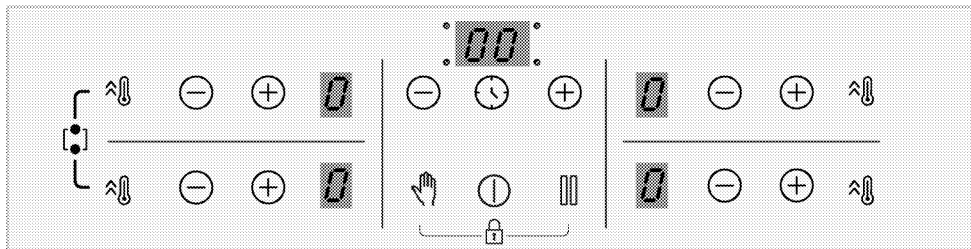
Para cocinar con una sola olla/sarten, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.

Como única zona de cocción

Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.



Panel de control

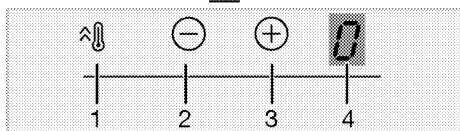
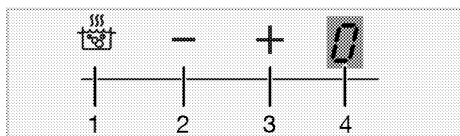


Teclas

- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- : Tecla de bloqueo para limpieza
- : Tecla de parada
- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

Símbolos

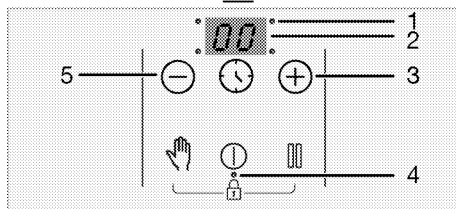
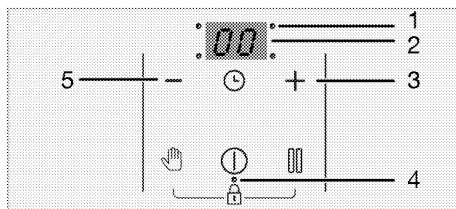
- : Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia
- : Símbolo de bloqueo de teclas



Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura

- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción



Indicador de temporizador

- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

Advertencias generales para panel de control

i Este producto 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.

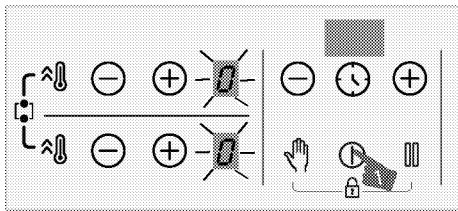
i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

i La placa regresará automáticamente al modo en espera, si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos.

i Si no se pulsa ninguna tecla durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①. "0" aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



Apagado de la zona de cocción:

La zona de cocción activa se puede apagar de tres formas distintas:

1. **Tocando la tecla** ①



Toque la tecla ①.



2. **Bajando el nivel de temperatura a "0";**

Puede apagar la zona de cocción configurando el ajuste de temperatura a "0".

3. **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 asignada. El visor correspondiente mostrará "0" o "00". Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.

4. **Toque la zona  y las teclas  simultáneamente para la zona de cocción deseada;**

Puede apagar la zona de cocción correspondiente tocando sus teclas  /  a la vez.

i Si los símbolos "H" o "h" están encendidos una vez apagada la zona de cocción, significa que la zona de cocción está todavía caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

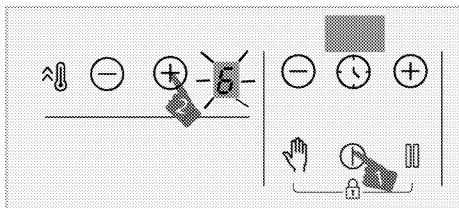
Si el símbolo "H" parpadea en el visor de la zona de cocción, significa que la placa está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. En unos momentos, este símbolo se transformará en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

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.

Ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.

2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas \ominus / \oplus de la zona.



» La zona de cocción correspondiente comenzará a operar en el nivel de temperatura establecido.

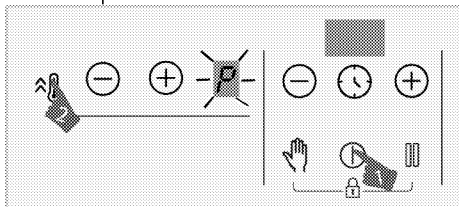
i La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para acelerar el calentamiento. 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.

Selección del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

1. Encienda la placa pulsando la tecla \odot .
2. Toque la tecla $\hat{\text{a}}$ de la zona correspondiente.



» La zona de cocción seleccionada funcionará a máxima potencia y el símbolo "P" aparecerá en el visor de la zona de cocción. La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

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

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas \ominus o $\hat{\text{a}}$.

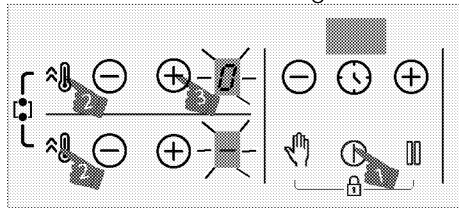
La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

Principio de funcionamiento de zonas de cocción situadas en la misma vertical:

Si una zona está seleccionada a nivel booster y activa la otra zona situada en la misma vertical en un nivel superior a 6 (7, 8 ó 9), la primera zona reduce su nivel automáticamente a 9. Si quiere seleccionar la segunda zona a nivel booster, la primera zona reducirá su nivel automáticamente a 6.

Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque \odot para encender la placa.
2. Para encender la zona de cocción combinada, mantenga las teclas $\hat{\text{a}}$ de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.



» "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda. \ominus aparecerá en el visor de la zona de cocción delantera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.

3. Toque las teclas \ominus/\oplus de la zona de cocción trasera izquierda para ajustar la temperatura entre "0" y "9".

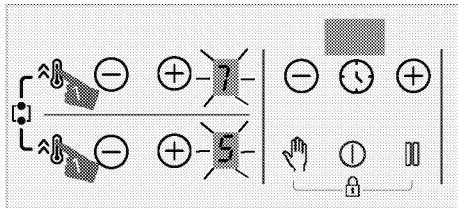
i Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas \ominus/\oplus de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas \ominus/\oplus de la zona de cocción delantera izquierda.

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.

» La zona de cocción se pone en funcionamiento.

Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento

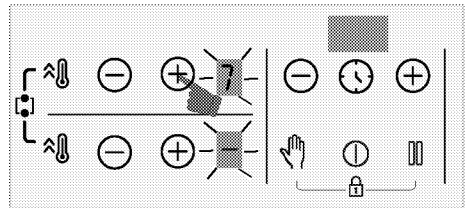
Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más grande con los mismos valores.



1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activas, mantenga las teclas $\hat{\wedge}$ de ambas

zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.

» El valor de la temperatura de la última zona de cocción seleccionada aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.
» Una vez combinadas, ambas zonas de cocción seguirán operando con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. El valor de la zona de cocción izquierda ajustado antes de combinar las zonas de cocción se cancelará.



» Para cambiar la temperatura, toque las teclas \ominus/\oplus de la zona de cocción trasera izquierda y ajuste la temperatura que desee.

i Si toca la tecla $\hat{\wedge}$ de la zona de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción operarán al valor de la función de refuerzo.

Apagado de las zonas de cocción combinada

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

1. Bajando el nivel de temperatura a "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.

3. Tocando simultáneamente las teclas \ominus/\oplus de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo

Si toca simultáneamente las teclas \ominus/\oplus de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo, las zonas de cocción se separan y se apagan.

4. Pulsando las teclas \wedge de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos

Las zonas de cocción se apagarán si pulsa las teclas \wedge de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos.

Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todas las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento. El aparato no consumirá electricidad durante este tiempo.

Activación del bloqueo de limpieza

1. Con cualquiera de las zonas de cocción activadas, mantenga pulsada la tecla \wedge hasta que **escuche un sonido de alarma**.

Se inicia una cuenta atrás desde 20 en el visor de tiempo de la placa. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla \odot .

Desactivación del bloqueo de limpieza

No es necesario que toque ninguna tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La placa emitirá una señal acústica transcurridos 20 segundos y el

bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.

i Si desea desactivar antes el bloqueo de limpieza, mantenga pulsada la tecla \wedge hasta que escuche **dos señales acústicas intermitentes**.

Bloqueo para niños

Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).

Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsadas las teclas \wedge y \equiv simultáneamente hasta que **escuche un sonido de alarma**.

El bloqueo para niños se activará. El punto decimal de la tecla $\hat{=}$ parpadeará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".

i Si pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, se escucharán dos señales de alarma y el símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción.

Desactivación del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsadas las teclas \wedge y \equiv simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.



» La función de bloqueo para niños se desactivará. El símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción, y la luz de la tecla $\hat{=}$ se apagará.


Bloqueo de teclas



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

i El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.



Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche una señal de alarma**.

El bloqueo de teclas se activará y el punto decimal de la tecla  se quedará encendido tras parpadear.

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 o botón, el punto decimal 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 encender la placa de nuevo. Si toca cualquier botón sin desactivar el bloqueo de teclas, el símbolo "L" parpadeará en todas las zonas de cocción para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Desactive el bloqueo de teclas para encender de nuevo la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas





1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.

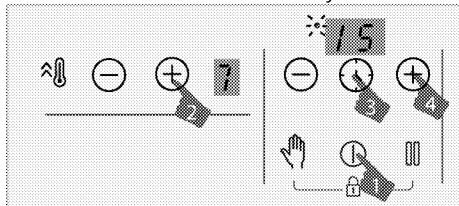
» La luz de la tecla  se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.




Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No tendrá la necesidad de estar vigilando la placa durante el período de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.


Activación del temporizador

1. Encienda la placa pulsando la tecla .
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando la zona  y teclas  y .



3. Active el símbolo tocando la tecla .
El símbolo "00" y el punto decimal de la zona seleccionada parpadearán en el visor del temporizador.
4. Seleccione la duración deseada pulsando las teclas / del temporizador.
5. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, se activará el ajuste. El punto decimal de la zona seleccionada parpadeará en el visor del temporizador.
6. Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

i Si se ajusta el valor de más de un temporizador a diferentes zonas, el temporizador con el valor más bajo se muestra en el visor del temporizador y el punto decimal de dicha zona parpadea. Los puntos decimales de las otras zonas quedan permanentemente encendidos.

i Puede ver el tiempo de cocción restante pulsando de nuevo la tecla  para todas las zonas de cocción. Con cada pulsación se mostrará el valor de una zona diferente. Por último, se vuelve a mostrar el valor mínimo del temporizador.

i El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y su valor de temperatura

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

Desactivación del temporizador



Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica. Si no pulsa ninguna tecla, la señal de alarma dejará de sonar al cabo de unos minutos.

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:

Desactivación del temporizador para la zona relacionada reduciendo su valor hasta llegar a "00":

1. Toque las teclas / del temporizador hasta que aparezca "00" en el visor de la zona de cocción cuyo temporizador esté activo.
» El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas / de la zona correspondiente:




1. Toque simultáneamente las teclas  / de la zona correspondiente.
» El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

i Tras este paso, el nivel de temperatura de la zona relacionada será "0" también en el nivel del temporizador.

Función de parada

Puede reducir el nivel de temperatura operativa de las zonas de cocción al nivel mínimo (nivel 1) por medio de esta función.

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

1. Toque la tecla  cuando la zona de cocción esté en funcionamiento. Todas las zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo  aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.
2. Toque de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.








Función de gestión de energía

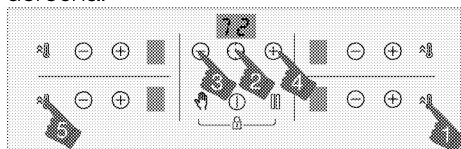
Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.



Función de gestión de energía - Niveles de energía total que se pueden configurar

Indicador de pantalla de gestión de energía	Energía total
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Para cambiar la energía total;

1. Enciende la placa tocando la tecla . Enciende la placa tocando la tecla  otra vez.
2. Luego toque respectivamente la tecla  de la zona frontal derecha, la tecla , la tecla del temporizador , la tecla del temporizador , y finalmente la tecla  de la zona frontal derecha.



3. En la pantalla del temporizador se muestra el nivel de gestión de energía establecido.
4. Toque la tecla  para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  y apague la placa. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

i Conforme al nivel de energía total ajustado pueden variar los niveles de temperatura que puede asignar a las placas. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reducirá de manera automática conforme a la configuración de energía a realizar por la cocina. Esto no es ningún error.

i La configuración no se puede realizar en caso de tocar una tecla que no sea el orden especificado mientras se cambia el nivel de energía. Para realizar la configuración debe repetir los pasos desde el principio.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: En principio, la placa de inducción calienta directamente los recipientes de cocción. Por lo tanto, tiene numerosas ventajas en comparación con otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa más fría.

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 cuando el recipiente entra en contacto con la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

i El producto puede comenzar a detenerse cuando está operando en niveles del 1 al 7, especialmente con utensilios de cocina con un diámetro pequeño y con poco agua. Esto no es una falta.

Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

Tabla-1: Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutos
P (refuerzo)	10 minutos (*)

(*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 10 minutos

Protección frente al sobrecalentamiento

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

- Es posible que se apague la zona de cocción en funcionamiento.
- El nivel de cocción seleccionado podría reducirse a 7 desde niveles superiores.

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

La placa de inducción reacciona inmediatamente a las instrucciones

como principio de funcionamiento. 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.

i Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

i Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Jamás llene la sartén por encima de un tercio de aceite. No deje sin control cuando calienta aceite. El aceite calentado en exceso es un peligro de incendio. ¡Nunca intente extinguir un posible incendio con agua! En caso de que el aceite se incendie, cúbrelo con una manta contra incendios o un paño húmedo. Cuando sea seguro, apague el horno y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Para las cocinas:

- La suciedad ácida tales como la leche, la pasta de tomate y el aceite podrían causar manchas permanentes en las cocinas y los componentes de los quemadores, limpie cualquier fluido sobrecargado inmediatamente después de enfriar la cocina.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de

microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

Limpieza de placa

Superficie de vidrio de cocción

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

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

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

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

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

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

Posibles ruidos y razones

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

Códigos de error/razones y posibles soluciones

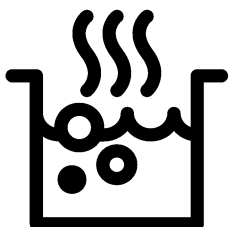
Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

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

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

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



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

1 Instruções de segurança 4

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	4
Segurança elétrica.....	5
Segurança no transporte.....	6
Segurança da instalação.....	6
Segurança durante a utilização.....	7
Advertências da temperatura.....	8
Uso de acessórios.....	8
Segurança na cozedura.....	8
Indução.....	8
Segurança da manutenção e limpeza.....	9

2 Instruções ambientais 10

Regulamentação de resíduos.....	10
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos.....	10
Eliminação do material da embalagem....	10
Recomendações para poupança de energia.....	10

3 O seu produto 11

Apresentação do produto.....	11
Apresentação e utilização do painel de controlo.....	12
Controlo da placa.....	12
Informação geral acerca da placa.....	13
Especificações técnicas.....	14

4 Primeira utilização 15

Primeira limpeza.....	15
-----------------------	----

5 Como utilizar a placa 16

Informação geral acerca da utilização da placa.....	16
Painel de controlo.....	20

6 Informação geral acerca da cozedura 30





Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa.....	30
---	----

7 Manutenção e cuidados 31

Informações gerais de limpeza.....	31
Limpar a placa.....	32
Limpar o painel de controlo.....	32

8 Resolução de problemas 33

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
 - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
 - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
 - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
 -  A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
 -  Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
 -  Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
 -  Não realizar modificações técnicas no produto.
-  **Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
 - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
-  **Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**
- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de

- idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.



Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local

facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.

- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.

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



Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer

danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.



Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor da superfície do forno e a humidade podem provocar o deslizamento ou do recipiente ou que o mesmo fique instável. Por esta razão, assegurar que a base do recipiente e a superfície do fogão estão sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com

controle remoto ou com um relógio externo.

Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não colocar quaisquer materiais no forno para armazenamento.

Uso de acessórios

- **ADVERTÊNCIA:** Usar apenas a caixa de conservação indicada pelo fabricante do produto ou fabricada de acordo com as normas especificadas pelo fabricante. Uma caixa de

conservação não adequada pode provocar acidentes.

Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo líquido ou sólido, é perigoso deixar o forno sem supervisão e isso pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; Desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.

Indução

- As placas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas

placas de aquecimento de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente” . ,

- Como as superfícies de indução geram um campo magnético, podem causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens metálicos guardados nas gavetas por baixo do forno podem ficar muito quentes durante um uso demorado e intenso. Não guardar os objetos metálicos

em gavetas por baixo do forno.

- Não colocar produtos eletrónicos, tais como telemóveis, tablets, computadores sobre a superfície de indução. O seu produto pode ficar danificado.



Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



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

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

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

Eliminação do material da embalagem

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

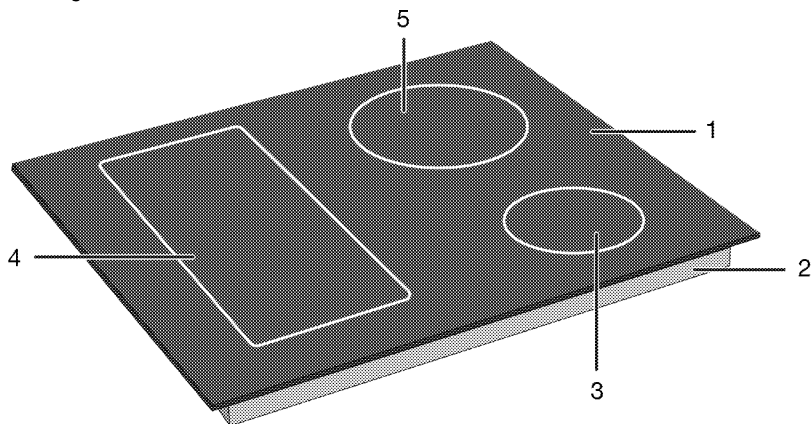
Recomendações para poupança de energia

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

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de electricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura do forno e as bases dos recipientes devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

Apresentação do produto



1 Superfície de cozedura de vidro

2 Compartimento inferior

3 Zona de cozinhar de indução

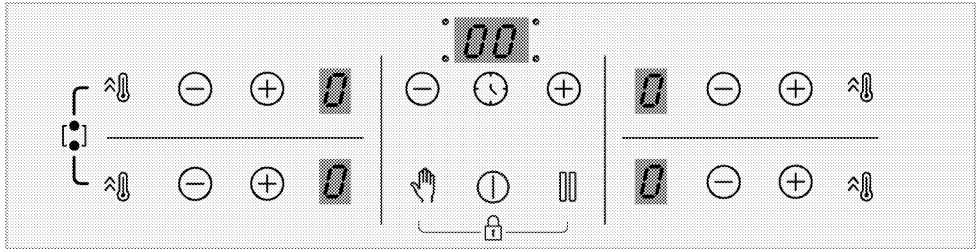
4 Zona de cozinhar de indução

5 Zona de cozinhar de indução

Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

Controlo da placa

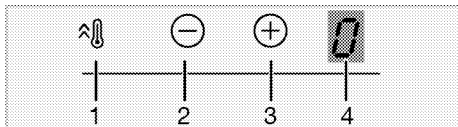
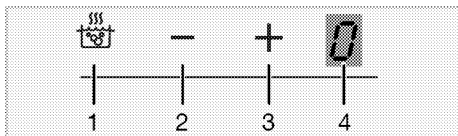


Teclas

- ⏻ : Tecla ligar/desligar
- 🕒 : Tecla temporizador
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 👉 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸ : Tecla parar
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

Símbolos

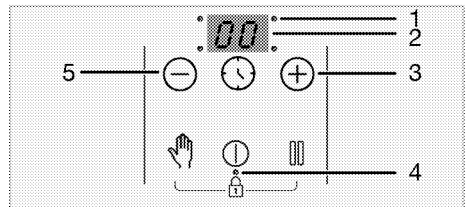
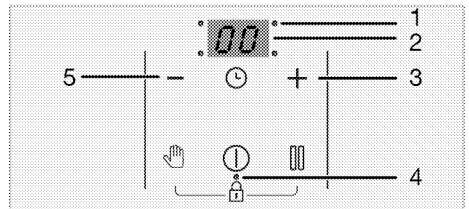
- 🔥 : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas



Visor da zona de cozedura

- 1 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura

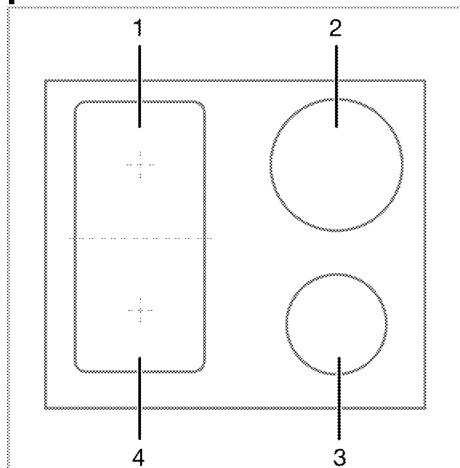
- 4 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente



Indicador do temporizador

- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

Informação geral acerca da placa



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

A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas painéis grandes. Deve usar os recipientes apropriados para estas zonas de cozedura e a função de combinação está descrita na secção “Como usar a placa”.

Especificações técnicas




Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	52 mm*/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensão / Frequência	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia	máx. 7200 W

Queimadores

Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação: 1800 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação: 2300 W

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

-  As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
-  As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
-  Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

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

Primeira limpeza

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

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

OBSERVAÇÃO Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixar cair quaisquer objetos sobre o forno. Mesmo pequenos objetos, tais como saleiros podem danificar o forno. Não usar fornos rachados. A água pode infiltrar-se por essas fissuras e provocar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por ex., fissuras visíveis), desligar o produto imediatamente para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Não coloque as panelas/recipientes de plástico sobre o aparelho, pois podem derreter. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num

queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela/recipiente adequado para cozinhar por indução é colocado sobre ela e um eletroímã logo abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. O corpo de metal das panelas/recipientes é aquecido pela obtenção de energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

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

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

ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

- Não selecionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

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

Panelas/recipientes adequadas:

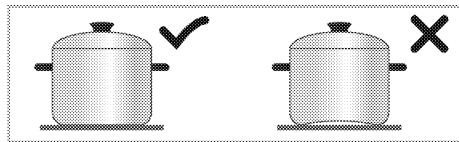
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

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

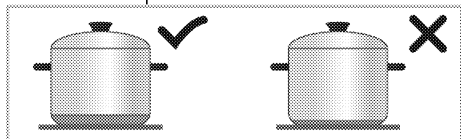
Recomendações:

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

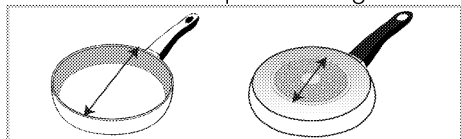


- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de

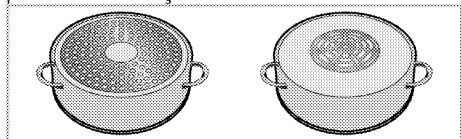
desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



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



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução.



Teste de panelas/recipientes para cozinhar

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

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.

2. É compatível se "L" não piscar quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx 145
180	min. 100 - máx 180
210	min. 140 - máx 210
240	min. 140 - máx 240
280	min. 125 - máx 280
320	min. 125 - máx 320
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 230 - comprimento 390

A deteção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a deteção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

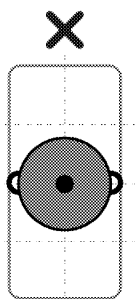
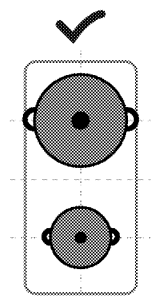
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de

combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes.

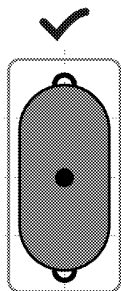
Como duas zonas de cozedura independentes

As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.



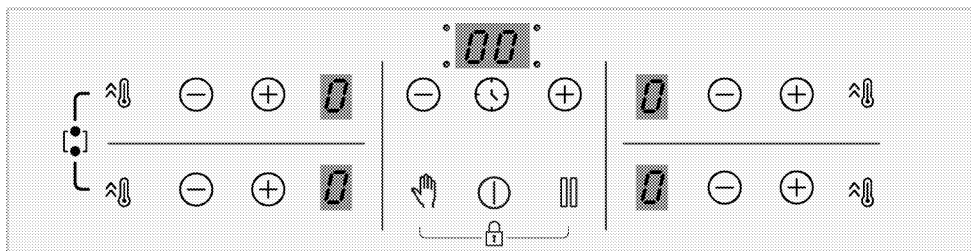
Para cozinhar com uma única panela/recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.

Como uma zona de cozedura individual



Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Painel de controlo

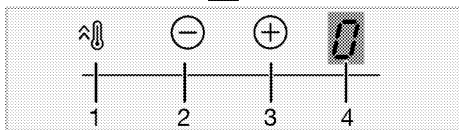
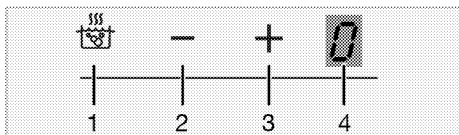


Teclas

- ⓪ : Tecla ligar/desligar
- ⌚ : Tecla temporizador
- ☀️ : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 👉 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸️ : Tecla parar
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

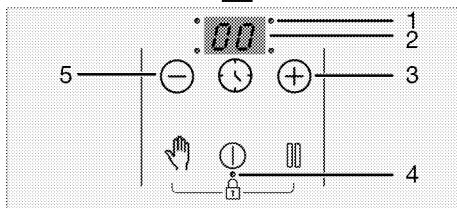
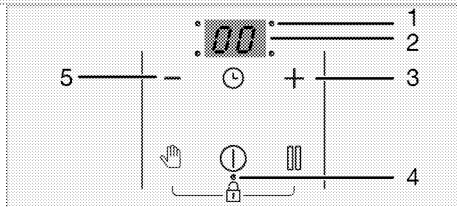
Símbolos

- ☀️ : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas



Visor da zona de cozedura

- 1 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura
- 4 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente




Indicador do temporizador

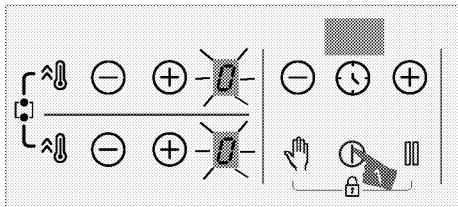
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- i** Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.
- i** Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- i** A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- i** O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.



Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla . "0" aparece no visor de todas as zonas de cozedura.



Desligar a zona de cozedura:

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



1. **Ao pressionar a tecla**  Pressione a tecla .
2. **Ao reduzir a temperatura para nível "0";** Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível "0".

3. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida;

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" irão aparecer no visor correspondente.

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

4. Ao tocar simultaneamente nas teclas / de zona para a zona de cozedura pretendida;

Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas /.




- i** Se "H" ou "h" estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

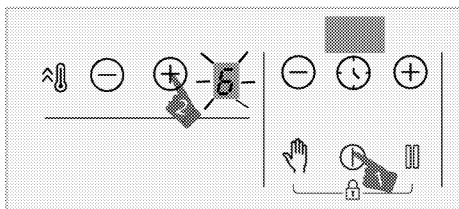
Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h", o que significa que está menos quente.

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

Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas / de zona.



» A zona de cozadura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.

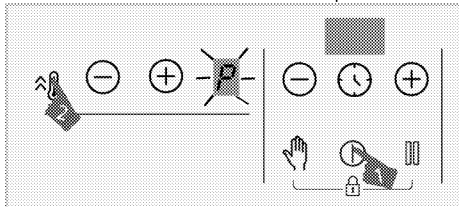
i A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida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

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozadura.

Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla
2. Pressione a tecla da respetiva zona.



» A zona de cozadura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo "P" vai aparecer no visor da zona de cozadura. A zona de cozadura

desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

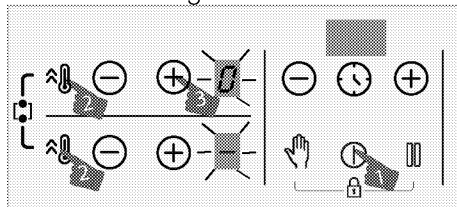
Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla ou . A zona de cozadura desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

Ligar a zona de cozadura da superfície ampla

1. Pressionar para ligar a placa.
2. Para ligar a zona de cozadura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas de ambas as zonas de cozadura durante cerca de 3 segundos.



» "0" vai aparecer no visor da zona de cozadura da parte traseira esquerda. vai aparecer no visor da zona de cozadura da parte frontal direita e a zona de cozadura da superfície ampla será ativada.

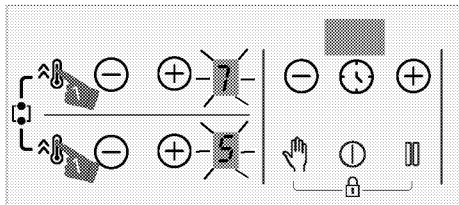
3. Pressione as teclas \ominus/\oplus na zona de cozedura da parte traseira esquerda para definir a temperatura entre "0" e "9".

i Uma vez ativada a zona de cozedura da superfície ampla, a temperatura pode ser definida com as teclas \ominus/\oplus da zona de cozedura da parte traseira esquerda. Não pode definir a temperatura ao usar as teclas \ominus/\oplus da zona de cozedura da parte frontal esquerda.

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

» A zona de cozedura começa a funcionar.

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

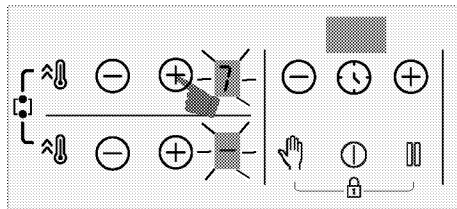


1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas $\hat{\text{f}}/\text{flame}$ de

ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

» O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.

» As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



» Para alterar a temperatura, pressione as teclas \ominus/\oplus da zona de cozedura da parte traseira esquerda e defina a temperatura pretendida.

i Se pressionar a tecla $\hat{\text{f}}/\text{flame}$ da zona de cozedura da parte esquerda enquanto a zona de cozedura da superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura irão funcionar no nível booster.

Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:

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

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

2. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla

Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. **0** aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e **00** aparecerá no visor do temporizador.

3. Ao pressionar simultaneamente as teclas \ominus/\oplus de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda

Se pressionar simultaneamente as teclas \ominus/\oplus de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

4. Ao pressionar simultaneamente as teclas \wedge de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos

As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas \wedge de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla \wedge até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.

Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla \odot .

Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.

i Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla \wedge até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

Bloqueio para crianças

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

Ativar o bloqueio para crianças


1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas \wedge e \parallel até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.

O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo "**L**" será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla ° será ligado.

i Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo "**L**" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.


Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas \wedge e \parallel até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.



» A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.


Bloqueio de teclas




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

 O bloqueio de teclas será cancelado em caso de falha elétrica.



Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.


O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla  será ligado após piscar.

 Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla  estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla  pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Pressione simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais**




sonoros sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.

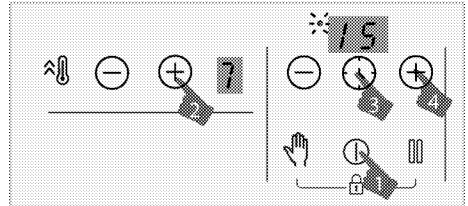
» A luz da tecla  vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.




Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.


Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla .
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas  /  da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla . O símbolo "00" e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas  /  do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

i Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

i Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla  de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.

i O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura

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

Desativar o temporizador



Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

Desativar antecipadamente o temporizador



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



Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":

1. Pressionar as teclas / do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.

» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas / da zona correspondente:

1. Pressione simultaneamente as teclas / da zona correspondente.


» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.


i Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.


Função de paragem

Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível 1) através desta função.

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

1. Pressione a tecla  quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo  irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.

2. Pressione novamente a tecla  para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

Função de gestão da potência








O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode

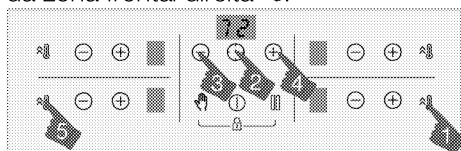
alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.



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


Indicador do visor de gestão de potência	Potência total
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


Para alterar a potência total:

1. Desligar o forno tocando a tecla .
Desligar o placa tocando novamente a tecla .
2. Depois tocar respectivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador , a tecla do temporizador  e finalmente a tecla da zona frontal direita .



3. O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
4. Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
5. Confirmar a definição tocando na tecla  e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

 Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.

 Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios de funcionamento: Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

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

i A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.

i O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

Desligamento automático do sistema

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

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura. A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Tabela -1: Períodos de desligamento automático

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutos
P (Booster)	10 minutos (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos	

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso "E" aparece no indicador durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como

um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

- i** Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.
- i** Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encher o recipiente com mais do que um terço do óleo. Não deixar de supervisionar quando o óleo está a aquecer. O óleo excessivamente aquecido é um risco de incêndio. Nunca tentar apagar um possível incêndio com água! Quando o óleo se incendia, tapar o mesmo com uma manta anti-fogo ou um pano molhado.
- Quando for seguro, desligar o forno e chamar os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

Para os fogões:

- Sujidade ácida como leite, pasta de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores. Limpar todos os fluidos que transbordaram imediatamente após arrefecer o fogão desligando-o.

Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o

mesma com um pano seco de microfibra.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

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

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

Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

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

Ruídos possíveis e os motivos

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

Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

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

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

