



Piano cottura incassato

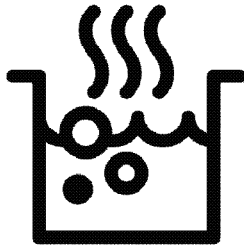
Manuale utente

Placa encastrável

Manual do utilizador

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



HII74700UF

IT / PT / NL

185.9298.54/R.AA/27.02.2023/4-2

7757188684



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE

Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla
sicurezza 4**

Scopo di utilizzo	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici	4
Sicurezza elettrica	5
Sicurezza nel trasporto	7
Installazione in sicurezza	7
Utilizzo in sicurezza	7
Avvertenze sulla temperatura	8
Uso degli accessori	8
Sicurezza nella cottura	8
Induzione	9
Manutenzione e pulizia in sicurezza	9

**2 Istruzioni relative
all'ambiente 11**

Regolamentazione sui rifiuti	11
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti	11
Smaltimento del materiale di imballaggio ..	11
Consigli per risparmiare energia	11

3 Il prodotto 12

Introduzione del prodotto	12
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	13
Controllo del piano cottura	13
Informazioni generali sul piano cottura	14
Specifiche tecniche	15

4 Primo utilizzo 16

Prima pulizia	16
---------------------	----

**5 Come utilizzare il piano
cottura 17**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	17
Pannello di controllo	21

**6 Informazioni generali sulla
cottura 30**

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	30
--	----

7 Manutenzione e cura 31

Informazioni generiche per la pulizia	31
Pulizia del piano cottura	32
Pulizia del pannello di controllo	32

8 Risoluzione dei problemi 33

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
 - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
 - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
 - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
 - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
 - **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
 - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- ⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità

fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in

modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di

- una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.
- (Se il tuo prodotto ha una spina)
- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
 - Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
 - Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.

Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.

Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.

- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Uso degli accessori

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non

cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.



Induzione

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.

- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano cottura possono diventare molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!

- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del

vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i

materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

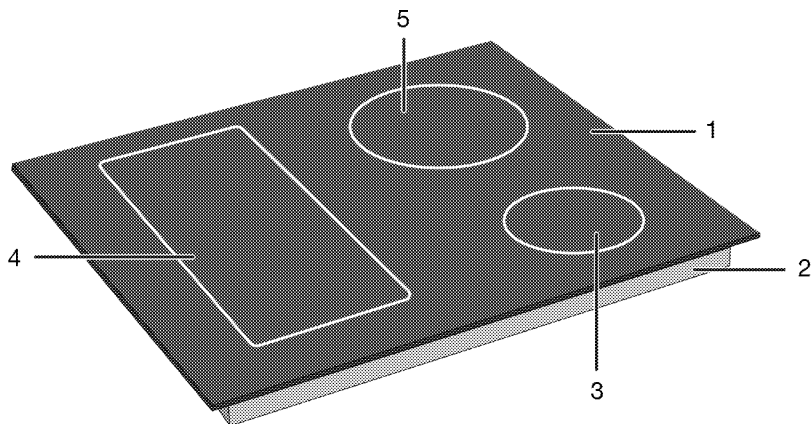
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le superfici di cottura del piano cottura e le basi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



1 Superficie di cottura in vetro

2 Alloggiamento inferiore

3 Zone di cottura a induzione

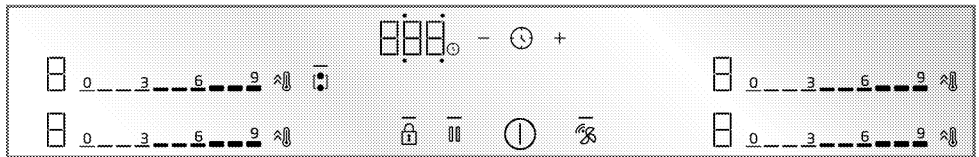
4 Zone di cottura a induzione

5 Zone di cottura a induzione

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

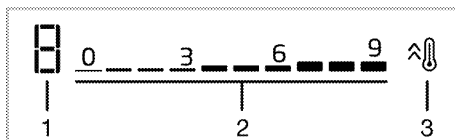
Controllo del piano cottura



Tasti e simboli

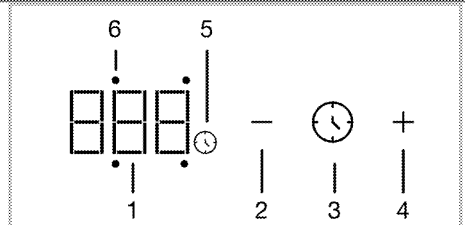
- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- Ⓛ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- ||| : Tasto blocco per pulizia
- Ⓛ : Tasto timer
- +
-
- 🔥 : Tasto di collegamento Piano-Cappa *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura

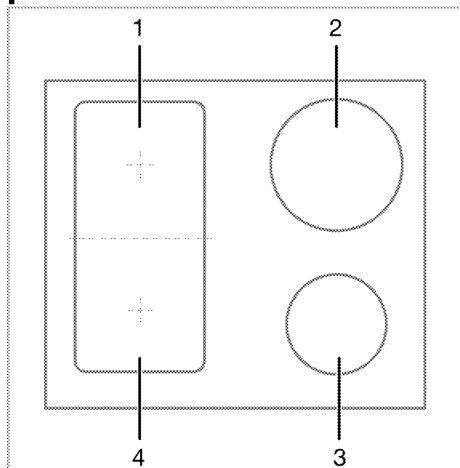
- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

Informazioni generali sul piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Zone di cottura a induzione
- 2 Posteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 4 Anteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

Il piano di cottura è dotato di piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritti nella sezione "Come usare il piano di cottura".

Specifiche tecniche




Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	48,2 mm*/690 mm/520 mm
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensione/Frequenza	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale	max. 7,4 kW

Brucciatori

Posteriore sinistro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore destro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2200 W
Posteriore destro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

* L'altezza del piano di cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del coperchio della base del prodotto.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

AVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle

pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.

- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo

si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.

- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi

e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

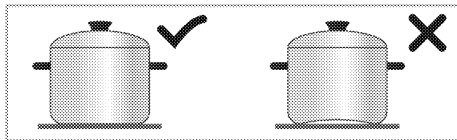
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

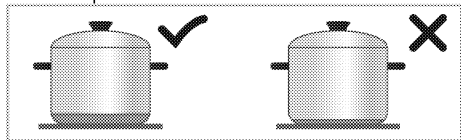
Raccomandazioni:

- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.

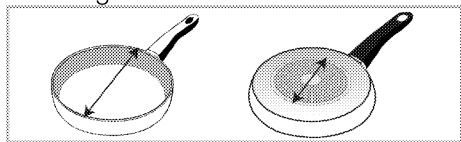


- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente

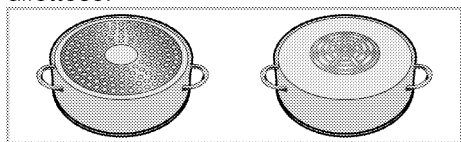
e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
- È compatibile se "□" e "□" o "□" non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro della zona di cottura - mm	Diametro della pentola - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra. Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

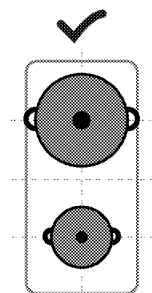
Rilevamento automatico delle pentole/padelle

Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

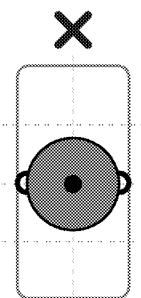
Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti



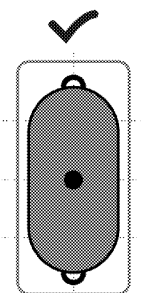
Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.

Come due zone di cottura indipendenti



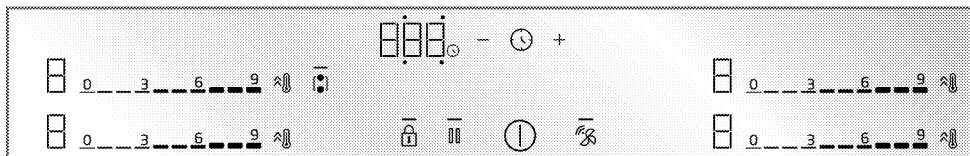
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

Come zona di cottura singola



Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.

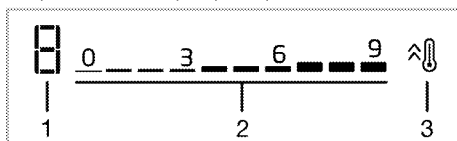
Pannello di controllo



Tasti e simboli

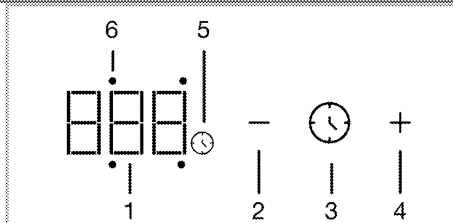
- : La luce indica che il relativo
tasto è azionato
- ⓘ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di
cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento
rapido/Tasto impostazione
alta potenza (booster)
- 🔒 : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer
- +
- : Tasto per incrementare il
timer
- : Tasto per diminuire il timer
- 🌀 : Tasto di collegamento Piano-
Cappa *

* Varia a seconda del modello di
forno. Potrebbe non essere
disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura

- 1 Indicatore della temperatura della
zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di
temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto
impostazione alta potenza (booster)



Timer


- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di
cottura pertinente


Avvertenze generali per il pannello di controllo

i La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.


i Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

i Il piano di cottura torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.

i La presente apparecchiatura visualizzerà "FF" allarme per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto ) viene toccato per un lungo periodo di tempo.


i La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

Accensione del piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura è pronto all'uso.

Spegnere il piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura si spegne e torna in modalità stand-by.

Indicatore del calore restante

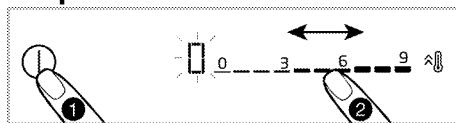
Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore indica che il piano di cottura è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura

in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

i In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .

» Il simbolo "0" appare sui display della zona del piano di cottura.

2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.


Spegnere i fornelli:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Impostando la temperatura su "0"**





Sarà possibile spegnere il piano di cottura riducendo la temperatura a "0".

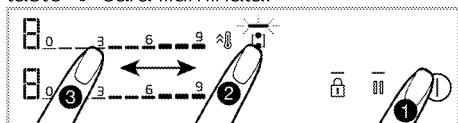
2. Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata

Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il simbolo  sul display del piano di cottura scompare.

L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.



Combinazione delle zone di cottura con superficie larga (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul piano di cottura)


1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
 2. Toccare il tasto .
- » Il display della zona sinistra del piano di cottura visualizza 0 e la luce  del tasto  sarà illuminata.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra 0 e 9.

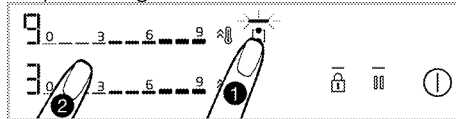
Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.




» Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano di cottura o se si lasciano 10 passare secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce  del tasto  si spegne.

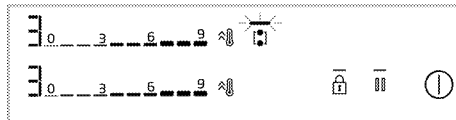
 Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se i piani di cottura a destra hanno superfici larghe sull'apparecchiatura, lo stesso vale per i piani di cottura a destra.

Combinazione dei piani di cottura con superficie larga (flexi) mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra stanno funzionando (se i piani di cottura con superficie larga sono disponibili sul piano di cottura)

Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie larga. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.




1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto .
- » Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce  del tasto .
- » I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



» Per modificare il valore della temperatura in seguito, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

Spegnere le zone di cottura con superficie larga (se sul piano di cottura sono disponibili piastre con superfici larghe)

Sarà possibile separare e spegnere le zone di cottura toccando il tasto .

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.


Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto  del piano di cottura desiderato.


La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:

1. Toccare il tasto  quando il piano di cottura è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione di alta potenza è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Spegnere l'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:



Sarà possibile disattivare l'impostazione di alta potenza ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona di cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.

Blocco per pulizia

Il blocco della pulizia permette all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo mentre il piano di cottura è acceso. L'apparecchiatura non assorbe corrente durante questo periodo di tempo.



Attivazione del blocco per pulizia



1. Toccare e tenere premuto il tasto  quando il piano di cottura è acceso.
»  la luce si accenderà. Il simbolo "🔒" sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si

può azionare nessun altro tasto oltre a quello ①.


Disattivazione del blocco per pulizia


Toccare e tenere premuto il tasto  per disattivare il blocco della pulizia.  la luce si affievolirà e il blocco della pulizia verrà disattivato.



Blocco tasti

Mentre il piano di cottura è acceso o spento, sarà possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di modificare inavvertitamente le funzioni.




Attivazione del blocco tasti

1. Per attivare il blocco dei tasti, toccare il tasto  fino a quando **non si sente** un segnale.

La luce  del tasto  lampeggia e tutte le zone di cottura sono bloccate.

i Solo il tasto ① funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco dei tasti è attivo. Se il piano di cottura viene spento mentre le chiavi sono bloccate, il blocco delle chiavi deve essere disattivato per riaccendere il piano di cottura.

Disattivazione del blocco tasti











1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale. L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  della chiave  si spegne e il blocco della chiave viene disattivato.

Funzione timer

Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il piano di cottura durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

Attivazione del timer



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto ①.
2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer premendo il tasto . Il simbolo "00" si illuminerà e il simbolo  inizierà a lampeggiare.
4. Ci sono 4 LED di attività intorno al valore "00" visualizzato sul display del timer. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.
5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti  / .  Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  o  per un lungo periodo di tempo. Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

i Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.

i Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

i Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.

i Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sul display del timer.

Spegnere i timer

Il piano di cottura si spegne automaticamente e viene emesso un avviso acustico quando il tempo impostato è scaduto.




Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.


Spegnere prematuramente i timer

Se il timer viene spento prematuramente, il piano di cottura continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.

Spegnimento riducendo

l'impostazione del timer al livello "00":


1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Aspettare fino a quando il valore "00" viene visualizzato sul display del timer toccando il tasto  per ridurre il valore. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  per un lungo periodo di tempo.


Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona cottura, poi si spegne **completamente** e il timer viene annullato.

Funzione stop

Con questa funzione, sarà possibile fermare tutte le funzioni che operano sul piano di cottura (**escluso il timer**) al 1° livello per un po' di tempo.


i Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

1. Toccare il tasto  mentre il piano di cottura è acceso.

Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.
2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutte le zone di cottura ferme con le loro impostazioni precedenti.

Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento della cappa.







 CF1: Impostazione della gestione dell'energia


 CF2: Tempo del segnale acustico di fine cottura

 CF3: Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa

1- Impostazione della gestione dell'energia (CF1)

Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del piano di cottura come si desidera.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ///.

» Sul display del timer , sul display posteriore sinistro del piano di cottura "9" viene visualizzato.

3. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza) "1" e "9".

4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

» Il piano di cottura si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

"**Gestione della potenza**" include 9 diversi livelli di potenza (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza).
 Tabella - Livello di gestione della potenza

Livello di gestione della potenza	Potenza totale
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

i Il valore di potenza totale per il livello di gestione della potenza di 5, 6, 7, 8, 9 è 3,6 kW nei prodotti che con il massimo consumo totale di potenza di 3,6 kW.

2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (cF2)

Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del piano di cottura a seconda delle proprie preferenze.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto Ⓢ , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto Ⓢ .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$.
 » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.
3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto Ⓢ .

» Sul display del timer cF2, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "2" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione della zona di impostazione posteriore sinistra del piano di cottura o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (cfr. Tabella - Tempo del segnale acustico di fine cottura) tra "0" e "3".

5. Toccando il tasto Ⓢ , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

» Il piano di cottura si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo di segnale al livello selezionato.

i Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.


Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura


Livello del segnale acustico di fine cottura	Periodo del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

3- Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa (cF3)

Usando questa funzione, sarà possibile collegare il piano di cottura e la cappa per farli funzionare insieme in modo automatico.


1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto Ⓢ , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto Ⓢ .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$.
 » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.

3. Toccare due volte il tasto  per l'impostazione del collegamento della cappa.

» Sul display del timer , sul display del piano di cottura posteriore sinistro "4" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di funzionamento

della cappa (vedi Tabella - Livello di funzionamento della cappa) tra "0" e "7".

5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del collegamento della cappa.


» Il piano di cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di funzionamento selezionato.

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

Livello di funzionamento della cappa	Lampada	Cappa (ebollizione su un piano di cottura)	Cappa (ebollizione su 2 o più piani di cottura)	Frittura
0	off	off	off	off
1	leggero	off	off	off
2	leggero	off	L1	L1
3	leggero	L1	L1	L1
4	leggero	L1	L1	L2
5	leggero	L1	L2	L2
6	leggero	L1	L2	L3
7	leggero	L2	L2	L3

Impostazione del livello di funzionamento della cappa sopra al piano di cottura

Con questa impostazione sarà possibile impostare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano di cottura.


1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto  per 3 secondi.
» La luce  del tasto  si spegne.
3. Toccare il tasto  fino a raggiungere il livello di funzionamento desiderato per la cappa.

Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

Principio di funzionamento: Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Quindi, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piano di cottura. Funziona in modo più

efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento all'insegna della sicurezza.

 Il piano di cottura può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del piano di cottura ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso di un timer assegnato alla zona del piano di cottura, anche il display del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento. La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-1: Periodi di spegnimento automatico

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni

modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Protezione dal surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non si riflette sul display.

Sistema di protezione dal troppo pieno

Il piano di cottura è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo sia in eccesso, il sistema interrompe automaticamente la connessione alla corrente per spegnere il piano di cottura. In questo momento, il simbolo "F" appare sul display.

Impostazione precisa della potenza

Il piano di cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Per il piano cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antiraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.

- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*
- Se il display non si illumina quando si riaccende il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio dall'interruttore. Attendere almeno 20 secondi e poi ricollegarlo.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- La pentola di cottura non è adatta. *Controllare la pentola.*

e il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

- La pentola non è stata posta sull'area di cottura corretta. >>> **Controllare se c'è una pentola sull'area di cottura.**
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*
- La pentola o l'area di cottura è surriscaldata. >>> *Lasciarle raffreddare.*

L'area di cottura selezionata si spegne improvvisamente durante il funzionamento.

- Il tempo di cottura per l'area di cottura selezionata potrebbe essere terminato. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

La pentola non si riscalda nonostante l'area di cottura sia accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Ciò non rappresenta un guasto. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando l'elettronica nel piano cottura non si raffredderà fino al raggiungimento di una temperatura adeguata.

Rumore dal fornello durante la cottura

Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

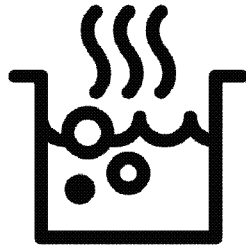
Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata,
	ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT



PAPEL RECICLADO E
RECICLÁVEL

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

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

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

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

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

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



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



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

1 Instruções de segurança 4

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	4
Segurança elétrica.....	5
Segurança no transporte.....	7
Segurança da instalação.....	7
Segurança durante a utilização.....	7
Advertências da temperatura.....	8
Uso de acessórios.....	8
Segurança na cozedura.....	9
Indução.....	9
Segurança da manutenção e limpeza.....	10

2 Instruções ambientais 11

Regulamentação de resíduos.....	11
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos.....	11
Eliminação do material da embalagem....	11
Recomendações para poupança de energia.....	11

3 O seu produto 12

Apresentação do produto.....	12
Apresentação e utilização do painel de controlo.....	13
Controlo da placa.....	13
Informação geral acerca da placa.....	14
Especificações técnicas.....	15

4 Primeira utilização 16

Primeira limpeza.....	16
-----------------------	----

5 Como utilizar a placa 17

Informação geral acerca da utilização da placa.....	17
Painel de controlo.....	21

6 Informação geral acerca da cozedura 30

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

7 Manutenção e cuidados 31

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

8 Resolução de problemas 33

1 Instruções de segurança

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

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



Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem

- ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
 - O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
 - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
 - (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
 - Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos. (Se o seu produto tiver um plugue)
 - Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não

segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.

- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

Segurança no transporte

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

Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver

danificado, não instalar o mesmo.

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

Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.

- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com

controlo remoto ou com um relógio externo.



Advertências da temperatura

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



Uso de acessórios

- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa

incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.

Indução

- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A

sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Para informação detalhada, consultar a secção "Seleção de recipiente".

- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens de metal armazenados em gavetas sob o fogão podem ficar muito quentes durante o uso prolongado e intensivo. Não

guarde objetos de metal em gavetas sob o fogão.

- Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.



Segurança da manutenção e limpeza

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

água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!

- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



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

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

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

Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do

alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

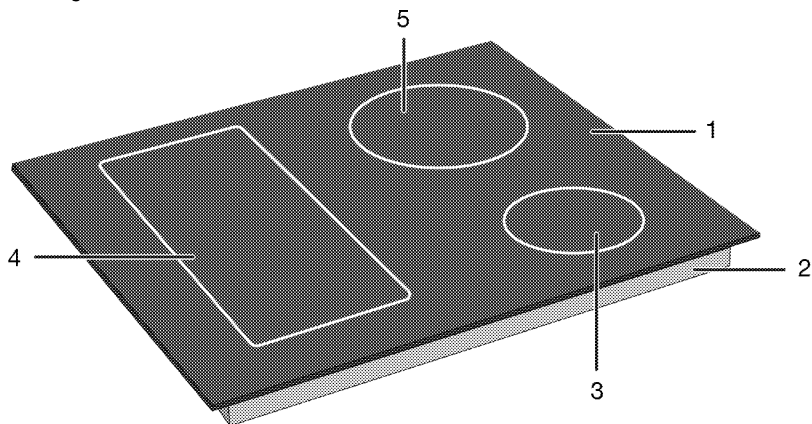
Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das panelas limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

3 O seu produto

Apresentação do produto



1 Superfície de cozedura de vidro

2 Compartimento inferior

3 Zona de cozinhar de indução

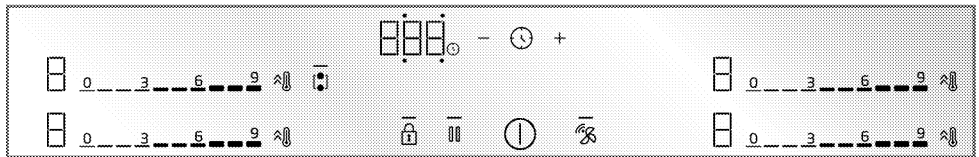
4 Zona de cozinhar de indução

5 Zona de cozinhar de indução

Apresentação e utilização do painel de controlo

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

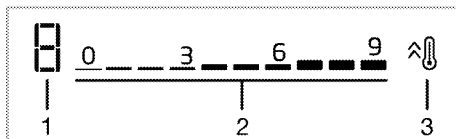
Controlo da placa



Teclas e símbolos

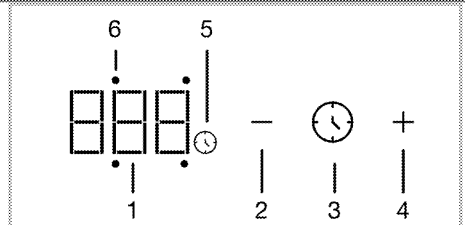
- : A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar
- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- 🔒 : Tecla de bloqueio de teclas
- 👤 : Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- ||| : Tecla bloqueio de limpeza
- 🕒 : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla aumentar temporizador
- ⊖ : Tecla diminuir temporizador
- 🌀 : Tecla de ligação placa-exaustor *

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



Visor da zona de cozedura

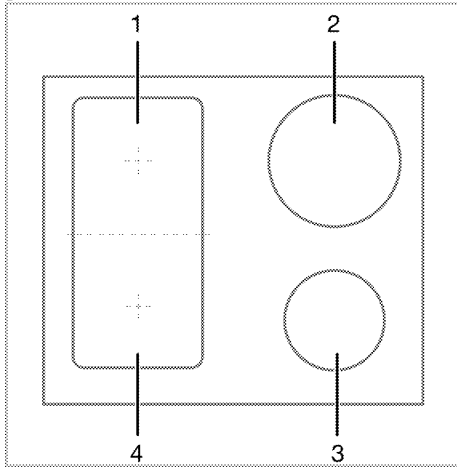
- 1 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente
- 2 Definir zona para nível de temperatura
- 3 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)



Visor do temporizador

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

Informação geral acerca da placa



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

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

Especificações técnicas




Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	48,2 mm*/690 mm/520 mm
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensão / Frequência	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energia	máx. 7,4 kW

Queimadores

Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2200 W / Acelerador de ventilação: 3100 W
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2200 W / Acelerador de ventilação: 3100 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1500 W / Acelerador de ventilação: 2200 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2400 W / Acelerador de ventilação: 3700 W

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

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

4 Primeira utilização

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

Primeira limpeza

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

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

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

5 Como utilizar a placa

Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

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

escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

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

Vantagens de cozinhar com indução

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

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto,

economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.

- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

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

de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

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

Panelas/recipientes adequadas:

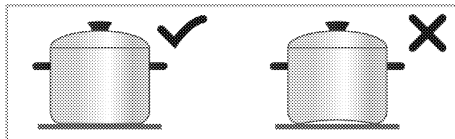
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

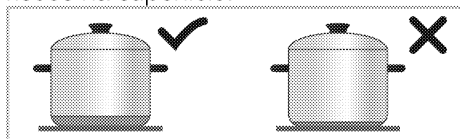
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

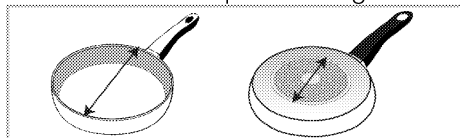
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



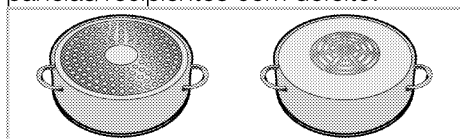
- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados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



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



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



Teste de panelas/recipientes para cozinhar

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

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

Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

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

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

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

Deteção automática das panelas/recipientes

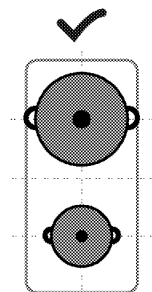
Quando colocar panelas/recipientes compatíveis com a indução na placa, a placa deteta automaticamente em que placa as panelas/recipientes estão colocadas e fornece instruções no painel de controlo.

Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

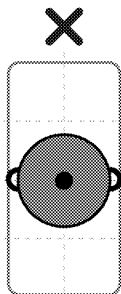
A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e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

Como duas zonas de cozedura independentes

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

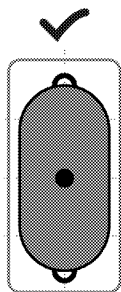


Como duas zonas de cozedura independentes



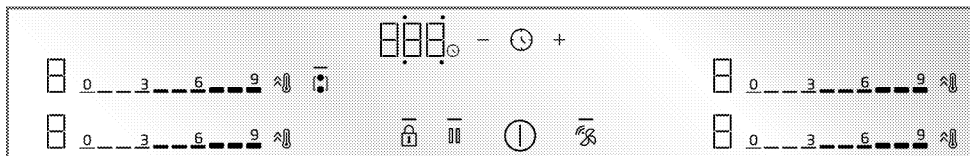
Para cozinhar com uma única panela/recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.

Como uma zona de cozedura individual



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

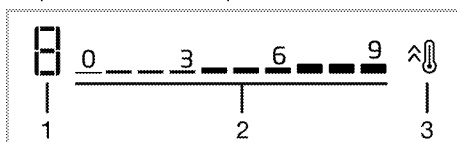
Painel de controlo



Teclas e símbolos

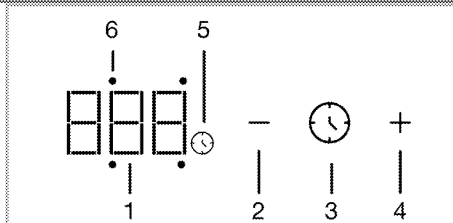
- : A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar
- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- 🔒 : Tecla de bloqueio de teclas
- 👤 : Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 🧼 : Tecla bloqueio de limpeza
- 🕒 : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla aumentar temporizador
- ⊖ : Tecla diminuir temporizador
- 🌀 : Tecla de ligação placa-exaustor *

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



Visor da zona de cozedura

- 1 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente
- 2 Definir zona para nível de temperatura
- 3 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)



Visor do temporizador


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


Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

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


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

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


i O aparelho irá exibir "FF" alerta devido a razões de segurança se não for tocada qualquer tecla (tecla ) durante um longo período de tempo.

i A  luz nas teclas ativadas ou selecionadas fica acesa.

Ligar a placa

1. Tocar a tecla  no painel de controlo.
» A placa está pronta a ser utilizada.

Desligar a placa

1. Tocar a tecla  no painel de controlo.
» A placa desliga-se e volta ao modo em espera.

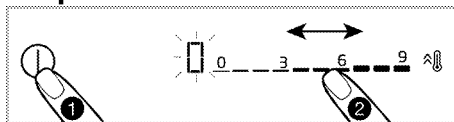
Indicador de calor restante


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

Símbolo	Descrição
H	Temperatura elevada
h	Temperatura baixa

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

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



1. Desligar a placa tocando a tecla .
» A "0" O símbolo aparece no visor da zona da placa.
2. Dependendo se pretende ligar, ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura entre "0" e "9". À medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 19 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1., 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com o modelo do produto.

Desligar as zonas da placa:

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

1. **Definindo a temperatura como "0"**
Pode desligar a placa reduzindo a definição da temperatura para "0".
2. **Usando a função de desligamento do temporizador para a zona da placa pretendida.**

Quando o tempo chega ao fim, o temporizador desliga a zona da placa relacionada com o mesmo. Todos os visores indicam "0" ou "00". O

símbolo ☹ no visor da placa desaparece.

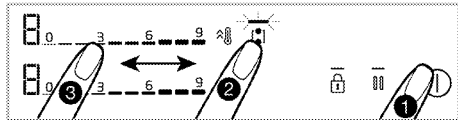
A definição do temporizador para a zona da placa é descrita os capítulos seguintes.

A combinação das zonas da placa com uma superfície larga (flexi) (se as zonas da placa com superfícies largas estiverem disponíveis na sua placa)

1. Desligar a placa tocando a tecla ⓪.

2. Tocar a tecla 🗨.

» O visor da zona da placa esquerda exibe 0 E a luz — na tecla 🗨 acende-se.



3. Ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura entre 0 e 9.

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

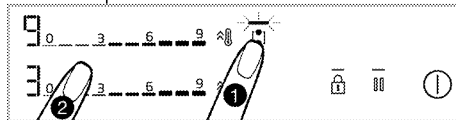
» A placa começa a funcionar. Se for selecionada outra placa ou se aguardar 10 segundos sem que haja qualquer operação, a luz — da tecla 🗨 irá obscurecer.

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

A combinação de placas com a superfície ampla (flexi) enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estão a funcionar

(se as zonas da placa com superfícies amplas estiverem disponíveis na sua placa)

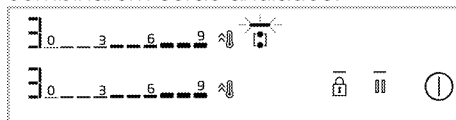
Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar separadamente, pode combinar as duas zonas da placa ativando a zona da placa com a superfície larga. Deste modo, pode operar uma superfície da zona da placa mais ampla com os mesmos valores.



1. Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar, tocar a tecla 🗨.


» Em ambos os visores da zona da placa, a zona da placa com o grau mais baixo será exibida e a luz — da tecla 🗨 irá acender-se.

» As placas combinadas recomeçam a funcionar com a temperatura da zona da placa que tenha um grau mais baixo e, se aplicável, com o valor de definição do temporizador. Os valores da temperatura e do temporizador da zona da placa que tenha um valor de temperatura superior antes de se combinarem serão anulados.



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



Ao desligar as zonas de cozedura com uma superfície ampla (se as zonas da placa com superfícies amplas estiverem disponíveis na sua placa)

Pode separar e desligar as zonas de cozedura tocando na tecla 

Definição de alta potência (INTENSIFICADOR)

Pode usar o intensificador para aquecer com a potência máxima. No entanto, não recomendamos cozinha durante um longo período nesta posição. A definição de alta potência pode não estar disponível em todas as placas. Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de funcionamento) tiver terminado, a zona da placa é desligada.


Selecionar diretamente a definição de alta potência (INTENSIFICADOR):

1. Desligar a placa tocando a tecla .
2. Tocar a tecla  da zona da placa que pretende.

A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e piscam 3 luzes respetivamente no visor da zona da placa.


Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de funcionamento) tiver terminado, a zona da placa continuará a funcionar no nível de temperatura mais elevado.

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

1. Tocar a tecla  quando a placa estiver ligada e a zona respetiva da placa estiver a funcionar num nível específico.
2. A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e picam 3

luzes respetivamente no visor da zona da placa. Quando o período de definição de alta potência tiver terminado, a zona da placa continuará a funcionar no nível de temperatura mais elevado.

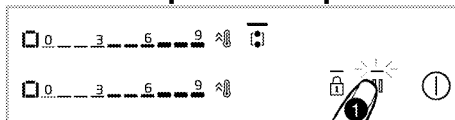
Desligar a definição de alta potência (INTENSIFICADOR) antes de a mesma terminar:





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

Bloqueio de limpeza



O bloqueio de limpeza permite ao utilizador limpar durante um curto período de tempo impedindo o funcionamento de todas as teclas no painel de controlo enquanto a placa estiver ligada. O aparelho não consome energia durante este período.

Ativar o bloqueio de limpeza



1. Tocar e manter a tecla  quando a placa estiver ligada.
»  A luz irá acender. O símbolo "" será exibido nos visores das zonas da placa. Durante este período não pode ser operada outra tecla além da tecla .

Desativar o bloqueio de limpeza

Tocar e manter a tecla  para desativar o bloqueio de limpeza.  A luz irá obscurecer e o bloqueio de limpeza será desativado.



Bloqueio de Teclado




Enquanto a placa estiver ligada ou desligada, pode ativar o bloqueio de

teclas para impedir uma mudança inadvertida das funções.




Ativar o bloqueio de tecla

1. Para ativar o bloqueio da tecla, tocar a tecla  até **ser ouvido** um sinal.

A luz  da tecla  deve ficar a piscar e todas as zonas de cozedura devem estar bloqueadas.

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

Desativar o bloqueio de tecla


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

Função temporizador


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


Ativar o temporizador










1. Desligar a placa tocando a tecla .
2. Dependendo se pretende ligar, ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura que pretende.

3. Ativar o temporizador tocando na tecla .

A "00" irá acender e o símbolo  começa a piscar.

4. Há 4 LEDs de atividade em volta de "00" exibidos no visor do temporizador. Para a zona da placa para a qual é definido um temporizador, tocar a tecla  para selecionar o lado da zona respetiva da placa.

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

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

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

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

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

i Enquanto o temporizador estiver ativo, o tempo definido para a zona da placa selecionada é exibido no visor do temporizador.

Desligar os temporizadores





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


Tocar qualquer tecla para desligar o aviso audível.

Desligar previamente os temporizadores

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


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



1. Selecionar o temporizador da zona da placa relevante tocando na tecla .
2. Aguardar até que "00" o símbolo é exibido no visor do temporizador tocando na tecla  para reduzir o valor. Pode também avançar o temporizador mais rapidamente tocando na tecla  ou  durante um longo período de tempo.

O símbolo  fica a piscar durante um período de tempo específico no visor da zona da placa, depois desliga-se **totalmente** e o temporizador é cancelado.

Função Parar

Com esta função, pode parar todas as funções que estejam em funcionamento na placa (**excluindo o temporizador**) para o 1º nível




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

1. Tocar a tecla  enquanto a da placa estiver ligada. Todas as zonas da placa que estão em funcionamento continuam a funcionar no 1º nível.
2. Tocar novamente a tecla  para operar todas as zonas de cozedura da placa que estão paradas com as definições anteriores.

Definições









Usando esta função, pode alterar a gestão da potência, o tempo para o

señal audível de fim de cozedura e as definições de ligação placa-exaustor.

-  F1: Definição de gestão da potência
-  F2: Tempo de sinal audível de fim de cozedura
-  F3: Definição da ligação da placa-exaustor

1- Definição de gestão da potência (F1)

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

1. Ligar a placa tocando a tecla , e desligar a mesma tocando a tecla  novamente.
2. Dentro de 10 segundos depois de desligar o produto, tocar as teclas  /  /  /  respetivamente.
 - » No visor do temporizador  F1, no lado esquerdo traseiro do visor da placa "9" será exibido.
3. Ao tocar na zona de definição no lado esquerdo traseiro da placa ou deslizando o seu dedo sobre a zona, definir o nível de potência entre (consultar - Tabela - Nível de gestão de potência) "1" e "9".
4. Confirmar a definição do nível selecionado tocando na tecla .
 - » A sua placa desligar-se-á e começará a funcionar com a definição de potência total no nível selecionado.

"Gestão da alimentação" inclui 9 níveis diferentes de potência (Ver a tabela - Nível de gestão da potência)

Tabela - Nível de gestão da potência






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

Tabela - Nível de funcionamento do exaustor

Nível de funcionamento do exaustor	Lâmpada	Exaustor (A ferver numa zona da placa)	Exaustor (A ferver em qualquer das 2 ou mais zonas da placa)	Fritar
0	desligado	desligado	desligado	desligado
1	Leve	desligado	desligado	desligado
2	Leve	desligado	L1	L1
3	Leve	L1	L1	L1
4	Leve	L1	L1	L2
5	Leve	L1	L2	L2
6	Leve	L1	L2	L3
7	Leve	L2	L2	L3


Definição do nível de funcionamento do exaustor sobre a placa

Com esta definição, pode definir o nível de funcionamento do exaustor sobre a placa.

1. Desligar a placa tocando a tecla .
2. Tocar a tecla  durante 3 segundos.
» A luz  da tecla  irá apagar-se.
3. Tocar a tecla  até que o nível de funcionamento pretendido do exaustor seja atingido.

Usar as placas de indução de forma segura e com eficiência

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

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

Desligamento automático do sistema

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

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

automaticamente desligada conforme descrito acima.

Tabela -1: Períodos de desligamento automático

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

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

Proteção de sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que asseguram a proteção

contra o sobreaquecimento. Pode observar o seguinte em caso de sobreaquecimento:

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

Sistema de proteção derramamento

A sua placa está equipada com um sistema de proteção de derramamento. No caso de haver algum derramamento no painel de controlo por qualquer razão, o sistema corta automaticamente a ligação da alimentação para desligar a sua placa. Desta vez, "F" O símbolo aparece no visor.

Definição exata da potência

A placa de indução responde aos comandos emitidos imediatamente de acordo com o respetivo princípio de funcionamento. As definições de potência da mesma são alteradas muito rapidamente. Portanto, pode impedir o derramamento de uma refeição (água, leite) que esteja praticamente a derramar desligando o aparelho de imediato.

6 Informação geral acerca da cozedura

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

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠️ Advertências gerais

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

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

Para o fogão:

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.

Superfícies em inox e aço inoxidável

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

Superfícies de vidro

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

mesma com um pano seco de microfibra.

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

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

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

Limpar o painel de controlo

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

8 Resolução de problemas

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

O produto não funciona.

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

O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

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

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

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

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

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

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

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

Ruído da placa durante a cozedura

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

Ruídos possíveis e os motivos

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

Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

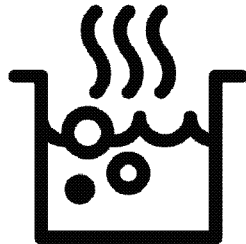
Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos.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

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 1 - E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 - E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
FF	Qualquer uma das teclas pode ter sido tocada demoradamente.	Quando tocar demoradamente nalguma das teclas, a mesma foi parada.
	Um recipiente de cozedura pode estar sobre a unidade de controlo.	Quando é levantado o recipiente de cozedura que está sobre a unidade de controlo.
	Pode haver alimentos/líquido derramado sobre a unidade de controlo.	O erro irá desaparecer quando os resíduos dos alimentos/líquidos forem limpos.

beko

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL



Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	7
Veiligheid tijdens gebruik:.....	7
Temperatuur waarschuwingen.....	8
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Inductie.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	10

2 Milieuriichtlijnen 11

Afvalstoffenverordening.....	11
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	11

3 Uw product 12

Inleiding van het product.....	12
--------------------------------	----

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	12
Kookplaat bediening.....	12
Algemene informatie over de kookplaat... ..	13
Technische specificaties.....	14

4 Eerste gebruik 15

Eerste reiniging.....	15
-----------------------	----

5 De kookplaat gebruiken 16

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	16
Bedieningspaneel.....	20

6 Algemene informatie bij het koken 29

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	29
--	----

7 Onderhoud en verzorging 30

Algemene reinigingsinformatie.....	30
De kookplaat reinigen.....	31
Het bedieningspaneel reinigen.....	31

8 Probleemoplossing 32

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
 - De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
 - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- (Als uw product een stekker heeft)
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is,

vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is

opgetreden tijdens het transport.

Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.

Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product

en de geautoriseerde dienst bellen.

- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het

kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING!** 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.



Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** 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.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.



Inductie

- 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. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen".
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de

kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden. Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.
- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product

reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

2 Milieuriichtlijnen

Afvalstoffenverordening **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.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

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.

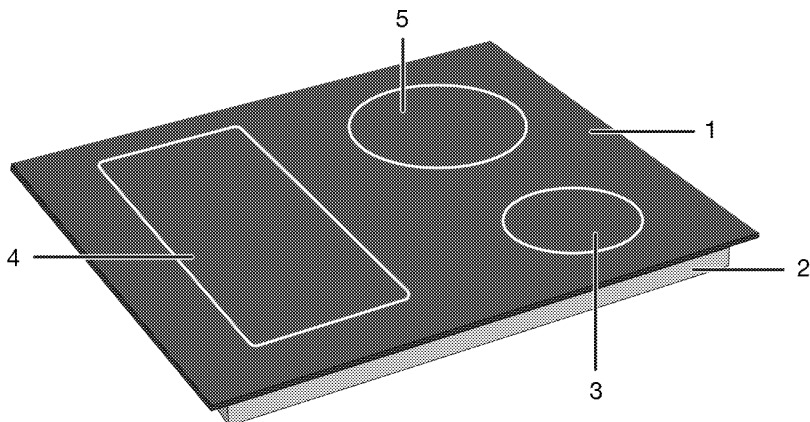
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

3 Uw product

Inleiding van het product

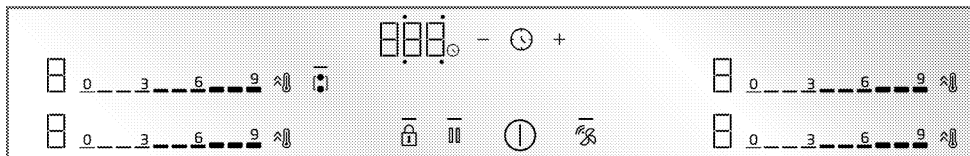


- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone
- 4 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Kookplaat bediening

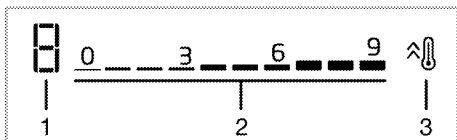


Toetsen en symbolen

- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 👤 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets

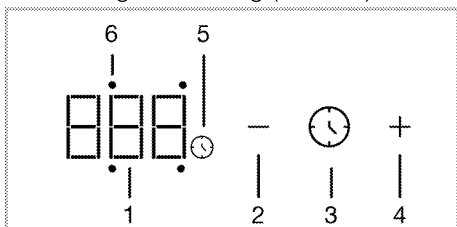
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Kookzone scherm

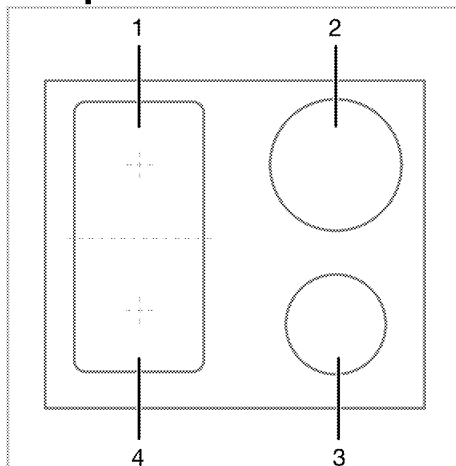
- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Links vooraan - Inductie kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookplaten met brede oppervlakken (Flexi-oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	48,2 mm*/690 mm/520 mm
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spanning / Frequentie	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	max. 7,4 kW

Branders

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2200 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2400 W / Booster: 3700 W

* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

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

OPMERKING 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 het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.

- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstromt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet

rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.

- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het

kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.

- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschikte kookpotten/pannen:

- Gietijzere potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

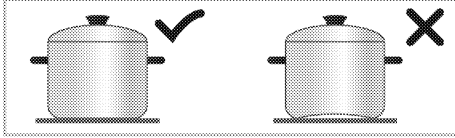
Niet geschikte kookpotten/pannen:

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

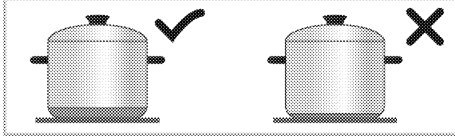
Aanbevelingen:

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen

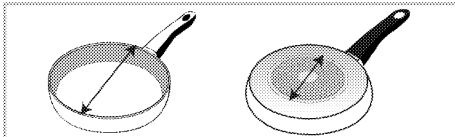
potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

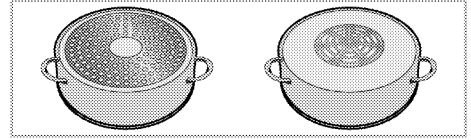


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.

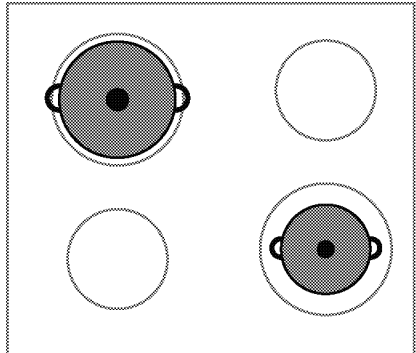
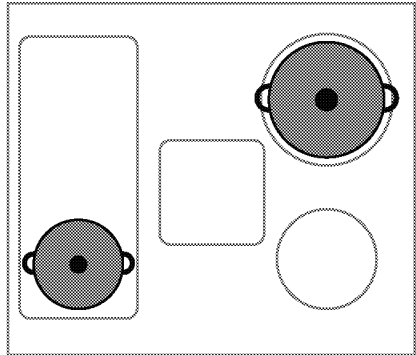


- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd

door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



- i** Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.



Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.

2. Hij is compatibel als "□" en "◻" of "◻" " niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Diameter van de kookzone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

Automatische detectie van de kookpotten/pannen

Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone

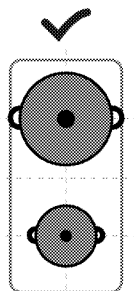
de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

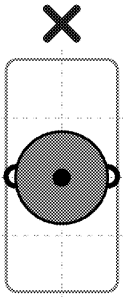
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones

Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het middel van de afzonderlijke kookzones.

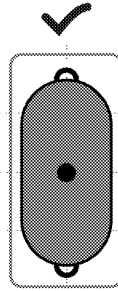


Als twee onafhankelijke kookzones



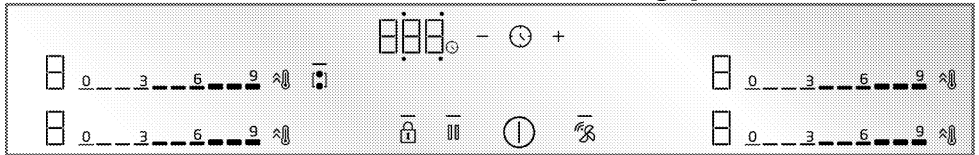
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

Als een enkele kookzone



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

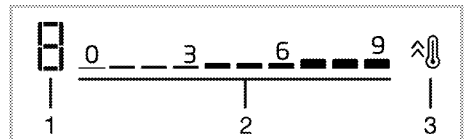
Bedieningspaneel



Toetsen en symbolen

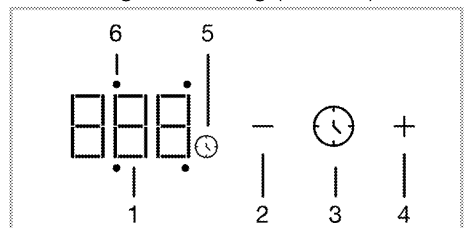
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 👤 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Kookzone scherm

- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool

6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

i Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.

i Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

i De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.

i Het apparaat geeft het "FF" alarm weer Vanwege veiligheidsoverwegingen als een toets (i toets) langdurig wordt aangeraakt.

i Het — lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
» De kookplaat is klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
» De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

Resterende warmte-indicator

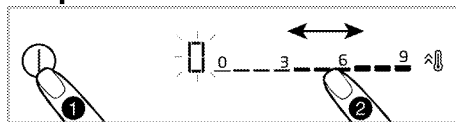
Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante

kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

Symbol	Beschrijving
H	Hoge temperatuur
h	Lage temperatuur

i In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
» Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur in te stellen op "0"

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".

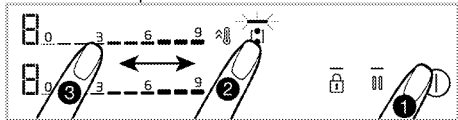
2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone

Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00". Het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat.

De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de ② toets aan.
» Het scherm van de linkse kookzone geeft 0. Weer en het — lampje van de ② toets licht op.



3. Wanneer u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperaturniveau instellen tussen 0 en 9.

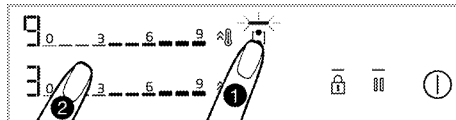
Terwijl het temperaturniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het — licht van de ② toets te vervagen.

i De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerzijde werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).

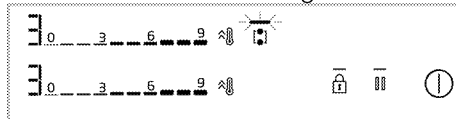
Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de ② toets aan.


» De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het — licht van de ② toets licht op.

» De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



» Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.

De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

U kunt de kookzones afscheiden en uitschakelen door de  toets aan te raken.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.


Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.

De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.

Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de

relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.

2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

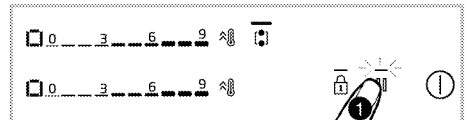
De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:




U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

Reinigingsvergrendeling



De reinigingsvergrendeling biedt de gebruiker de mogelijkheid gedurende een korte periode te reinigen door de werking van de toetsen van het bedieningspaneel te beletten wanneer de kookplaat is ingeschakeld. Het apparaat verbruikt geen energie tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling inschakelen



1. Houd de  ingedrukt wanneer de kookplaat is ingeschakeld.
»  lamp licht op. Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones. Er mag geen enkele andere toets dan de  toets worden gebruikt tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling uitschakelen





Houd de  toets ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen.  licht zal vervagen en de reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Toetsenvergrendeling

Terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is, kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om te voorkomen dat de functies ongewenst worden veranderd.

De toetsenvergrendeling inschakelen

1. Raak de  toets aan om de toetsenvergrendeling in te schakelen tot **een signaal** weerklinkt. Het  lampje van de  toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.

 Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld.

Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

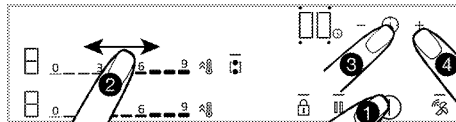
De toetsenvergrendeling uitschakelen



1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het  licht van de  toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Timer-functie

Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.

De timer inschakelen




1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperaturniveau instellen.
3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.

De **"00"** licht op en het  symbool begint te knipperen.

4. Er worden 4 activiteit LED lampen rond de **"00"** weergegeven op het timer scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de **+/-** toetsen. **+** U kunt de timer ook sneller doen lopen door de **+** toets aan te raken of de **-** toets voor een langere tijdsduur.

Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

 De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.

- i** Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.
- i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.
- i** Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

De timers uitschakelen




De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.


Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.

Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":



1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
2. Wacht tot het "00" symbool
Beeldscherm op het timer-scherm door de  toets aan te raken om de waarde te verlagen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken voor een langere tijdsduur.

Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna schakelt het **volledig uit** en de timer wordt geannuleerd.

Stopfunctie




Met deze functie kunt u alle functies stopzetten die zijn ingeschakeld op de kookplaat (**met uitzondering van de timer**) tot het 1ste niveau gedurende een bepaalde periode.

- i** Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld. Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.
2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.






Instellingen

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaalduur en de kookplaat-afzuigkap verbindinginstellingen wijzigen,

-  F1: Energiebeheer instelling
-  F2: Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
-  F3: Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling

1- Energiebeheer instelling (F1)

U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - » Op het timerscherm  F1, verschijnt "9" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
3. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of

door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) "1" en "9".

4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.
 » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

"Energiebeheer" in te schakelen.

omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW



 De totaal vermogen waarde voor het energiebeheer niveau 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in producten met een maximaal totaal stroomverbruik van 3.6 kW.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (cF2)

Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
 2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10

seconden na het uitschakelen van het product.

- » De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.
 3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling raakt u de  toets één maal aan.
 » Op het timerscherm cF2, verschijnt "2" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
 4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel -- Einde bereiding hoorbaar signaalduur) "0" en "3".
 5. Door de  toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling.
 » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaaldur instelling op het geselecteerde niveau.

 De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling is standaard het 2de niveau.





Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling


Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuten

3- Kookplaat-afzuigkap verbindingsinstelling (cF3)

Met deze functie kunt u de kookplaat en afzuigkap verbinden zodat ze automatisch samenwerken.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de / toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
- » De standaardinstelling  wordt weergegeven op het timerscherm.
3. Raak de  toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.
- » Op het timerscherm , verschijnt "4" op het scherm van de kookplaat links achteraan.

4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het bedieningsniveau van de afzuigkap (zie Tabel - Bediening afzuigkap niveau) in tussen "0" en "7".
5. Raak de  toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.
- » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de kookplaat.

Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap

Afzuigkap bedieningsniveau	Licht	Afzuigkap (bereiden op een kookplaat)	Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten)	Braden
0	uit	uit	uit	uit
1	licht	uit	uit	uit
2	licht	uit	L1	L1
3	licht	L1	L1	L1
4	licht	L1	L1	L2
5	licht	L1	L2	L2
6	licht	L1	L2	L3
7	licht	L2	L2	L3

Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat

Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat.

- Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
- Raak de  knop aan gedurende 3 seconden.

» Het  lampje van de  toets schakelt uit.
- Raak de  toets aan tot het gewenste bedieningsniveau is bereikt voor de kookplaat.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe:. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.

i Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
8	2
9	1
Snel opwarmen	10 minuten

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Op dat moment verschijnt het "F" symbool op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- 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.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water

verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

▲ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaat:

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud

water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het

hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

en of symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pot verwarmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistofresten worden gereinigd.

