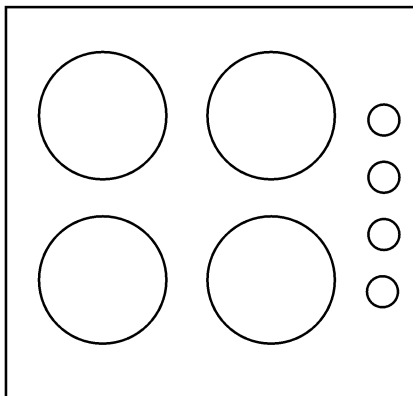


**Inbouwkookplaat**  
Gebruikershandleiding

**Placa Incorporada**  
Manual del usuario

HII 84501 HT



## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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



---

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

**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor veiligheid en  
milieu 4**

Algemene veiligheid ..... 4  
 Elektrische veiligheid ..... 4  
 Productveiligheid ..... 5  
 Bedoeld gebruik ..... 6  
 Kindveiligheid ..... 7  
 Het oude product afvoeren ..... 7  
 Verpakkingsmateriaal afvoeren ..... 7

**2 Algemene informatie 8**

Overzicht ..... 8  
 Technische specificaties ..... 8

**3 Installatie 9**

Voor installatie ..... 9  
 Installatie en verbinding ..... 10  
 Toekomstig transport ..... 12

**4 Voorbereidingen 13**

Tips om energie te besparen ..... 13  
 Het eerste gebruik ..... 13  
 Eerste reiniging van het toestel ..... 13  
 Eerste opwarming ..... 13

**5 De kookplaat gebruiken 14**

Algemene informatie over koken ..... 14  
 Gebruik van de kookplaten ..... 15  
 Bedieningspaneel ..... 16

**6 Onderhoud en verzorging 23**

Algemene informatie ..... 23  
 Reiniging van de kookplaat ..... 23

**7 Problemen oplossen 24**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging



en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.

- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

### **Productveiligheid**

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze

voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
  - Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
  - Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
  - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
  - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
  - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzekeer u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
  - Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.  
*Zie. Algemene informatie over koken, pagina 14, selecteren van pannen.*
  - Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
  - Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
  - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
  - Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Bedoeld gebruik**
- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
  - Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als

verwarmingstoestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

### Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### Het oude product afvoeren

**Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### Voldoet aan RoHS-richtlijn:

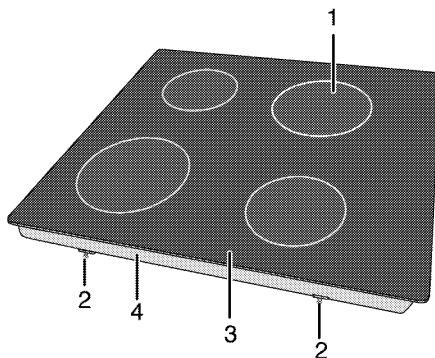
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- |   |                   |   |                     |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 3 | Keramisch oppervlak |
| 2 | Montageklem       | 4 | Basisdeksel         |

### Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	min. 16A x 2
Kabeltype/-functionaliteit	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/770 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	750 (+2) mm/490 (+2)mm
<b>Branders</b>	
Links achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Links vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Rechts vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	145 mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	240 mm
Stroom	2000/3700 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



**GEVAAR:**

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



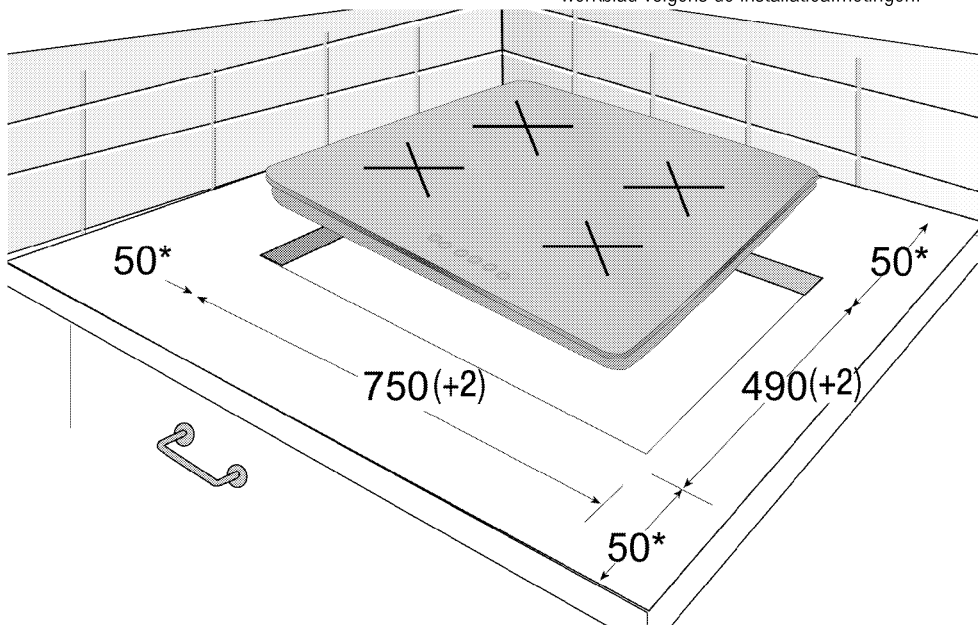
**GEVAAR:**

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.  
Zo ja, laat het dan niet installeren.  
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



\* min.

## Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.  
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

## Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



### GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



### GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



### GEVAAR:

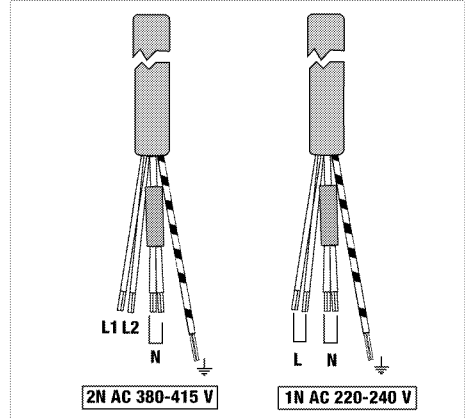
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.  
Er is kans op elektrische schokken!

## Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

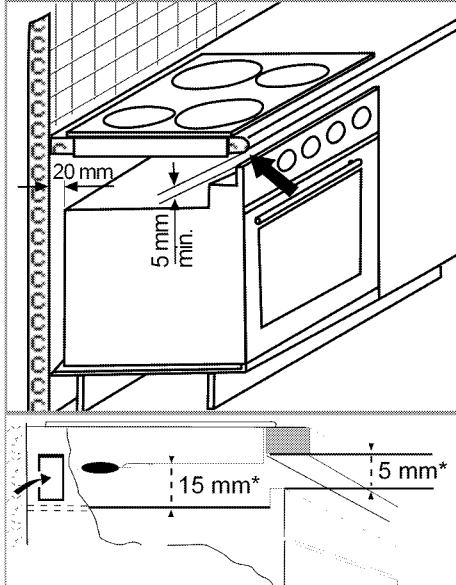
**Indien er een kabel met het product wordt geleverd:**



2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
    - Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
    - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
    - Groene/gele kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Aarde)
  3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
    - Bruine kabel = L1 (fase 1)
    - Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
    - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
    - Groene/gele kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Aarde)
- » of
- Zwart kabel = L1 (fase 1)
  - Grijze kabel = L2 (Fase 2)
  - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Aarde)

## Het product installeren

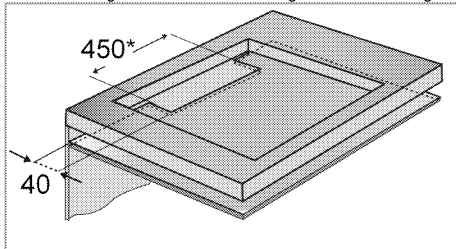
Indien de oven zich beneden bevindt:



\* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm<sup>2</sup> aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.

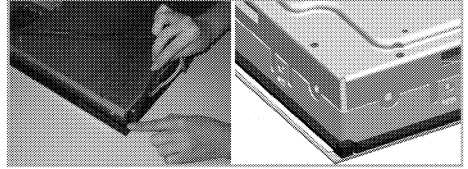


\* min.

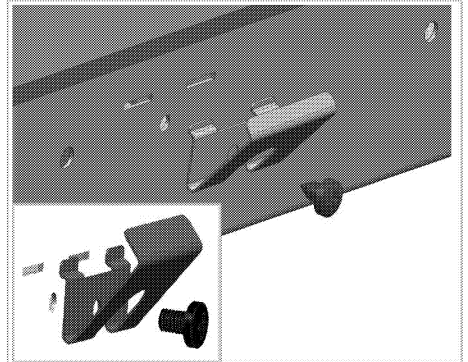
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.

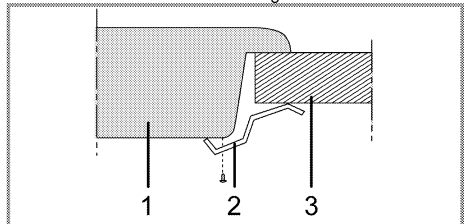
3. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.



4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

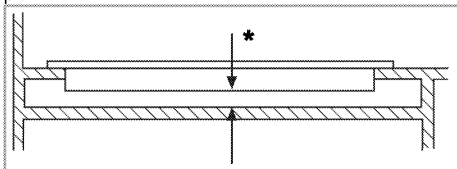


- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad



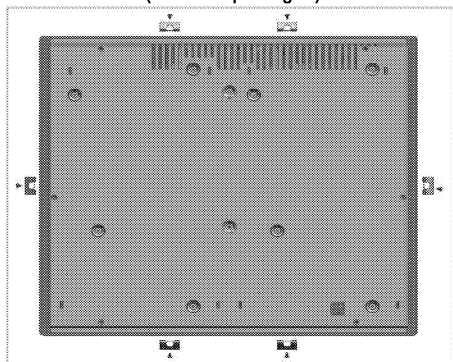
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



\* min. 15 mm

#### Achteraanzicht (aansluitopeningen)



#### GEVAAR:

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsvoering, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

#### Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

#### Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.



## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.

- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

#### Eerste opwarming



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken

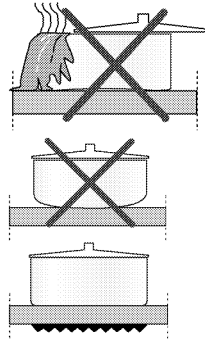


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaat of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

### Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

#### Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

#### Stelsysteem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het stelsysteem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd.

Het "i" symbool van de geselecteerde kookzone flinkert.

### Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

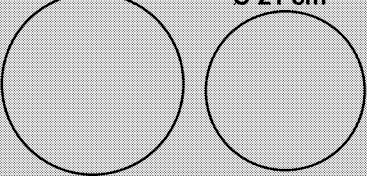
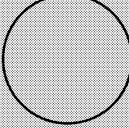
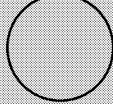


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.



Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

### Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Grote kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).</li></ul>	<p><b>Normale kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.</li></ul>	<p><b>Kleine kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room)</li><li>• Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.</li></ul>

### Gebruik van de kookplaten

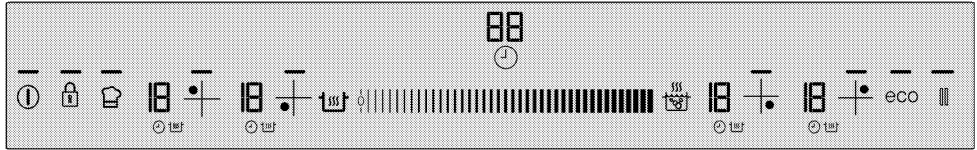


#### GEVAAR:

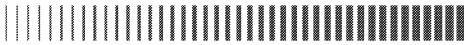
Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

# Bedieningspaneel



## Specificaties



Regelzone (voor temperatuur en tijdsinstelling)

Licht dat aangeeft dat de betreffende toets werkt



Aan/uit-toets



Toetsenvergrendeling



Toets om timer te activeren/deactiveren



Snelverwarmttoets / boostertoets



Warmhoudtoets



Stoptoets



Geheugentoets

eco

Toets voor spaarmodus

Keuzetoets kookzone met groot oppervlak

Keuzetoets voor kookzone linksvoor

Keuzetoets voor kookzone linksachter

Keuzetoets voor kookzone rechtsachter

Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor

- 3 Keuzetoets voor kookzone
  - 4 Symbool van de functie warmhouden (\*)
  - 5 Timersymbool
  - 6 Symbool voor kookzones met meerdere segmenten (\*)
- \* Hangt af van het model.

Dit apparaat wordt bediend via een aanraakpaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

## De kookplaat inschakelen

1. Raak de "ⓘ" toets op het bedieningspaneel aan. Het licht van de "ⓘ" toets gaat aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

Als een willekeurige toets ("ⓘ" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

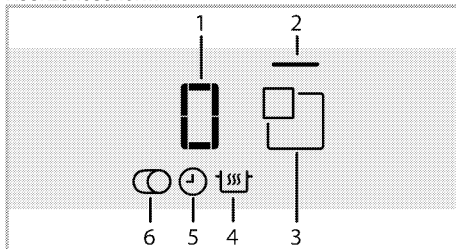
## De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "ⓘ" toets op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

De symbolen "H" of "h" die na het uitschakelen van de kookplaat op het scherm van de kookzone verschijnen, geven aan dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

## Kookzonescherm



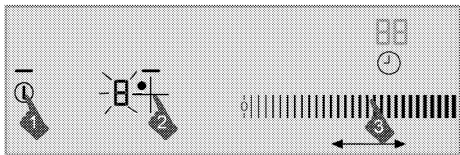
- 1 Temperatuurindicator (temperatuurinstelling 0 ... 19)
- 2 Licht van kookzone

## Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.

**i** Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

### De kookzones inschakelen



1. Raak de "1" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

"0" verschijnt op het scherm van de kookzone en het licht van de betreffende kookzone gaat aan.

**i** Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen "0" en "19" instellen.

### De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**  
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**  
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "⌚" symbool op het kookplaatscherm zal verdwijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.
3. **Door het symbool van de betreffende kookzone drie seconden aan te raken.**  
Raak het symbool van de kookzone die u wilt uitschakelen gedurende ongeveer drie seconden aan.

### Hoog vermogen(booster)-functie

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

### Het direct selecteren van de booster:

1. Raak de "1" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "135" toets aan.

De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherf oplichten. Als de boostertijd tot een einde komt schakelt de kookzone uit.

### Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak "135" aan nadat de kookzone minstens 20 seconden op een bepaald niveau heeft gewerkt.

**i** De kookzone dient minstens 20 seconden op het geselecteerde niveau te hebben gewerkt.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherf oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

### De boosterfunctie voortijdig uitschakelen:

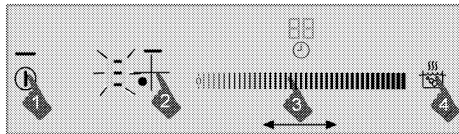
Raak "135" aan om de booster wanneer u maar wilt uit te schakelen.

### Snelverwarming

Snelverwarmen is een functie die het bereiden vergemakkelijkt. Het kan gebruikt worden voor snel verwarmen in een korte tijd. Alle kookzones zijn uitgerust met een snelverwarmfunctie. Deze functie kan in werking worden gesteld door vooraf het temperatuurniveau in te stellen.

**i** De snelverwarmfunctie kan ingesteld worden binnen 20 seconden na het inschakelen van de kookzone en het aanpassen van het temperatuurniveau.

### Snelverwarmfunctie selecteren:



1. Raak de "1" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.

- Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
- Raak de "🔒" toets aan.  
De kookzone die u hebt gekozen zal voor een bepaalde tijd op hoog vermogen werken (zie navolgende tabel). Op het scherm van de kookzone verschijnen resp. drie lichtjes en de ingestelde temperatuurwaarde.
- Als de snelverwarmtijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

**Tabel:** Tijden voor snelverwarmwerking

Temperatuurniveau	Werktijdbe grenzing - seconde
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

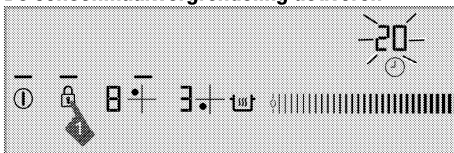
### Het uitschakelen van de snelverwarmfunctie:

Raak de "🔒" toets aan om de snelverwarmfunctie uit te schakelen wanneer u dat wilt.

### Schoonmaakvergrendeling

De 'schoonmaakvergrendeling' zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel zuiver kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat.

### De schoonmaakvergrendeling activeren



- Als de kookplaat op Aan staat, houd de "🔒" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt. Het lichtje van de schoonmaakvergrendeling licht op en het klokje begint af te tellen van 20. Op het bedieningspaneel zal geen enkele toets nog reageren tijdens die twintig seconden, met uitzondering van de "ⓘ" toets.

### De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U moet geen enkele toets aanraken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal, het lichtje van de vergrendeling gaat uit en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

### Kinderbeveiliging

Als de kookplaat op standby staat kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

### De kinderbeveiliging activeren

- Als de kookplaat op standby staat, houd de "🔒" toets ingedrukt tot er **twee geluidssignalen** klinken.

De kinderbeveiliging is nu actief en het licht van de "🔒" toets gaat uit.




### De kinderbeveiliging deactiveren

- Als de kinderbeveiliging ingeschakeld is, houd de "🔒" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt.  
» De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en het licht van de "🔒" toets gaat uit.

### Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert **als de kookplaat in werking is**.

## De toetsvergrendeling activeren


1. Houd de "" toets een tijdje in om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. Dat betekent dat de **Schoonmaakvergrendeling** van uw kookplaat nu actief is. **Houd uw vinger nog wat langer op de toets tot u twee opeenvolgende geluidssignalen hoort.**

Daarop zal het lichtje van de "" toets oplichten en zijn alle kookzones vergrendeld.

 U kunt de toetsenvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat **in werking** is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "" toets oplichten om aan te geven dat de toetsenvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug aan te kunnen zetten.

## De toetsvergrendeling inactiveren

1. Houd de "" toets twee seconden in. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.


Het licht van de "" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

### Timerfunctie


Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.


### De timer instellen

1. Raak de "" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "" knop aan om de timer te activeren.

"00" verschijnt op het timerscherm en het "" symbool begint te fllikkeren op het scherm van de kookzone.

5. Pas de gewenste kooktijd aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Nadat een bepaalde tijd te hebben geflikkerd, licht het "" symbool blijvend op. Dat voortdurende oplichten

van het "" symbool wijst erop dat de functie is geactiveerd.

	De timer kan enkel worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.
	Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.
	De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.
	Als de timer loopt zal enkel de tijd die voor de gekozen kookzone is ingesteld op het timerscherm worden weergegeven.

## De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

## De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren uitschakelen:

### 1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Verminder de waarde totdat "00" op het timerscherm verschijnt door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Het "" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

### 2-De timer uitschakelen door de timertoets 3 seconden in te houden:

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Raak de "" toets ongeveer 3 seconden aan.

Het "" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

## Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

U kunt deze functie gebruiken om uw maaltijd warm te houden nadat u klaar bent met koken. De

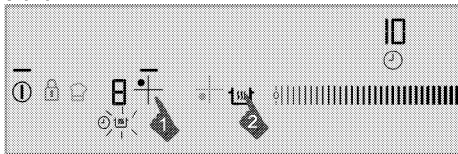
warmhoudfunctie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt: met of zonder gebruik van de timer.

### De warmhoudfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Kies de kookzone die op een bepaalde temperatuur is ingesteld en die u wilt gebruiken om uw bereiding warm te houden.
2. Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.

 De kookzone zal verder blijven werken op een lage temperatuur. "⏸" en "u"-symbolen verschijnen op het kookzonescherm.

### De warmhoudfunctie activeren door de timer in te stellen



1. Kies de gewenste kookzone waarvoor de temperatuur en timer zijn ingesteld en die u wilt gebruiken voor de warmhoudfunctie.
2. Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren. "⏸" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op de ingestelde temperatuur. Als de tijd is verlopen, treedt de warmhoudfunctie in werking en blijft de kookzone werken op lage temperatuur. "u"-symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

### De warmhoudfunctie uitschakelen


1. Als de timer is geactiveerd moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd. Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen. De kookzone zal blijven werken volgens de vorige instellingen voor tijd en temperatuur.
2. Als de timer is uitgeschakeld, moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd. Stel de gewenste temperatuur in door de regelzone aan te raken of door uw vinger erover te bewegen om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

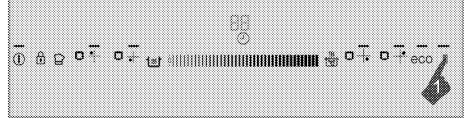
De kookzone blijft werken op de nieuwe temperatuur die u hebt ingesteld.

 U kunt het warmhouden opheffen door de "⏸"-toets aan te raken en de kookplaat volledig uit te schakelen.

### Stopfunctie

Via deze functie kunt u alle actieve kookplaatfuncties (behalve de timer) voor een bepaalde tijd stopzetten.


 Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verderlopen.



1. Raak de "⏸" toets aan als uw kookplaat in werking is. Alle actieve kookzones stoppen.
2. Raak de "⏸" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

### Spaarmodus


U kunt met deze functie alle kookzones op een lager niveau zetten.

 De spaarmodus kan enkel worden geactiveerd voor actieve kookzones.

1. Raak de "eco" toets aan als de kookzone in werking is. » In werking zijnde kookzone schakelt naar de spaarmodus waarbij het niveau gehalveerd wordt.

### Geheugenfunctie

Uw kookplaat kan een bepaalde kooktemperatuur en -tijd in het geheugen opslaan. Dankzij deze functie kunt u de ideale kooktemperatuur en -tijd van een heerlijke maaltijd bijhouden.

 Er kan slechts 1 instelling in het geheugen worden bewaard. Omdat iedere opgeslagen instelling over de vorige wordt geschreven, zal de laatste instelling die u hebt opgeslagen in het geheugen blijven.

1. Raak de "⏸" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de gewenste temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Pas ook de gewenste tijd aan.



5. Nadat u de temperatuur en tijd hebt aangepast, raak het "" symbool aan tot u **twee waarschuwingsgeluiden hoort**.

Het "" symbool zal oplichten en de ingestelde temperatuur en tijd worden in het geheugen opgeslagen.

#### De instellingen in het geheugen gebruiken

1. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
2. Bij een temperatuur van "0", raak de "" toets aan tot u een **enkele verwittiging hoort**.

De gekozen kookzone zal worden ingesteld op de temperatuur en tijd in het geheugen, en begint volgens deze instellingen te werken.

#### Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

**Werkingsprincipes:** Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone de diameter van eender welke pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

#### Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Hoog vermogen(booster)-functie	10 minuten

#### Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

#### Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "E"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

#### Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Op die manier kunt u voorkomen dat een bereiding (water, melk) overkookt, zelfs als dat op het punt stond te gebeuren.

## Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.

## Foutcodes / waarschuwingen en foutbronnen Tabel-2:

aanraakbediening.	symbool licht op	
Hardwarefout inductie.	"Ex***"-symbool licht op	Kookzonescherm
Fout bij gevoeligheid aanraaktoets	"F2"-symbool licht op	Timerscherm
Communicatiefout in bedieningspaneel.	"F3"-symbool licht op	Timerscherm
Hardwarefout inductie.	Het "Ex***"-symbool licht op	Kookzonescherm
x**: "1,2,...,9"		

Oorzaak van fout	Indicator	Scherm
Twee of meer toetsen worden ingedrukt of er wordt gemorst op de toetsen bij overkoken.	Het "E"-symbool licht op	Kookzonescherm
Kookplaat oververhit	Het "H"-symbool licht op	Kookzonescherm
Geen juiste pan op de zone.	"L"-symbool licht op	Kookzonescherm
Hardwarefout	"Fx***"-	Timerscherm

	Voor meer informatie over foutmeldingen die op het bedieningspaneel kunnen verschijnen, raadpleed tabel 2. Indien "Fx" en "Ex" meldingen constant worden weergegeven, neem contact op met een bevoegde onderhoudsdienst.
	Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal "E" geven. Geluidssignalen klinken.
	Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

**GEVAAR:**

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

**GEVAAR:**

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Reiniging van de kookplaat

#### Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## 7 Problemen oplossen

### Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- The stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condenseren en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

### Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

### "L" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

### De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*

### De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



**Lea este manual en primer lugar.**

Estimado cliente:

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

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

### **Explicación de los símbolos**

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

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

Seguridad general.....4  
 Seguridad eléctrica.....4  
 Seguridad del producto .....5  
 Uso previsto .....7  
 Seguridad de los niños.....7  
 Eliminación del aparato .....7  
 Eliminación del material de embalaje .....7

**2 Información general 8**

Resumen.....8  
 Especificaciones técnicas.....8

**3 Instalación 9**

Antes de la instalación .....9  
 Instalación y conexión .....10  
 Eliminación del aparato .....12

**4 Preparaciones 13**

Consejos para ahorrar energía ..... 13  
 Uso por primera vez ..... 13  
 Primera limpieza de la unidad ..... 13  
 Primer calentamiento ..... 13

**5 Cómo usar la placa 14**

Información general sobre la cocción de alimentos 14  
 Uso de las placas ..... 15  
 Panel de control ..... 16

**6 Mantenimiento y cuidados 23**

Información general..... 23  
 Limpieza de la placa..... 23

**7 Resolución de problemas 24**

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

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

### **Seguridad general**

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados

procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

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

### **Seguridad eléctrica**

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



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

## Seguridad del producto

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con

agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Los calentaplatos disponen de tecnología de inducción. Su placa

de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario los calentaplatos no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 14, selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengán incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

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

## Uso previsto

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

## Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en

funcionamiento y no les permita jugar con él.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

## Eliminación del aparato

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus los residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

### **Cumplimiento de la directiva RoHS:**

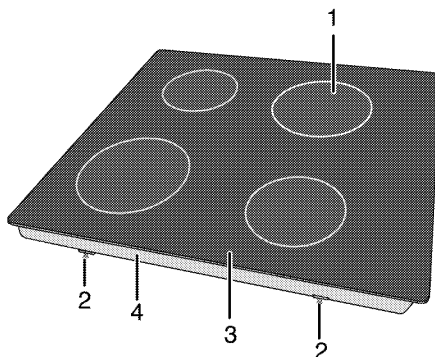
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

## Eliminación del material de embalaje

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

## 2 Información general

### Resumen



- |   |                                  |   |                          |
|---|----------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Plancha de cocción por inducción | 3 | Superficie vitrocerámica |
| 2 | Abrazadera de montaje            | 4 | Cubierta base            |

### Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Consumo energético total	máx. 7200 W
Fusible	min. 16A x 2
Tipo de cable / sección	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/770 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	750 (+2) mm/490 (+2)mm
<b>Quemadores</b>	
Trasera izquierda	<b>Plancha de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal izquierda	<b>Plancha de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal derecha	<b>Plancha de cocción por inducción</b>
Dimensiones	145 mm
Potencia	1500/2200 W
Trasera derecha	<b>Plancha de cocción por inducción</b>
Dimensiones	240 mm
Potencia	2000/3700 W



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



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



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

### 3 Instalación

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



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



**PELIGRO:**

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



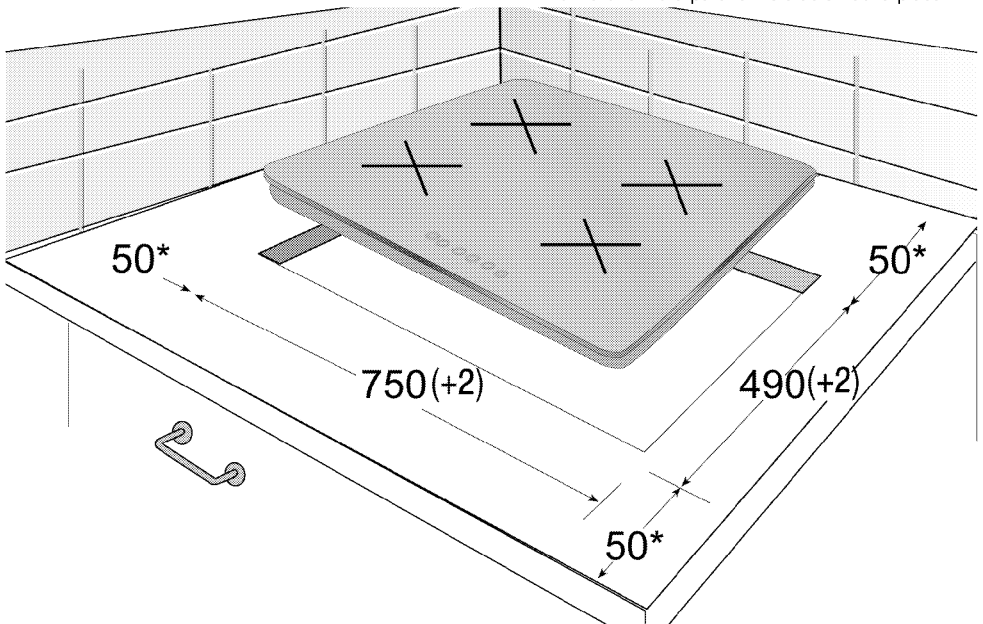
**PELIGRO:**

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

#### Antes de la instalación

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

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



\* min.

## Instalación y conexión

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



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

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

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



#### PELIGRO:

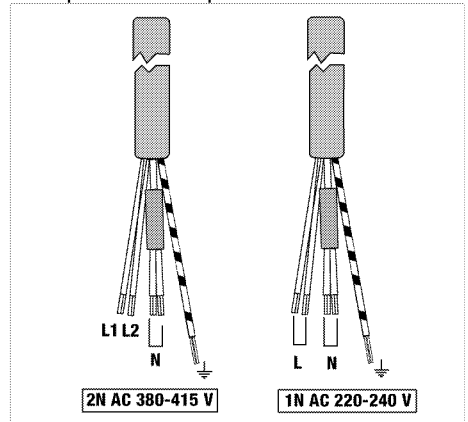
Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

### Conexión del cable de alimentación

- En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

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

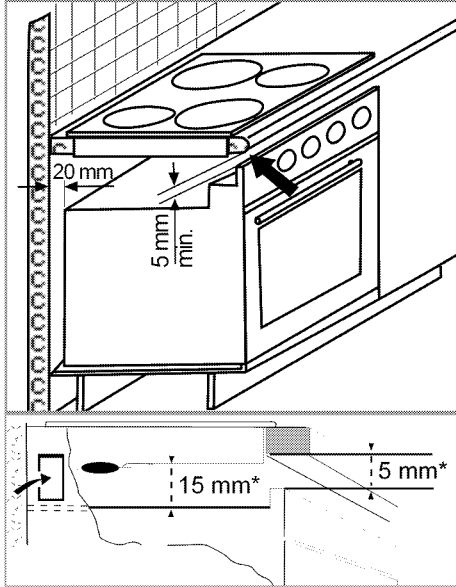
#### Si el aparato se acompaña de un cable:



- En caso de conexión monofásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
    - Cable marrón/negro = L (fase)
    - Cable azul/gris = N (Neutro)
    - Cable verde/amarillo = (E)  $\equiv$  (Tierra)
  - En caso de conexión bifásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
    - Cable marrón = L1 (fase 1)
    - Cable negro = L2 (fase 2)
    - Cable azul/gris = N (Neutro)
    - Cable verde/amarillo = (E)  $\equiv$  (Tierra)
- » o bien la tecla
- Cable negro = L1 (fase 1)
  - Cable gris = L2 (fase 2)
  - Cable azul/marrón = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E)  $\equiv$  (Tierra)

## Instalación del producto

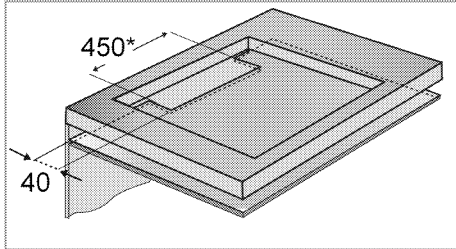
Si el horno se encuentra debajo:



\* min.

Si el consejo es el siguiente:

Es necesario dejar una abertura de ventilación de un mínimo de 180 cm<sup>2</sup> en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.

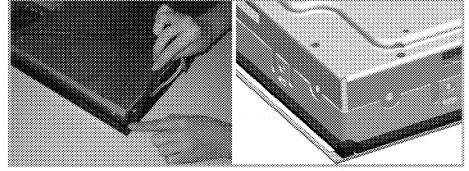


\* min.

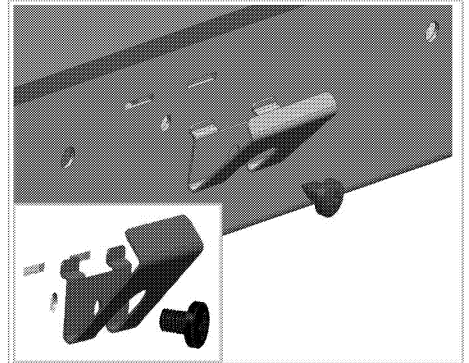
Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren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

1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.

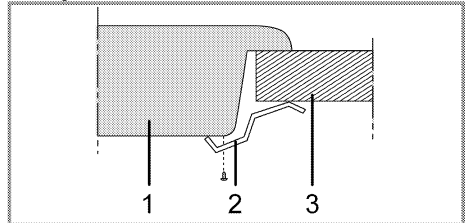
3. Durante la instalación de la placa, la junta de sellado suministrada deberá colocarse alrededor del alojamiento inferior de la placa, tal como se muestra en la figura.



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



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

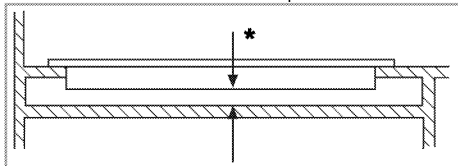


- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera



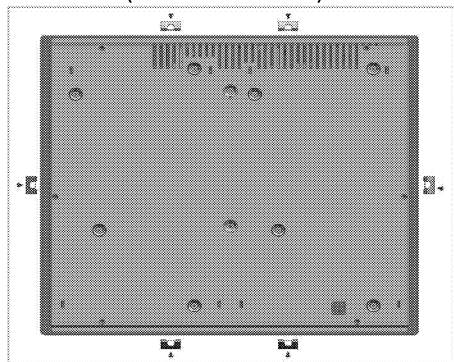
Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

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



\* min. 15 mm

### Vista trasera (orificios de conexión)



### PELIGRO:

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

### Comprobación final

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

### Eliminación del aparato

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



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



## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

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

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

de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad



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

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

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

#### Primer calentamiento



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 la cocción de alimentos



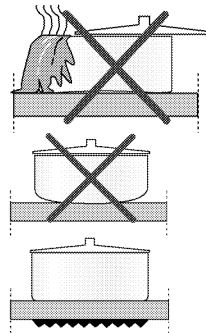
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con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

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y déjelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee

cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Selección del recipiente

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



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.

No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

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

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

### Prueba del recipiente

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

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

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

### Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se

retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "L" parpadean alternativamente.

### Seguridad en el uso

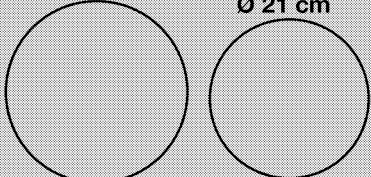
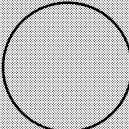
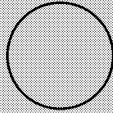
No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

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

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos.

Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

### Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

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



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



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

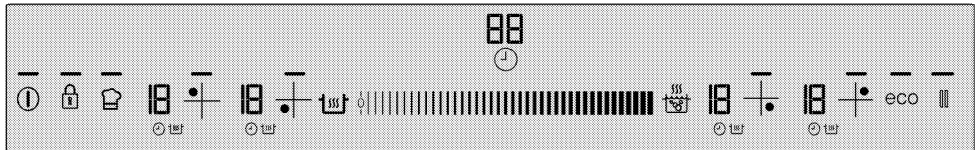
### Uso de las placas



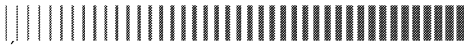
#### PELIGRO:

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














## Panel de control




### Especificaciones

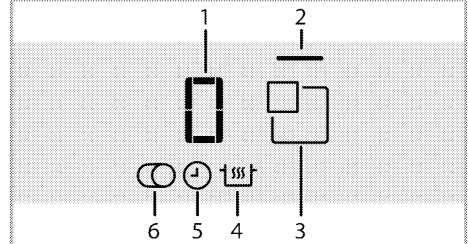


Área de ajuste (nivel de temperatura y hora)


- Luz que indica que la tecla pertinente está operativa
-  Tecla de encendido/apagado
-  Tecla de bloqueo de teclas
-  Tecla de activación/desactivación del temporizador
-  Tecla de calentamiento rápido / Tecla de la función de refuerzo
-  Tecla de la función de conservación del calor
-  Tecla de parada
-  Tecla de memoria
-  Tecla del modo económico
-  Tecla de selección de zona de cocción combinada
-  Tecla de selección de la zona de cocción frontal izquierda
-  Tecla de selección de la zona de cocción trasera izquierda
-  Tecla de selección de la zona de cocción trasera derecha
-  Tecla de selección de la zona de cocción frontal derecha


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

### Visor de zona de cocción




- 1 Indicador de temperatura (ajuste de temperatura 0 ... 19)
  - 2 Luz de zona de cocción
  - 3 Tecla de selección de zona de cocción
  - 4 Símbolo de función de conservación del calor (\*)
  - 5 Símbolo del temporizador
  - 6 Símbolo de zona de cocción dotadas de zonas de expansión (\*)
- \* Varía según el modelo.


 Este dispositivo 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.

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

### Encendido de la placa

1. Toque la tecla  del panel de control.

La luz de la tecla  se enciende. La placa está lista para su uso.

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

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

### Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⏸" del panel de control. La placa se apagará y pasará al modo en espera.

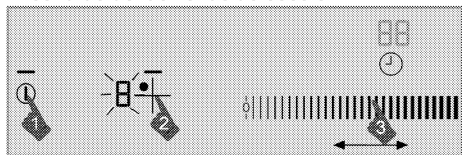
**i** Los símbolos "H" o "h" que aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa indican que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

### Indicador de calor residual

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

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

### Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "⏸" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desee encender.

El visor de la zona de cocción muestra "0" y la luz correspondiente se enciende.

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

### Ajuste del nivel de temperatura

Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores "0" y "19" tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

### Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**  
Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".

2. **Apagando la zona de cocción deseada a través del temporizador correspondiente**  
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán "0" o "00". El símbolo "⏸" en el visor de la placa desaparecerá.  
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante tres segundos.**  
Toque el símbolo de la zona de cocción que desee pagar durante aproximadamente tres segundos.

### Función de alta potencia (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 directa de la función de refuerzo:

1. Toque la tecla "⏸" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Toque la tecla "🔥".

La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Cuando el tiempo de la función de refuerzo se agota, la zona de cocción se apaga.

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

1. Toque "🔥" una vez la zona de cocción haya funcionado durante al menos 20 segundos a un cierto nivel.

**i** La zona de cocción debe funcionar durante al menos 20 segundos en el nivel seleccionado.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

### Desactivación prematura de la función de refuerzo:

Toque "🔥" para desactivar la función de refuerzo cuando desee.

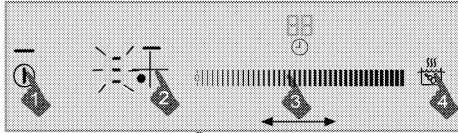
## Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido le facilita la cocción de alimentos. Puede utilizarse para realizar un calentamiento rápido durante un periodo breve de tiempo. Todas las zonas de cocción disponen de la función de calentamiento rápido. Esta función puede utilizarse ajustando el nivel de temperatura de antemano.



La función de calentamiento rápido puede ajustarse una vez transcurridos 20 segundos desde la activación de la zona de cocción y el ajuste de la temperatura.

## Selección de la función de calentamiento rápido:



1. Toque la tecla "1" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.
4. Toque la tecla "132".  
La zona de cocción seleccionada funcionará a alta potencia durante un cierto período de tiempo. El visor de la zona de cocción mostrará tres luces y el valor ajustado para la temperatura.
5. Una vez agotado el período de la función de calentamiento rápido, la zona de cocción pasará al nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

**Tabla:** Tiempos de funcionamiento de la función de calentamiento rápido

12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

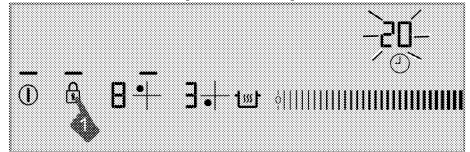
## Desactivación de la función de calentamiento rápido:

Toque la tecla "132" para apagar la función de calentamiento rápido en cualquier momento.

## 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.

## Activación del bloqueo de limpieza



1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla "132" hasta que escuche un **sonido de alarma**. La luz del bloqueo de limpieza se encenderá y el reloj de la placa iniciará una cuenta atrás a partir de 20. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla "1".

## 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, la luz del bloqueo de teclas se apagará y el bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.

## Bloqueo para niños


Con la placa en el estado de espera, puede activar el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.



## Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsada la tecla "132" hasta que escuche **dos sonidos de alarma**.

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - segundos
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85

El bloqueo para niños se activará y la luz de la tecla


 se apagará.

 Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo para niños activo, la luz de la tecla  parpadeará.

### Desactivación del bloqueo para niños

1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla


 hasta que escuche **un sonido de alarma**.

» El bloqueo para niños se desactivará y la luz de la tecla  se apagará.

### Bloqueo de teclas

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




### Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada la tecla  durante un cierto periodo para bloquear el panel de control.


Se emitirá una única señal acústica de alarma, que indica que se ha activado el **bloqueo de limpieza**.

**Mantenga pulsada la tecla hasta que escuche dos señales acústicas sucesivas.**

La luz de la tecla  parpadeará y todos las zonas de cocción quedarán bloqueadas.

 El bloqueo de teclas solo puede activarse **con la placa en funcionamiento**. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla  estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla  parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

### Desactivación del bloqueo de teclas

1. Mantenga la tecla  pulsada durante dos segundos.





La operación será confirmada mediante una señal





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

### Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

### Activación del temporizador

1. Toque la tecla  para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.
4. Toque la tecla  para activar el temporizador. El visor del temporizador muestra "00" y el símbolo  empezará parpadear en el visor de la zona de cocción.
5. Ajuste el período de tiempo deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área. Tras parpadear durante un cierto tiempo, el símbolo  se quedará encendido de forma permanente, lo que indica que la función se ha activado.

	El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.
	Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.
	El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.
	Cuando el temporizador esté activo, el visor de temporizador solo mostrará el tiempo fijado para la zona de cocción seleccionada.

### 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.


### 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 un temporizador de dos formas:

**1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en "00" :**

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla  para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Reduzca el valor tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por ella hasta que el visor del temporizador muestre "00".

El símbolo  parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se

apagará de forma permanente. El temporizador queda cancelado.

## 2. Pulsando la tecla de temporizador durante tres segundos:

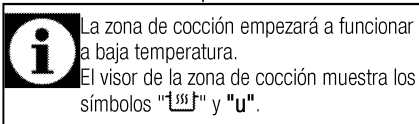
1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "⌚" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque la tecla "⌚" durante unos tres segundos. El símbolo "⌚" parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará de forma permanente. El temporizador queda cancelado.

## Función de conservación del calor (si está disponible)

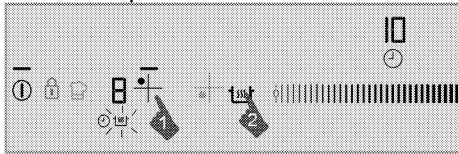
Puede utilizar esta función para mantener sus alimentos calientes una vez completado el proceso de cocción. La función de conservación del calor puede utilizarse de dos maneras: con y sin temporizador.

### Activación de la función de conservación del calor sin temporizador

1. Seleccione la zona de cocción a la que desee aplicar la función de conservación del calor, para la cual ya habrá fijado previamente un cierto nivel de temperatura.
2. Toque la tecla "⌚" para activar la función de conservación del calor para dicha zona de cocción.



### Activación de la función de conservación del calor mediante temporizador



1. Seleccione la zona de cocción a la que desee aplicar la función de conservación del calor, para la cual ya habrá fijado previamente un cierto nivel de temperatura y un temporizador.
2. Toque la tecla "⌚" para activar la función de conservación del calor para dicha zona de cocción.

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "⌚".

La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura fijada durante el tiempo establecido. Una vez agotado el tiempo, la zona de cocción pasará a la función de conservación del calor y empezará a

funcionar a baja temperatura. El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "u".

## Desactivación de la función de conservación del calor

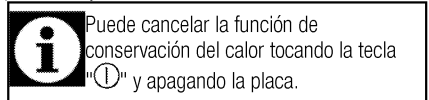
1. Si se activó el temporizador, seleccione la zona de cocción para la cual la función de conservación del calor está activa.

Toque la tecla "⌚" para desactivar la función de conservación del calor.

La zona de cocción seguirá funcionando con los valores de tiempo y temperatura previamente fijados.

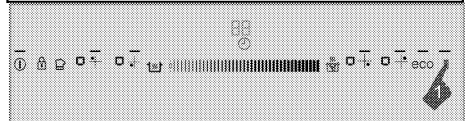
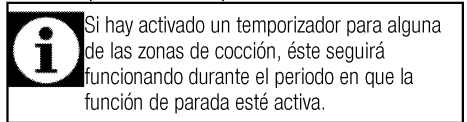
2. Si el temporizador está desactivado, seleccione la zona de cocción para la cual la función de conservación del calor está activa. Ajusta la temperatura que desee tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por ella con el fin de desactivar la función de conservación del calor.

La zona de cocción seguirá funcionando con la nueva temperatura fijada.



## Función de parada

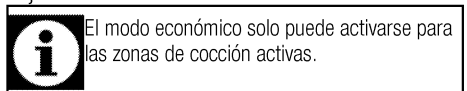
Esta función le permite "congelar" todas las funciones activas en la placa (**excepto el temporizador**) durante un cierto período de tiempo.



1. Toque la tecla "⌚" con la placa en funcionamiento. Todas las zonas de cocción activas dejarán de funcionar.
2. Toque de nuevo la tecla "⌚" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

## Modo Eco

Puede ajustar todas las zonas de cocción al nivel más bajo mediante esta función.



1. Toque la tecla "eco" cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.



» La zona de cocción activa pasa al modo económico y su nivel baja a la mitad.

### **Función de memoria**

Su placa le permite guardar en la memoria el valor de la temperatura y el tiempo de cocción de su plato favorito.



La memoria solo permite almacenar una pareja de valores. Cada vez que almacene en la memoria una nueva pareja de valores, los valores previamente almacenados se borrarán de la memoria.

1. Toque la tecla "i" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por ella.
4. Ajuste también el tiempo de cocción que desee.
5. Una vez ajustados la temperatura y el tiempo, toque el símbolo "🔊" hasta que escuche **dos señales acústicas**.

El símbolo "🔊" se encenderá y la temperatura y el tiempo ajustados se almacenarán en la memoria.

### **Uso de los valores almacenados en la memoria**

1. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
2. Cuando el valor de la temperatura sea "0", toque la tecla "🔊" hasta que escuche **una señal acústica**.

La zona de cocción seleccionada adoptará los valores de temperatura y tiempo almacenados en la memoria y empezará a funcionar de acuerdo con dichos valores.

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

**Principios de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.



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

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

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

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

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

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

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Función de alta potencia (refuerzo)	10 minutos

## Protección frente al sobrecalentamiento

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

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

## Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "E".

## Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un alimento (agua, leche) pueda llegar a derramarse incluso cuando esté a punto de hacerlo.

## Ruido de funcionamiento

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




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

## Códigos de error / mensajes de advertencia y sus fuentes

Tabla 2:

Causas de error	Indicador	Visor
Se pulsan dos o más teclas o	El símbolo "E" parpadea	Visor de zona de

se produce un derramamiento que afecta a las teclas.		cocción
Placa sobrecalentada	El símbolo "H" parpadea	Visor de zona de cocción
Ningún recipiente adecuado en la zona.	El símbolo "E" se enciende	Visor de zona de cocción
Error del hardware de control táctil.	El símbolo "Fx***" se enciende	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción.	El símbolo "Ex***" se enciende	Visor de zona de cocción
Error de sensibilidad de las teclas	El símbolo "F2" se enciende	Visor del temporizador
Error de comunicación en el control táctil.	El símbolo "F3" se enciende	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción.	El símbolo "Ex***" parpadea	Visor de zona de cocción
x**: "1,2,...,9"		

	Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los mensajes "Fx" o "Ex" aparecen de forma constante, llame a un agente de servicio autorizado.
	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 la señal de error "E". Se emitirá también un sonido de alarma.
	Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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

**PELIGRO:**

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.  
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

**PELIGRO:**

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.  
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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



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

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



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

### Limpieza de la placa

#### Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

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

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



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

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

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

## 7 Resolución de problemas

### **Durante la cocción se producen gotas.**

- El vapor que se forma durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al encontrarse con las superficies frías del aparato. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

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

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

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

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

### **El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "LJ".**

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

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

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

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

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

### **El ventilador sigue funcionando aunque el horno se ha apagado.**

- Esto no constituye ninguna anomalía. El ventilador seguirá funcionando hasta que el sistema de control electrónico de la placa se enfríe hasta alcanzar una temperatura adecuada.



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