



## **Built-in Hob**

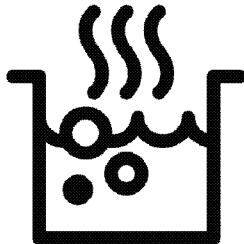
User Manual

## **Placa empotrada**

Manual del usuario

## **Placa encastrável**

Manual do utilizador



**HIC 64402 E**

**EN / ES / PT**

185.9102.93/R.AK/10.09.2024/3-1

7756287643



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment** **4**

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

## **2 General information** **9**

Overview .....	9
Technical specifications .....	9

## **3 Installation** **11**

Before installation .....	11
Installation and connection .....	11

## **4 Preparation** **15**

Tips for saving energy .....	15
Initial use .....	15
First cleaning of the appliance .....	15

## **5 How to use the hob** **16**

General information about cooking .....	16
Using the hobs .....	16
Control panel .....	17

## **6 Maintenance and care** **24**

General information .....	24
Cleaning the hob .....	24

## **7 Troubleshooting** **25**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

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

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated

unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

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

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

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or

coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

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

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

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

### **Safety for children**

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

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

### **Disposing of the old product**

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### **Compliance with RoHS Directive:**

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


#### **Package information**

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

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product

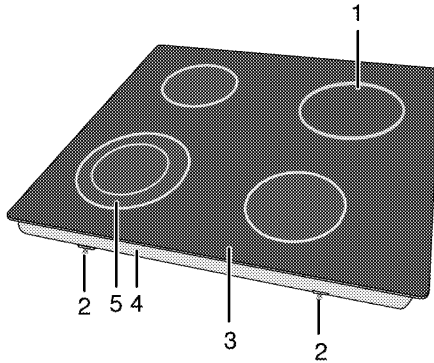
in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 2 General information

### Overview



- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1 Single-circuit cooking plate | 4 Base cover                 |
| 2 Assembly clamp               | 5 Dual-circuit cooking plate |
| 3 Burner plate                 |                              |

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6700 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm(For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
<b>Burners</b>	
Front left	<b>Dual-circuit cooking plate</b>
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	160 mm
Power	1500 W

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

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



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

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

**i** Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

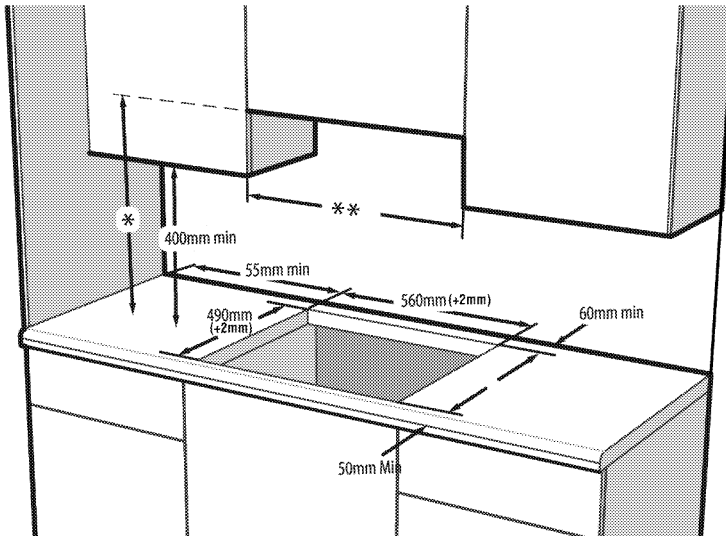
**!** The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



\* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

\*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

#### Installation and connection

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

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

## Electrical connection

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



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



The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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



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

## Connecting the power cable



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

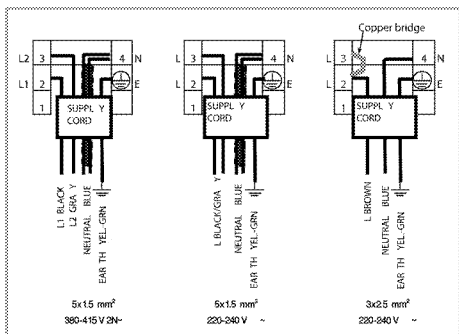
1. **If a power cable is not supplied together with your product**, a power cable with a minimum requirement as stated in the Technical specifications table (*Technical specifications, page 9*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in the cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.

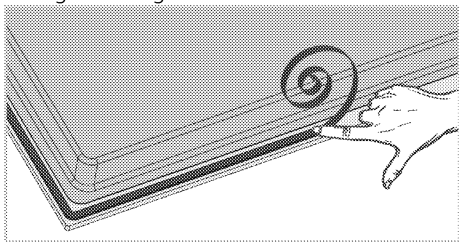
6. Route the power cable so that it will not come into contact with the product and get squeezed between the product and the wall.

**i** Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

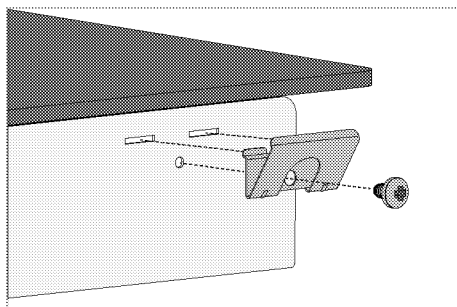
### Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.

2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



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

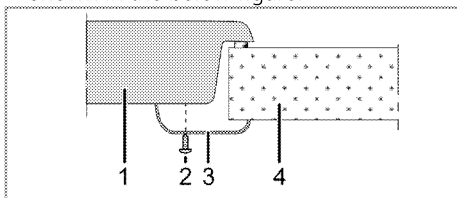


**i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

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

4. Place the hob on the counter and align it.

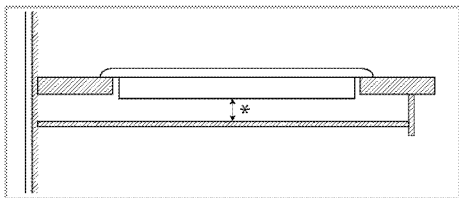
5. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

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

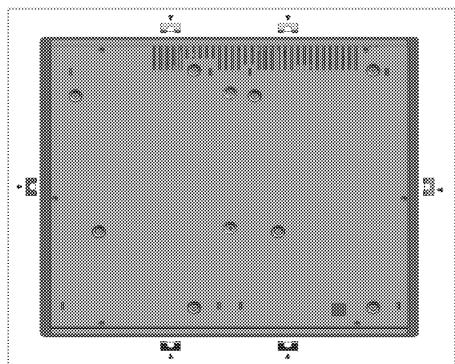
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)

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

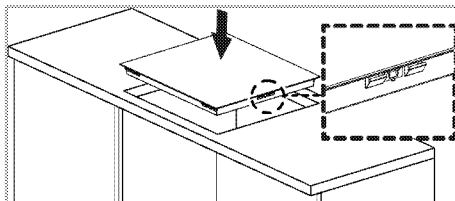


**!** Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

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

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

**Easy Installation:** Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



### Final check

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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

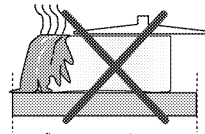
Overheated oils bring risk of fire.

**Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

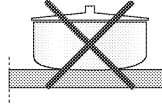
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Tips about glass ceramic hobs

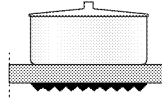
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels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



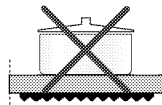
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

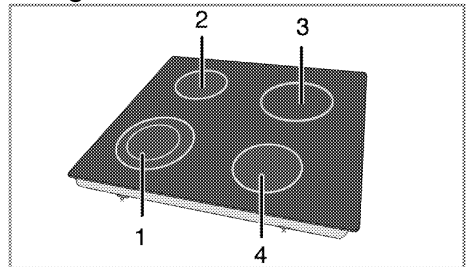


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

### Using the hobs



- 1 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 16-18 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.





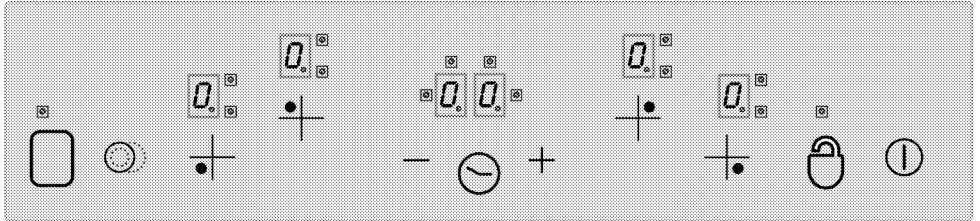
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

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



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

## Control panel



### Specifications



Main key - ON/OFF key



\*Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



\*\* Dual/Triple cooking zone selection key



\* Enable/disable timer



\*\* Enable/disable cooking zone



Cooking zone selection controls



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)



Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)



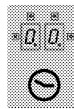
\* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(\* ) If your hob is equipped with a timer.



\*\* If your hob is equipped with these functions



In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

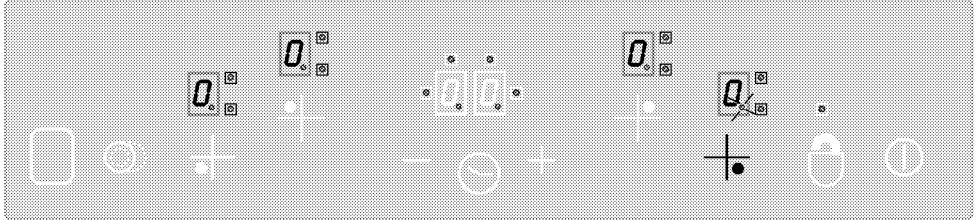
### Turning on the hob

Touch the "ⓘ" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the

following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "ⓘ" is being operated.

"0." and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

## Selecting the cooking zones

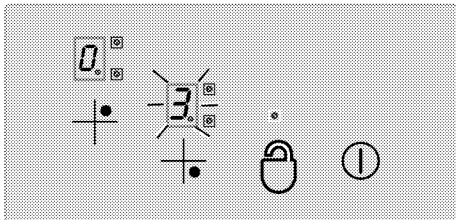


1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0." decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

**If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.**

3. Touch "+" or "-" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1". "+" and "-" keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds.

If you start with "+" key, "1" appears on display. If you start with "-" key, set value appears on display (e.g., half second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



## When your hob gets overheated;

- If the active cooking zones are set to a higher than the 7th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 7

**If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.**

If you press main key "ⓘ" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

- and the cooking zones can not be selected higher than this level.
- If overheating persists; if the active cooking zones are set to a higher than the 5th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 5 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If hob temperature rises excessively, it can turn itself off for protection and the cooking zones can not be operated.

## Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9") One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

## Enabling the Booster function:

1. Turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Use "-" key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made, "9" and "A" will appear on the display alternately. This

indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.

**i** If your hob gets overheated, booster function cannot be set for protection.

- Then, use "—" key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use "+" or "—" keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
- "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

### Turning off the Booster function:

- Touch "—" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

### Turn off the hob.

If you press main key "⓪" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "H" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

### Turning off cooking zones individually:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

- By touching "+" and "—" keys simultaneously.
- By decreasing the temperature level to "0" with "—" key.
- By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

### 1. Touching "+" and "—" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "+". Decimal

point appears on "0" cooking zone display. Touch "+" and "—" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

### 2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with "—" key

Furthermore, cooking zone can also be turned off by decreasing the temperature level to "0".

### 3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

Furthermore, when the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

### Turning on Dual/Triple cooking zones\*\*

#### Turning on the dual cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "⓪" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"B" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "⓪" Status of the dual cooking zone will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off states.

Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

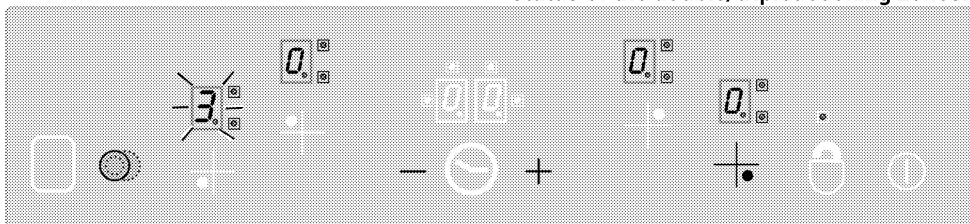
#### Turning on the triplet cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "⓪" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"B" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "⓪" key

again, "0" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "0" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.



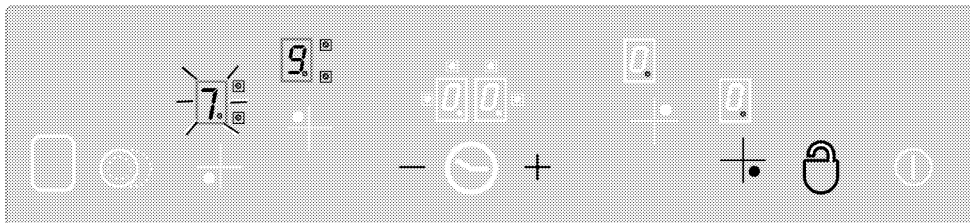
Enabling the double and triplet zones by touching the "0" key of the selected cooking zone.

### Keylock \* (in models with clock)

Touch the "0" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "0" LED will flash and all cooking zones will be locked.

Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main key "0" can be

operated. "0" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



"0" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.

Touch "0" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.

Then, "0" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

### Child Lock (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

### Locking the module:

1. Touch main key "0" to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "+" key once again.

» Child Lock function is activated and "L" appears on all cooking zone displays.

### Disabling the Child Lock: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "0" to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "-" key once again.

» "L" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "L"

will disappear when the lock is deactivated successfully.

### Timer function \* (in models with clock)

This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected.

Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

### Timer as an alarm

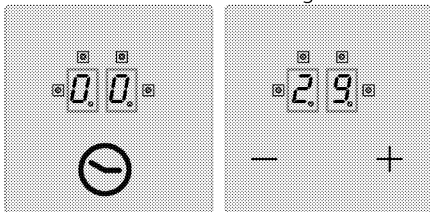
**Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.**

1. Touch "⏸" key to enable the alarm timer.

"00" and "⏸" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.

2. Then, set the desired time value by touching "+" and "-" keys.

3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



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

### Cooking zone timer:

**The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.**

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)

2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "⏸" key. "00" and "⏸" will appear on the timer display and

a dot will appear on the lower right side.

Thus, cooking zone timer is activated.

3. You must touch "⏸" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.

### To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "⏸" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "⏸" LED.
2. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "⏸" LED.
  - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⏸" key once again.
  - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
  - "⏸" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
  - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of "⏸" key. A flashing front right "⏸" LED always shows an assignment.

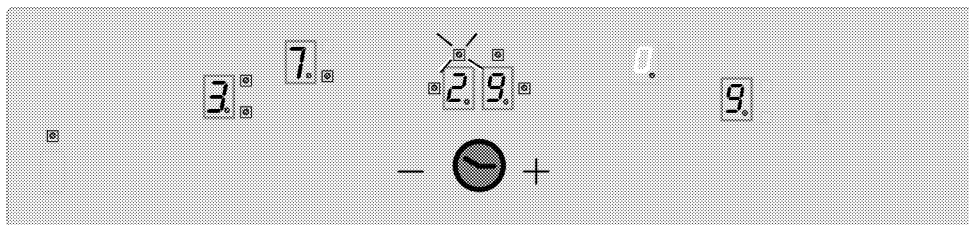
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

### Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⏸" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "-" key.
- By touching "+" and "-" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

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



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

### Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch "□" key to activate the Keep Warm function.

Then, "□" LED flashes. Touch "□" key again to disable the cooking zone.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more

**Table-1:** Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "H" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display. When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant

cooking zones are left on unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1). Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on).

Then, timer display is turned off. After disabling the cooking zone automatically as described above, it becomes operational again and maximum operation time is applied for this temperature setting.

cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

**i** When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration.

**i** If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the product screen, consult the service.

## 6 Maintenance and care

### General information

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



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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



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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

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



## 7 Troubleshooting

### Product emits metal noises while heating and cooling.

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

### Product does not operate.

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



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

Arcelik A.S.  
Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey  
Made in TURKEY  
Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

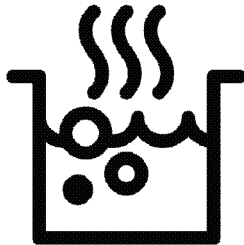
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two \_ the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.





**Placa empotrada**  
Manual del usuario



ES



## Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

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

### Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

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

Seguridad general ..... 4  
 Seguridad eléctrica ..... 5  
 Seguridad del producto ..... 6  
 Uso previsto..... 7  
 Seguridad de los niños..... 7  
 Eliminación del aparato..... 8  
 Eliminación del material de embalaje..... 8  
 Eliminación del aparato..... 8

**2 Información general 9**

Resumen..... 9  
 Especificaciones técnicas ..... 9

**3 Instalación 11**

Antes de la instalación ..... 11  
 Instalación y conexión..... 12

**4 Preparaciones 16**

Consejos para ahorrar energía..... 16  
 Uso por primera vez..... 16  
 Primera limpieza de la unidad..... 16

**5 Cómo usar la placa 17**

Información general sobre la cocción de alimentos ..... 17  
 Uso de las placas..... 18  
 Panel de control ..... 18

**6 Mantenimiento y cuidados 26**

Información general..... 26  
 Limpieza de la placa..... 26

**7 Resolución de problemas 27**

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

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

### **Seguridad general**

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

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

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

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

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

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- Use únicamente el cable de conexión que se indica en "Especificaciones técnicas".
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la

red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

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

### **Seguridad del producto**

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



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

- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
  - La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
  - **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengán incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así

como de que no se produzcan chispas.

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

### Uso previsto

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

### Seguridad de los niños

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

estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.

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

### **Eliminación del aparato**

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



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

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros

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

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

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

### **Eliminación del material de embalaje**

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

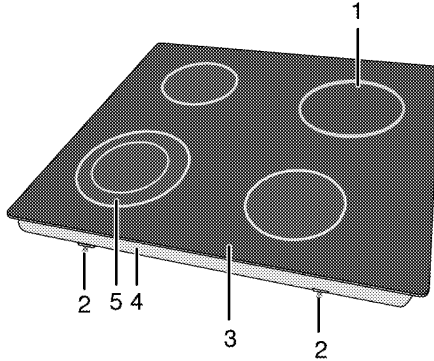
### **Eliminación del aparato**

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

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

## 2 Información general

### Resumen



- |   |  |   |                                      |
|---|--|---|--------------------------------------|
| 1 | Plancha de cocción de un solo circuito | 4 | Cubierta base                        |
| 2 | Abrazadera de montaje                  | 5 | Plancha de cocción de doble circuito |
| 3 | Plancha de quemador                    |   |                                      |

### Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energético total	6700 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm(Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas.)
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 mm/490 mm
<b>Quemadores</b>	
Frontal izquierda	<b>Plancha de cocción de doble circuito</b>
Dimensiones	120/210 mm
Potencia	750/2200 W
Trasera izquierda	<b>Plancha de cocción de un solo circuito</b>
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Trasera derecha	<b>Plancha de cocción de un solo circuito</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800 W
Frontal derecha	<b>Plancha de cocción de un solo circuito</b>
Dimensiones	160 mm
Potencia	1500 W

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

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

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

### 3 Instalación

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

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

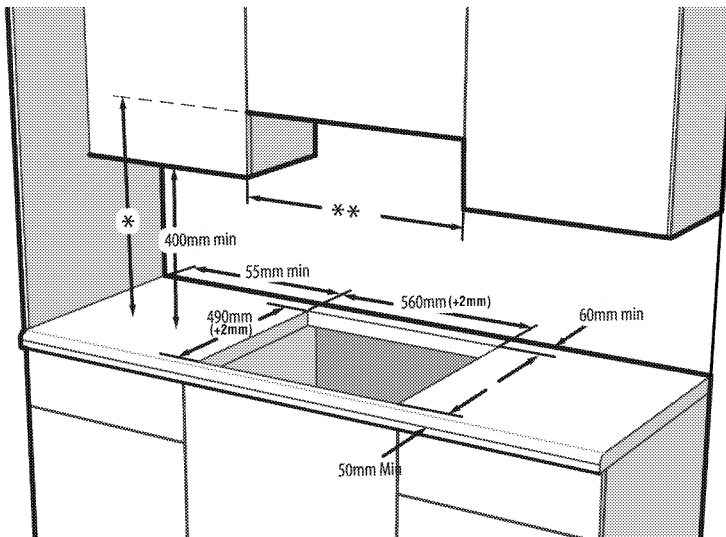
**!** La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

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

#### Antes de la instalación

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


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



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


## Instalación y conexión


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

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


### Conexión eléctrica

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


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

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

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

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

### Conexión del cable de alimentación

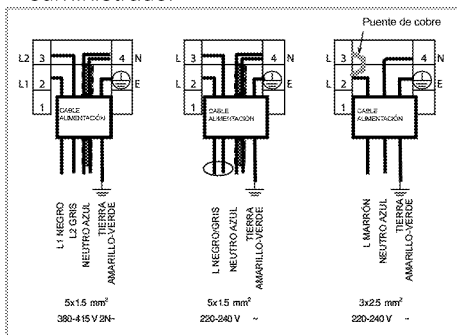
 Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de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

1. **Si el aparato no va acompañado de un cable de alimentación**, deberá conectar un cable de alimentación que deberá seleccionar de la tabla (*Especificaciones técnicas, pág. 9*) en función de la instalación eléctrica de su domicilio siguiendo las instrucciones del diagrama de cableado.

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

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

2. Abra la cubierta del bloque de conexiones con un destornillador.
3. Inserte el cable de alimentación a través de la abrazadera situada debajo del terminal y fije el cable al cuerpo principal por medio del tornillo integrado en la abrazadera.
4. Conecte los cables según el diagrama suministrado.



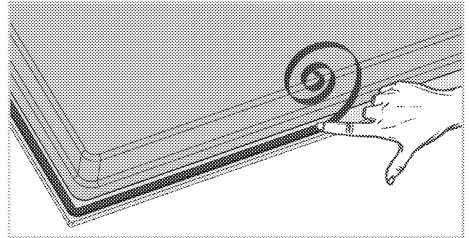
5. Una vez completado el cableado, cierre la cubierta del bloque de conexiones.
6. Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.

**i** Por razones de seguridad, el cable de alimentación no debe superar los 2 metros.

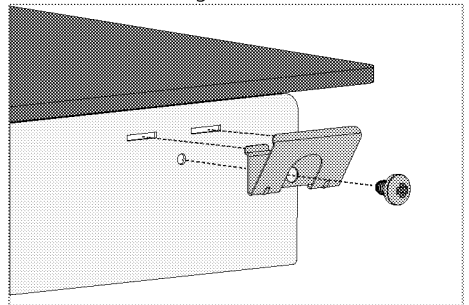
## Instalación del producto

1. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.

2. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



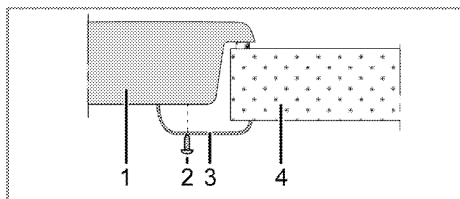
3. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.



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

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

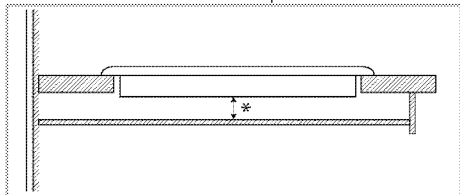
4. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
5. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra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



- 1 Placa
- 2 Tornillo
- 3 Abrazadera de instalación
- 4 Encimera

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

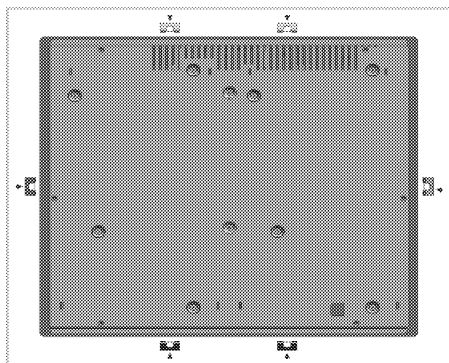
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



\* min. 15 mm

### Vista trasera (orificios de conexión)

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



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



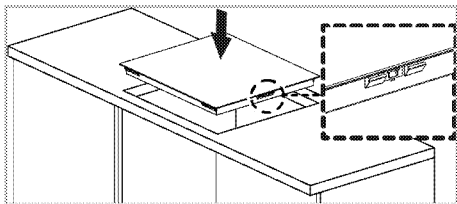
La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá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



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

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





### **Comprobación final**

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

## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

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


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

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

- Para procesos de cocción largos, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes de que finalice el periodo de cocción. Puede ahorrar hasta un 20% de energía utilizando el calor residual.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto.

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad

-  La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



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

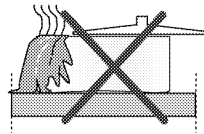
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas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

forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.

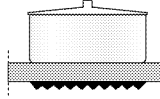
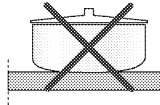
No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Consejos sobre placas vitrocerámicas

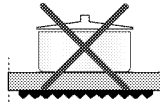
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.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



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios. No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

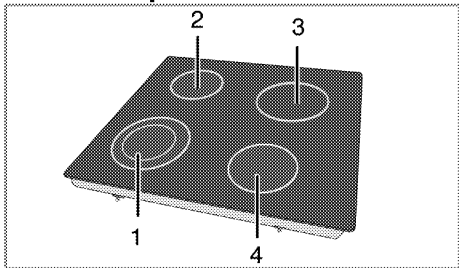


Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.



Si el diámetro del recipiente es demasiado pequeño, estará derrochando energía.

## Uso de las placas



- 1 Plancha de cocción de doble circuito 12-14/21-23 cm
- 2 Plancha de cocción de un solo circuito 14-16 cm
- 3 Plancha de cocción de un solo circuito 18-20 cm
- 4 Plancha de cocción de un solo circuito 16-18 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.

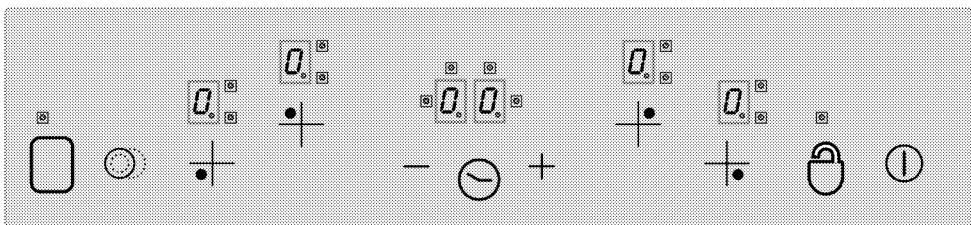
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.



Las placas vitrocerámicas de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están conectadas. No mire fijamente a la luz brillante.

## Panel de control



### Especificaciones



Tecla principal - Tecla de encendido/apagado  
\*Bloqueo de teclas



Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador



Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador



\*\* Tecla de selección de segunda/tercera zona de expansión



\* Activación/desactivación del temporizador



\*\* Activación/desactivación de zona de cocción



Controles de selección de zona de cocción

Visor de zona de cocción (ajuste de temperatura 0 ... 9)

LED de funcionamiento de segunda/tercera zona de expansión (visor de zona de cocción)

\* Visor de temporizador (hay cuatro LED para cuatro zonas de cocción diferentes)

**i** Esta unidad se controla mediante la unidad de control táctil. Cada pulsación en el control táctil será confirmada por una señal acústica si su unidad de control táctil dispone de un temporizador.

**i** Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos. La humedad y la suciedad pueden causar problemas de funcionamiento.



(\*) Si su placa dispone de temporizador.



\*\* Si su placa dispone de estas funciones

En modelos equipados con reloj

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Es posible que el aspecto o las funciones de su aparato sean distintas.

### Encendido de la placa

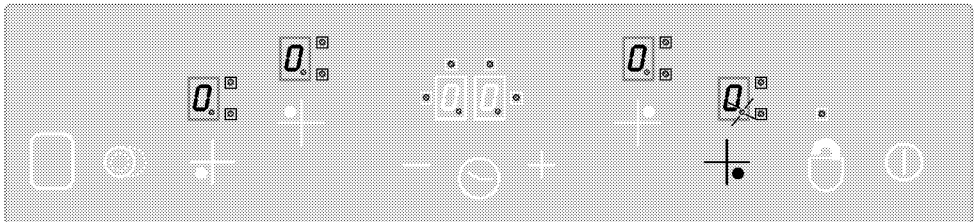
Toque la tecla "⓪" del panel de control durante un segundo. Los visores de la zona de control se iluminan. La placa está lista para su uso. Puede seleccionar diferentes zonas de cocción en los 10 segundos siguientes. No se permite utilizar otros controles mientras se está utilizando la tecla principal "⓪".

El símbolo "⓪" y todos los puntos decimales pertinentes parpadearán en los visores de todas las zonas de cocción.

**Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.**

Si mantiene pulsada la tecla principal "⓪" durante más de dos segundos, la placa se apagará y regresará al modo en espera.

### Selección de zonas de cocción



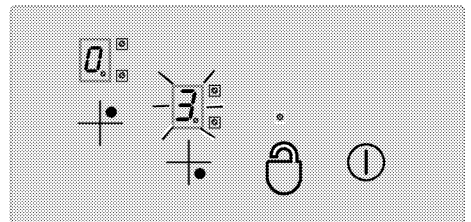
1. Encienda la placa.
2. Toque el control de selección correspondiente a la zona de cocción que desee activar. Tras seleccionar la zona de cocción, el símbolo "⓪" del visor correspondiente parpadeará.

**Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.**

3. Toque las teclas "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura a un valor entre "1" y "9" o entre "9" y "1".

Las teclas "+" y "-" incorporan la función de repetición. Si toca cualquiera de estas teclas durante un periodo prolongado, el nivel de temperatura se incrementará o reducirá cada 0,4 segundos de forma continua.

Si empieza por la tecla "+", el visor mostrará "1". Si empieza por la tecla "-", el valor fijado aparece en el visor (p. ej., medio segundo "A" y medio segundo "9"), lo que indica que se ha activado la función de refuerzo.



### Función de refuerzo

Esta función facilita la cocción. Cuando está activada, la placa funcionará a potencia máxima durante un cierto período de tiempo

(ver Tabla 1). El tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. Esto se indica mediante el parpadeo alternativo en el visor correspondiente del símbolo "A" y la temperatura fijada (p.ej., medio segundo "A", medio segundo "9"). Una vez finalizado el período de actividad de la función de refuerzo, la potencia de la zona de cocción se reducirá y el valor de la temperatura se mostrará de forma permanente. Todas las zonas de cocción incorporan la función de refuerzo.

### Activación de la función de refuerzo:

1. Encienda la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Use la tecla "—" para ajustar el valor de la temperatura de la zona de cocción a "9". Una vez establecida la temperatura, el visor mostrará alternativamente "9" y "A", lo que indica que el nivel de temperatura es "9" y que la función de refuerzo ha sido activada.
4. A continuación, toque la tecla "—" antes de 10 segundos para seleccionar el nivel de temperatura que desee fijar para el resto del proceso de cocción una vez la función de refuerzo se desactive. Use las teclas "+" o "-" para ajustar un nivel de entre "1" y "9" para la zona de cocción (en el ejemplo se ha seleccionado el nivel 6).
5. Mientras la función de refuerzo esté activa, el visor mostrará alternativamente "A" y "6" (al final del período de refuerzo, el visor mostrará "6" de forma permanente).

### Desactivación de la función de refuerzo:

- Si desea desactivar la función de refuerzo antes de tiempo, toque la tecla "—" hasta que el nivel de temperatura descienda a "0".
- Si selecciona "9" como el nivel de temperatura que se activará una vez la función de refuerzo haya dejado de actuar y no selecciona ningún otro nivel inferior, el visor dejará de parpadear al cabo de 10

segundos. La función de refuerzo está ahora inactiva.

### Apague la placa.

Si mantiene pulsada la tecla principal "Ⓛ" durante más de dos segundos, la placa se apagará y regresará al modo en espera. Si tras apagar la placa quedó una temperatura residual utilizable, el visor correspondiente a la zona de cocción mostrará de forma permanente el símbolo "H".

### Apagado individual de las zonas de cocción:

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

1. Tocando las teclas "+" y "-" de forma simultánea.
2. Reduciendo el nivel de la temperatura a "0" mediante la tecla "—".
3. Por medio de la función del temporizador (si está disponible) para la zona de cocción en cuestión.

#### 1. Tocando las teclas "+" y "-" de forma simultánea.

Seleccione la zona de cocción que desee mediante la tecla de selección "+". El punto decimal aparece en el visor de la zona de cocción "0.". Toque simultáneamente las teclas "+" y "-" para apagar la zona de cocción.

#### 2. Reduciendo a "0" el nivel de temperatura de la zona de cocción en cuestión mediante la tecla "—"

Además, la zona de cocción también se puede apagar reduciendo el nivel de temperatura a "0".

#### 3. Por medio de la función del temporizador (si está disponible) para la zona de cocción en cuestión

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán "0" y "00". La segunda/tercera zona de expansión y los LED correspondientes al temporizador se apagarán.

Además, cuando se agote el tiempo sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla

del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.

## Encendido de las zonas de expansión segunda y tercera\*\*

### Encendido de la segunda zona de expansión:

Seleccione la zona de cocción dotada de segunda zona de expansión que desee utilizar. El punto decimal de la zona de cocción en cuestión debe empezar a parpadear.

Ajuste del nivel de temperatura a un valor entre **1 y 9** y toque la tecla "☉" para activar la segunda zona de expansión de la zona de cocción.

"☉" El LED correspondiente a la segunda zona de expansión también parpadeará de forma continua. "☉" El estado de la segunda zona de expansión cambiará si toca la tecla por segunda vez: la segunda zona de expansión alternará entre los estados encendido y apagado.

La zona de expansión solo se activará si la zona principal de la zona de cocción se ha

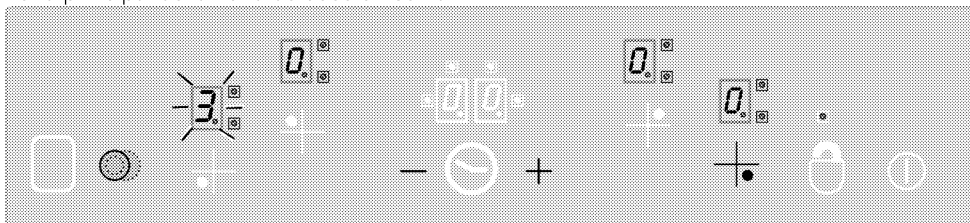
ajustado a un nivel de temperatura entre **"1"** y **"9"**.

### Encendido de la tercera zona de expansión:

Seleccione la zona de cocción dotada de tercera zona de expansión que desee utilizar. El punto decimal de la zona de cocción en cuestión debe empezar a parpadear. Ajuste del nivel de temperatura a un valor entre **1 y 9** y toque la tecla "☉" para activar la segunda zona de expansión de la zona de cocción.

"☉" El LED correspondiente a la segunda zona de expansión también se encenderá de forma permanente. Si toca de nuevo la tecla "☉", el LED "☉" de la tercera zona de expansión parpadeará y la tercera zona de expansión se activará.

**Si toca la tecla "☉" de nuevo, la tercera zona de expansión de la zona de cocción se volverá a apagar. El procedimiento anterior cambiará siempre el estado de las zonas de expansión segunda y tercera.**



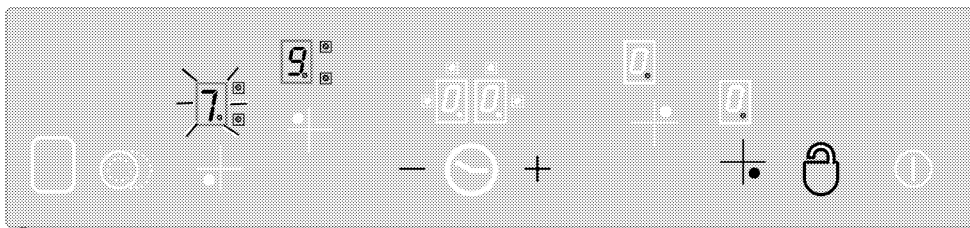
Activación de las zonas de expansión segunda y tercera mediante la tecla "☉" de la zona de cocción seleccionada.

### Bloqueo de teclas \* (en modelos dotados de reloj)

Toque la tecla "☉" durante más de dos segundos para bloquear el control táctil. La operación será confirmada mediante una señal acústica. A continuación, el LED "☉" parpadeará y todas las zonas de cocción quedarán bloqueadas.

Las zonas de cocción solo se puede bloquear en el modo de funcionamiento. Si las zonas de cocción están bloqueadas: solo será operativa la tecla principal "☉". El

LED "☉" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.



**"🔒" le permitirá bloquear o desbloquear el control táctil en el modo de funcionamiento.**

Toque la tecla "🔒" durante dos segundos para desactivar las zonas de cocción. La operación será confirmada mediante una señal acústica.

A continuación, el LED "🔒" se apaga. Ahora el control táctil estará desbloqueado y podrá utilizarse con normalidad.

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

Puede proteger la placa contra la manipulación accidental con el fin de evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. La función de bloqueo para niños consta de una serie de pasos complejos que permiten bloquear la unidad de control táctil. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.

**Bloqueo del módulo:**

1. Toque la tecla principal "🔑" para encender la placa.
2. Toque las teclas "+" y "-" simultáneamente durante al menos 2 segundos.
3. A continuación, toque de nuevo la tecla "+".

» La función de bloqueo para niños está activada, y los visores de todas las zonas de cocción muestran "🔒".

**Desactivación del bloqueo para niños: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

Puede desactivar el bloqueo para niños de la misma forma en que lo activó.

1. Toque la tecla principal "🔑" para encender la placa.
2. Toque las teclas "+" y "-" simultáneamente durante al menos 2 segundos.
3. A continuación, toque de nuevo la tecla "-".

» Los visores de todas las zonas de cocción muestran "🔒" cuando el bloqueo para niños está activo. "🔒" desaparecerá al desactivar con éxito el bloqueo.

**Función del temporizador \* (en modelos dotados de reloj)**

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No tendrá que estar constantemente pendiente de la placa durante el proceso de cocción, y la zona de cocción se apagará automáticamente cuando se agote el tiempo que fije. El temporizador presenta las siguientes características: El control táctil puede manejar al mismo tiempo un máximo de cuatro temporizadores de zonas de cocción y un temporizador de alarma de cocción. Los temporizadores se pueden utilizar únicamente en el modo de funcionamiento.

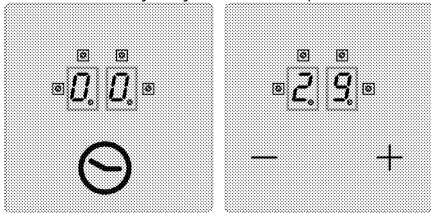
**Temporizador como alarma**

**El temporizador de alarma funciona de forma independiente de las zonas de cocción. Por lo tanto, no depende de si se ha seleccionado o no una zona de cocción.**

1. Toque la tecla "🕒" para activar el temporizador de alarma. El visor del temporizador muestra "00" y "🕒", junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Ahora el temporizador de alarma está activo.
2. A continuación, seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "+" y "-".



3. El temporizador iniciará la cuenta atrás una vez haya fijado el tiempo.



» Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.

### **Temporizador de zona de cocción:** **Los temporizadores de zona de cocción solo pueden fijarse para las zonas de cocción activas.**

1. En primer lugar encienda la placa y active la zona de cocción que desee. (La temperatura de la zona de cocción debe fijarse a un valor entre **1** y **9**.)
2. Como en el caso del temporizador de alarma, active el temporizador de la zona de control mediante la tecla "⏸". El visor del temporizador muestra "00" y "⏸", junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Indica que el temporizador de la zona de cocción está activo.
3. Debe tocar la tecla "⏸" una segunda vez para activar el temporizador de la zona de cocción. Ahora ya puede asignar el temporizador.
4. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "+" y "-".

### **Para fijar los temporizadores de la placa:**

1. Una vez haya activado el temporizador de la primera zona de cocción, toque de nuevo la tecla "⏸". El control girará en el sentido de las agujas del reloj hacia la siguiente zona de cocción activa asignada al temporizador. La propuesta de

asignación se indicará mediante el parpadeo del LED "⏸".

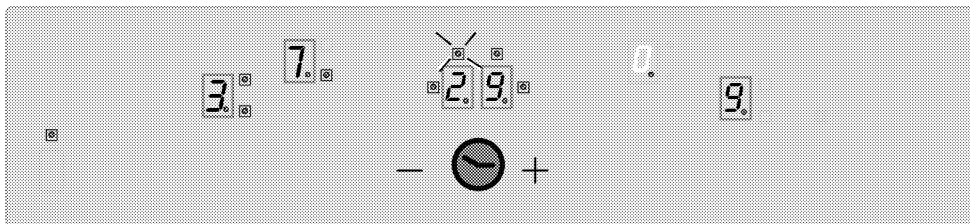
2. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "+" y "-".
3. El temporizador de zona de cocción fijado en primer lugar se indica mediante el parpadeo continuo del LED "⏸".
  - Es posible asignar más temporizadores para otras zonas de cocción activas tocando de nuevo la tecla "⏸".
  - Transcurridos 10 segundos, el visor del temporizador vuelve a mostrar el valor correspondiente al temporizador que antes vaya a finalizar.
  - "⏸" Los LED encendidos de forma permanente en el visor del temporizador indican qué temporizadores están actualmente realizando la cuenta atrás.
  - Puede ver los valores fijados para los temporizadores de las zonas de cocción y el temporizador de cocción de huevos cambiando la posición de la tecla "⏸". Siempre que el LED "⏸" derecho parpadee estará indicando una asignación. Si ningún LED parpadea, la pantalla del temporizador mostrará el valor del temporizador de cocción de huevos.

### **Desactivación de los temporizadores:**

En primer lugar, debe visualizar el temporizador cambiando la posición de la tecla "⏸" hasta que el temporizador aparezca. El temporizador puede entonces cancelarse de dos formas:

- Reduciendo el valor a "00" paso a paso mediante la tecla "-".
- Tocando simultáneamente las teclas "+" y "-" durante medio segundo hasta que el visor del temporizador muestre "00".

Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.



Haga que el valor actual del temporizador de la zona de cocción 3 (el LED indicador parpadea) se muestre en el visor del temporizador (los LED correspondientes a los temporizadores activos de las zonas de cocción 1 y 4 no serán de hecho visibles en el visor del temporizador).

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

La función de conservación el calor de la zona de cocción ayuda a mantener los alimentos calientes al seleccionar un nivel de temperatura adicional entre 0 y 1. Toque la tecla "0" para activar la función de conservación del calor.

El LED "0" parpadeará. Toque de nuevo la tecla "0" para desactivar la zona de cocción.

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

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda

**Tabla 1:** Parámetros de ajuste de temperaturas; tiempo de ciclo 47,0 segundos

Ajuste de temperatura	Tiempo de apagado - segundos	Tiempo de encendido - segundos	Límite del tiempo de funcionamiento - horas	Tiempo de la función de refuerzo - segundos
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### **Función de calor residual**

Los visores de las zonas de cocción desactivadas cuya superficie se detecte a


accidentalmente encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo. (Ver Tabla 1.) El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. Si la zona de cocción tiene asignado un temporizador, el visor del temporizador mostrará "00" durante 10 segundos (diez segundos después, el indicador de calor residual se encenderá). A continuación, el visor del temporizador se apaga.


Una vez la zona de cocción se haya desactivado automáticamente de la forma descrita, volverá a estar operativa y se le aplicará el tiempo máximo de funcionamiento correspondiente a este nivel de temperatura.

una temperatura superior a los 60 °C o para las que el visor indique un valor por encima de los 60 °C, mostrarán el símbolo "H"

(calor residual). Cuando el calor residual se encuentra por debajo de los 60 °C, el visor muestra "0".

Cuando la corriente se restablece tras un corte de suministro, si el calor residual de la zona de cocción se encontraba por encima de los 60 °C antes del corte, el visor del calor residual parpadeará. El visor sigue parpadearando hasta que se agota el tiempo máximo de calor residual o la zona de cocción se selecciona y se activa.

 Cuando la placa se energiza, el sistema de control lleva a cabo una calibración que depende del sensor, el vidrio y las condiciones ambientales. No cubra la parte de vidrio del sensor durante la calibración.

 Si aparecen errores como AF10, AF20, AF30 en la pantalla del producto, consulte al servicio.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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



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



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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



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

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



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

### Limpieza de la placa

#### Superficies vitrocerámicas

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

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

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

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



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

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

## 7 Resolución de problemas

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

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

### El aparato no funciona.

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



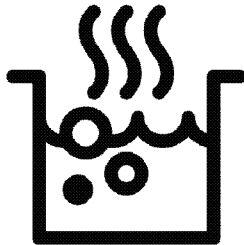
Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.





## Placa encastrável

Manual do utilizador



PT



PAPEL RECICLADO E  
RECICLÁVEL

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

Caro Cliente,

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

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

### Explicação dos símbolos

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



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



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



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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



<b>1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente</b>	<b>4</b>
Segurança geral.....	4
Segurança eléctrica .....	5
Segurança do produto.....	6
Utilização pretendida.....	7
Segurança para crianças.....	7
Eliminação do produto velho.....	8
Eliminação do material da embalagem .....	8
Eliminação do produto velho.....	8
<b>2 Informação geral</b>	<b>9</b>
Visão geral .....	9
Especificações técnicas.....	9
<b>3 Instalação</b>	<b>11</b>
Instalação prévia .....	11
Instalação e ligação .....	11
<b>4 Preparações</b>	<b>15</b>
Conselhos para poupar energia.....	15
Uso inicial .....	15
Primeira limpeza da unidade.....	15
<b>5 Como utilizar a placa</b>	<b>16</b>
Informações gerais sobre a cozedura.....	16
Usar as placas.....	17
Painel de controlo.....	17
<b>6 Manutenção e cuidados</b>	<b>24</b>
Informações gerais .....	24
Limpeza da placa.....	24
<b>7 Resolução de problemas</b>	<b>25</b>

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

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

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e

conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.

As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

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

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

### **Segurança eléctrica**

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

manutenção, de limpeza e de reparação.

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

## Segurança do produto

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

- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

## Utilização pretendida

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

## Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e

não as deixe brincar com o mesmo.

- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

### **Eliminação do produto velho**

#### **Conformidade com a Directiva WEEE e**

#### **Eliminação de Resíduos:**



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

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

### **Cumprimento com a Directiva RoHS:**

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

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

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

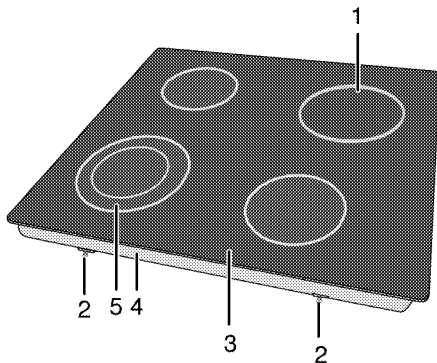
### **Eliminação do produto velho**

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

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

## 2 Informação geral

### Visão geral



- 1 Disco de cozedura de circuito único
- 2 Grampo de montagem
- 3 Disco do queimador
- 4 Tampa base
- 5 Disco de cozedura de circuito duplo

### Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo total de energia	6700 W
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm(Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 mm/490 mm
<b>Queimadores</b>	
Esquerdo frontal	<b>Disco de cozedura de circuito duplo</b>
Dimensão	120/210 mm
Potência	750/2200 W
Esquerdo traseiro	<b>Disco de cozedura de circuito único</b>
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Direito traseiro	<b>Disco de cozedura de circuito único</b>
Dimensão	180 mm
Potência	1800 W
Direito frontal	<b>Disco de cozedura de circuito único</b>
Dimensão	160 mm
Potência	1500 W

**i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

**i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

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



### 3 Instalação

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

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

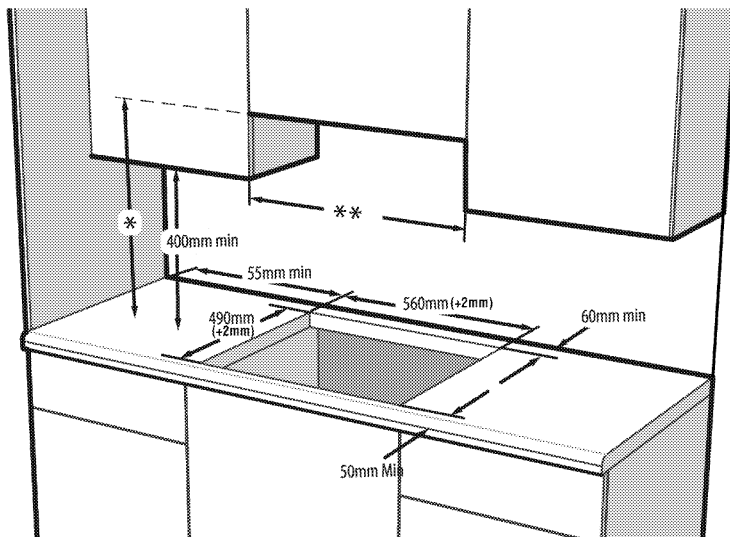
**!** O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

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

#### Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).


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



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


#### Instalação e ligação


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

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


## Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.


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

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

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


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

## Ligar o cabo de alimentação

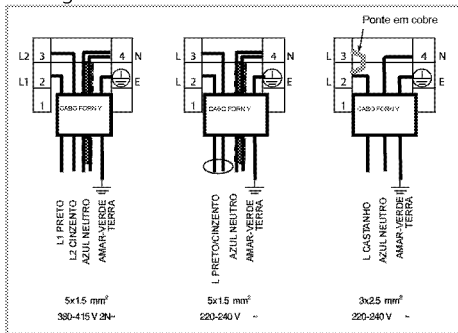
-  Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através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

1. **Se não for fornecido um cabo eléctrico juntamente com o produto**, deverá ser ligado um cabo ao seu produto, que seleccionará da tabela (*Especificações técnicas, página 9*) de acordo com a instalação eléctrica de sua casa, seguindo as instruções apresentadas no diagrama do cabo.

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

-  É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.
2. Abra a tampa do bloco de terminais com uma chave de fendas.
  3. Introduza o cabo de alimentação através do grampo para cabo por baixo do terminal e prenda-o à estrutura principal com o parafuso integrado no componente de grampagem do cabo.

4. Ligue os cabos de acordo com o diagrama fornecido.

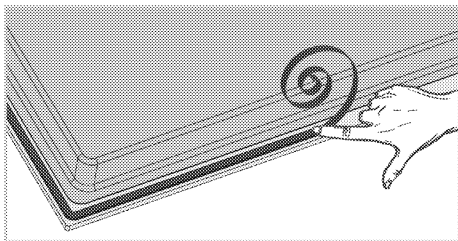


5. Após concluir as ligações dos fios, feche a tampa do bloco de terminais.
6. Encaminhe o cabo de alimentação de forma que ele não fique em contacto com o produto e fique esmagado entre o produto e a parede.

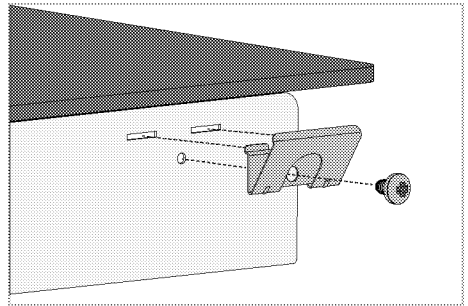
**i** Por razões de segurança, o cabo de alimentação não deverá ter um comprimento superior a 2 m.

### Instalar o produto

1. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
2. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



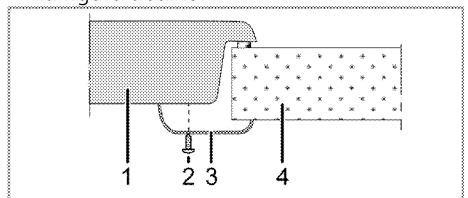
3. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.



**i** Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.

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

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

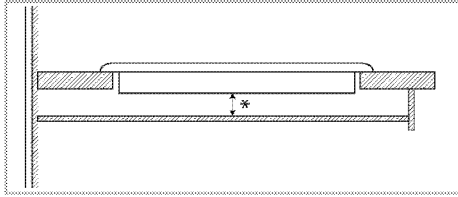


- 1 Placa
- 2 Parafuso
- 3 Grampo de instalação
- 4 Bancada

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

Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma

gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.

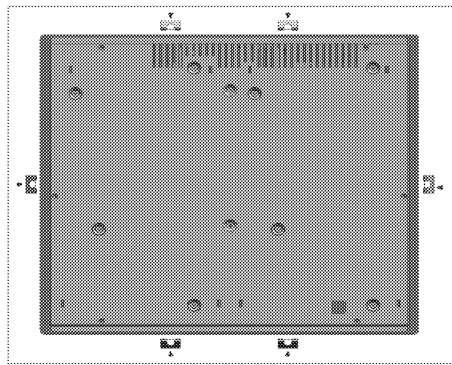


\* min. 15 mm

### Vista traseira (orifícios de ligação)



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



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

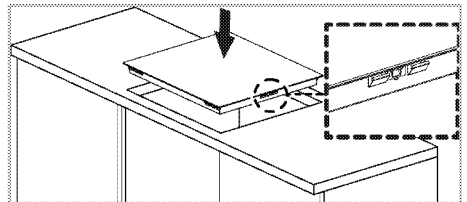


A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança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



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

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



### Verificação final

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

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia

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

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

diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

### Uso inicial

#### Primeira limpeza da unidade

**i** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

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

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



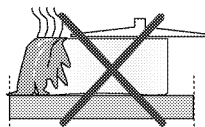
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa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

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pernas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pose as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.

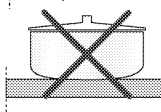
Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

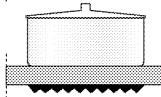
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.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



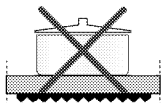
Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.

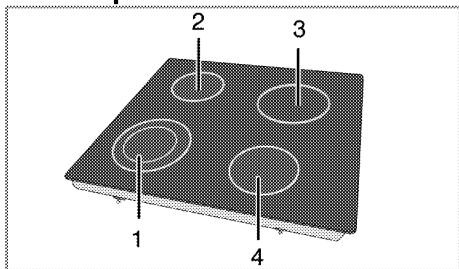


Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.



Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno, o gasto de energia será maior.

## Usar as placas



- 1 Disco de cozedura de circuito duplo 12-14/21-23 cm
- 2 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm
- 3 Disco de cozedura de circuito único 18-20 cm
- 4 Disco de cozedura de circuito único 16-18 cm  
é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



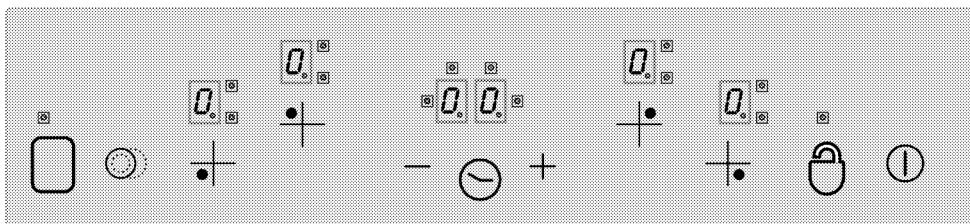
Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito. No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.



As placas vitrocerâmica de aquecimento rápido emitem uma luz brilhante quando são ligadas. Não olhe fixamente para a luz brilhante.

## Painel de controlo



### Especificações



Tecla principal - Tecla ON/OFF



\*Bloqueio das teclas



Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador



Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador



\*\* Tecla de selecção da zona de cozedura dupla/tripla



\* Activar/desactivar temporizador



\* Activar/desactivar zona de cozedura



Controlos de selecção da zona de cozedura

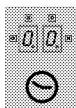
Visor da zona de cozedura (ajuste da temperatura 0 ... 9)

LED de funcionamento da zona de cozedura dupla/tripla (visor da zona de cozedura)

\* Visor do temporizador (há 4 LEDs para 4 diferentes zonas de cozedura)

**i** Esta unidade é controlada através da unidade de controlo digital. Cada operação que efectuar no controlo digital será confirmada por um sinal audível, se a sua unidade de controlo digital estiver equipada com um temporizador.

**i** Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos. A humidade e a sujeira podem causar problemas nas funções.



(\*) Se a sua placa estiver equipada com um temporizador.



\*\* Se a sua placa estiver equipada com essas funções.

Em modelos com um relógio

Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. A aparência actual ou as funções podem variar.

### Ligar a placa

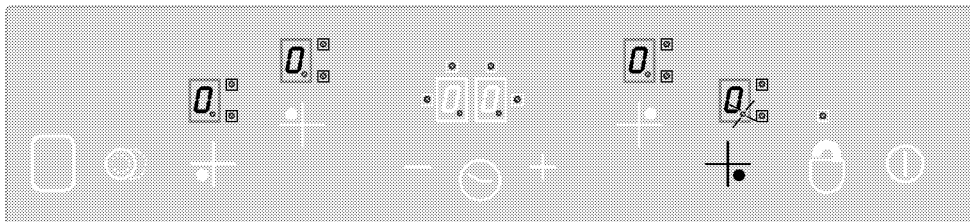
Toque na tecla "1" do painel de controlo por 1 segundo. Os visores da zona de cozedura acendem. Agora a placa está pronta a ser utilizada. Pode seleccionar diferentes zonas de cozedura dentro dos próximos 10 segundos. Outros controlos não funcionam quando a tecla principal "1" está a ser operada.

"0." e todos os pontos decimais correspondentes piscarão em todos os visores de zona de cozedura.

### Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Se premir a tecla principal "1" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.

### Seleccionar a zona de cozedura.



1. Ligue a placa.
2. Toque num dos controlos de selecção da zona de cozedura para ligar a zona de cozedura pretendida. Após seleccionar a zona de cozedura da placa, "0." o ponto decimal piscará no visor da zona de cozedura correspondente.

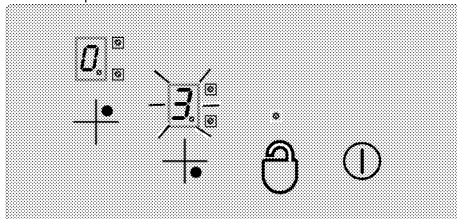
### Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

3. Toque nas teclas "+" ou "-" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou entre "9" e "1".

As teclas "+" e "-" são equipadas com a função de repetição. Se tocar qualquer dessas teclas durante bastante tempo, o nível da temperatura aumentará ou

diminuirá continuamente a cada 0,4 segundos.

Se iniciar pela tecla "+", "1" aparecerá no visor. Se iniciar pela tecla "-", o valor ajustado aparecerá no visor (por ex: meio segundo "A" e meio segundo "9"). Isto indica que Booster está activado.





## Booster

Esta função facilita a cozedura. Quando Booster está activado, a cozedura ocorrerá na potência máxima por um certo período de tempo (ver Tabela-1). O tempo do Booster depende do nível de temperatura seleccionado. Isto é indicado com "A" e o valor da temperatura ajustado que pisca alternadamente no visor da zona de cozedura (por ex: meio segundo "A", meio segundo "9") Uma vez terminado o tempo do Booster, a potência da zona de cozedura será reduzida e o valor da temperatura será exibido continuamente. Todas as zonas de cozedura são equipadas com a função Booster.

### Activar a função Booster:

1. Ligue a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nas teclas de selecção da zona de cozedura.
3. Use a tecla "—" para ajustar o valor da temperatura da zona de cozedura para "9". Uma vez efectuado o ajuste da temperatura, "9" e "A" aparecerão alternadamente no visor. Isto indica que o valor da temperatura está ajustado para "9" e a função Booster está activada.
4. Em seguida, use a tecla "—" dentro de 10 segundos para seleccionar o ajuste de temperatura que quer activar no resto do processo de cozedura após o tempo do Booster ter terminado. Use as teclas "+" ou "—" para ajustar a zona de cozedura para um valor entre "1" ou "9" (é suposto que o nível 6 está seleccionado como exemplo).
5. "A" e "6" aparecem alternadamente no visor durante a função Booster (no fim do período do Booster, "6" será exibido continuamente).

### Desligar a função Booster:

- Toque na tecla "—" até que o nível da temperatura diminua para "0" para desactivar antes a função Booster.
- Se "9" for seleccionado como o nível de temperatura que será activado após o período do Booster e nenhum outro nível inferior for seleccionado, então o ecrã

deixará de piscar dentro de 10 segundos. O Booster está agora desactivado.

### Desligue a placa.

Se premir a tecla principal "Ⓢ" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.

Se houver temperatura residual que possa ser usada após a placa ter sido desligada, isso será indicado com o símbolo "H" que aparece continuamente na zona de cozedura correspondente.

### Desligar as zonas de cozedura individualmente:

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

1. Tocando nas teclas "+" e "—" simultaneamente.
2. Diminuindo o nível da temperatura para "0" com a tecla "—".
3. Usando a função de temporizador (se houver) para a zona de cozedura correspondente

#### 1. Tocando nas teclas "+" e "—" simultaneamente

Selecione a zona de cozedura pretendida com a tecla de selecção da zona de cozedura "+". Os pontos decimais aparecem no "H" visor da zona de cozedura. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "—" para desligar a zona de cozedura.

#### 2. Diminuindo o nível da temperatura da zona de cozedura pretendida para "0" com a tecla "—".

Além disso, a zona de cozedura também pode ser desligada diminuindo o nível da temperatura para "0".

#### 3. Usando a função de desligamento temporizado (se houver) para a zona de cozedura correspondente

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" e "00" aparecerão em todos os visores. A zona de cozedura dupla/tripla e os LEDs ligados ao temporizador serão desactivados.

Além disso, decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

### Ligar as zonas de cozedura dupla/tripla\*\*

#### Ligar a zona de cozedura dupla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona dupla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar.

Ajuste o nível de temperatura para um valor entre **1 e 9** e toque na tecla "☉" para activar a zona dupla da zona de cozedura.

O LED "☉" da zona dupla correspondente também piscará continuamente. "☉" O estado da zona de cozedura dupla mudará quando tocar na tecla por uma segunda vez: a zona de cozedura dupla alternará entre os estados de ligada e desligada.

A zona de expansão será activada apenas se a zona principal da zona de cozedura

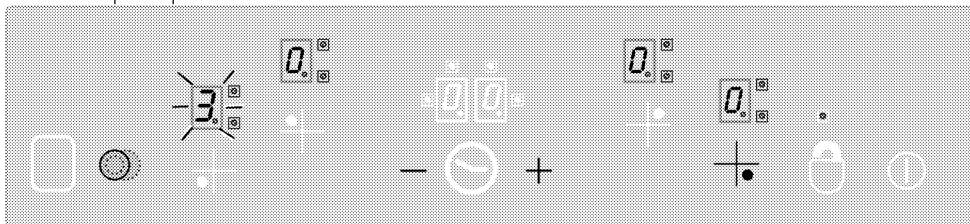
estiver ajustada para um nível de temperatura entre "1" e "9".

#### Ligar a zona de cozedura tripla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona tripla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar. Ajuste o nível de temperatura para um valor entre **1 e 9** e toque na tecla "☉" para activar a zona tripla da zona de cozedura.

O LED "☉" da zona tripla correspondente também piscará continuamente. Se tocar novamente na tecla "☉", o LED "☉" da zona tripla pisca e a zona de cozedura tripla é activada.

**Quando tocar na tecla "☉" mais uma vez, a zona tripla da zona de cozedura desliga-se novamente. A operação acima mudará sempre o estado das zonas de cozedura dupla/tripla.**



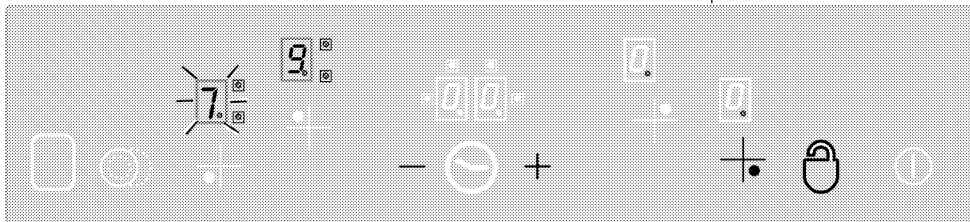
Activar as zonas de cozedura dupla e tripla tocando na tecla "☉" da zona de cozedura seleccionada.

### Bloqueio de teclas \* (em modelos com um relógio)

Toque na tecla "Ⓜ" por mais de 2 segundos para bloquear o controlo digital. O funcionamento será confirmado com um sinal audível. Depois, o LED "Ⓜ" piscará e todas as zonas de cozedura serão bloqueadas.

As zonas de cozedura só podem ser bloqueadas no modo de funcionamento. Se as zonas de cozedura estiverem bloqueadas: apenas a tecla principal "Ⓜ"

pode ser operada. O LED "Ⓜ" piscará e indicará um módulo de bloqueio de tecla. Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.



**"0"** A tecla permitirá que bloqueie ou desbloqueie o controlo digital no modo de funcionamento.

Toque na tecla "0" por 2 segundos para desbloquear as zonas de cozedura. O funcionamento será confirmado com um sinal audível.

Em seguida, o LED "0" apaga-se. Agora, o controlo digital está desbloqueado e pode ser operado normalmente.

**Bloqueio para crianças (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças contém alguns passos complexos para bloquear a unidade de controlo digital. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

**Bloquear o módulo:**

1. Toque na tecla principal "0" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "+".

» A função de bloqueio para crianças está activada e "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.

**Desactivar o bloqueio para crianças: (Esta funcionalidade é opcional.**

**Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Pode desactivar o bloqueio para crianças da mesma forma que o activou:

1. Toque na tecla principal "0" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "-".

» "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura assim que o bloqueio para crianças é activado. "L" desaparecerá

quando o bloqueio for desactivado com sucesso.

**Função do temporizador \* (em modelos com um relógio)**

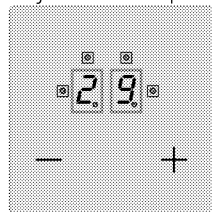
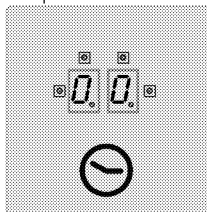
Esta característica facilita-lhe a cozedura. Não terá que atender continuamente a placa durante o processo de cozedura e a zona de cozedura desligará automaticamente no final do tempo que seleccionou.

O temporizador possui as seguintes características: O controlo digital pode comandar, ao mesmo tempo, até um máximo de 4 temporizadores de zona de cozedura e um alarme de temporizador de cozedura atribuído. Todos os temporizadores só podem ser usados no modo de funcionamento.

**O temporizador como um alarme**

**O temporizador-alarme funciona independentemente das outras zonas de cozedura. Portanto, não é importante se uma zona de cozedura está seleccionada ou não.**

1. Toque na tecla "0" para activar o temporizador-alarme. "00" e "0:00" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador-alarme é activado.
2. Em seguida, ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".
3. O temporizador começará a contagem após ter realizado o ajuste do tempo.



» Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

**Temporizador da zona de cozedura: Os temporizadores da zona de cozedura só podem ser ajustados para as zonas de cozedura que estão activadas.**

1. Primeiro ligue a placa e depois active a zona de cozedura pretendida. (a zona de cozedura deve ser ajustada para um valor entre **1** e **9**)
2. Como um temporizador-alarme, active o temporizador da zona de cozedura tocando na tecla "☹". "00" e "0:00" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador da zona de cozedura é activado.
3. Tem que tocar na tecla "☹" por uma segunda vez para activar o temporizador da zona de cozedura. Agora pode atribuir o temporizador.
4. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".

#### Para ajustar os temporizadores da placa:

1. Após activar o temporizador da primeira zona de cozedura, toque novamente na tecla "☹". O controlo rodará em sentido relógio até aa próxima zona de cozedura activa atribuída ao temporizador. Será exibida uma proposta de atribuição com o LED "☹" a piscar.
2. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".
3. O temporizador activado para a zona de cozedura que foi ajustado primeiro, é indicado com um LED "☹" a piscar continuamente.

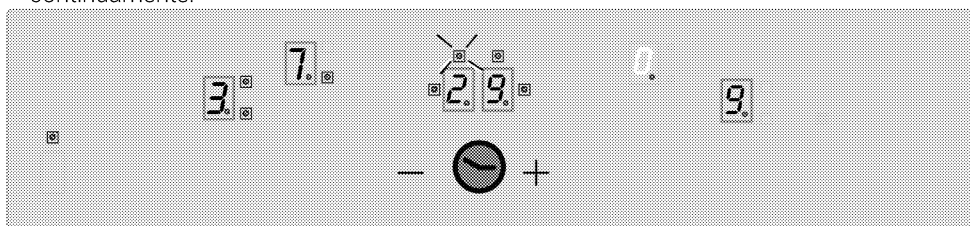
- Mais temporizadores podem ser atribuídos a outras zonas de cozedura activas, tocando novamente na tecla "☹".
- Após 10 segundos, o visor do temporizador retrocede ao temporizador que terminar primeiro.
- Os LEDs "0:00" que acendem continuamente no visor do temporizador, indicam o temporizador que está a contar no momento.
- Pode exibir os valores ajustados para os temporizadores da zona de cozedura e a ampulheta, alterando a posição da tecla "☹". Um LED "☹" a piscar na parte frontal à direita exhibe sempre uma atribuição. Se nenhum LED estiver a piscar, o valor da ampulheta será exibido no ecrã do temporizador.

#### Desactivar os temporizadores:

Primeiro tem que exibir o temporizador alterando a posição da tecla "☹" até aparecer o temporizador. Este valor pode ser cancelado mais tarde com 2 maneiras diferentes:

- Diminuindo o valor passo-a-passo para "00" tocando na tecla "-".
- Tocando simultaneamente nas teclas "+" e "-" por meio segundo até que "00" apareça no visor do temporizador.

Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.



Exiba o valor do tempo restante do temporizador da zona de cozedura 3 (o indicador LED pisca) para o visor do temporizador (os LEDs indicadores dos temporizadores activos das zonas de cozedura 1 e 4 não serão visíveis no visor do temporizador).

#### Função de manutenção do calor (se houver)

A função de manutenção do calor das zonas de cozedura ajudam-na a manter os alimentos aquecidos, ao seleccionar um nível adicional de temperatura entre 0 e 1. Toque na tecla "☐" para activar a função de Manutenção do calor.

Em seguida, o LED "0" começa a piscar.

Toque novamente na tecla "0" para desactivar a zona de cozedura.

### Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas acidentalmente, a zona de cozedura será automaticamente desligada após um certo período de tempo. (ver, Tabela-1). O limite do tempo de funcionamento depende do ajuste de

**Tabela-1:** Parâmetros de ajuste da temperatura; Tempo do ciclo de 47.0 segundos

Ajuste da temperatura	Tempo de desligamento (OFF) - segundos	Tempo de ligação (ON) - segundos	Limite do tempo de funcionamento - hora	Tempo do booster - segundos
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Funções de calor residual

Para uma zona de cozedura desactivada cuja temperatura de superfície é percebida como superior a 60°C ou cujo visor indica um valor superior a 60°C, aparece no visor um símbolo "H" (calor residual). Quando o calor residual baixa dos 60°C, aparece "0" no visor.

Quando é restabelecida a alimentação eléctrica após uma falha de energia e se o calor residual de uma zona de cozedura correspondente estava acima dos 60°C antes da falha, o visor do calor residual pisca. O visor continua a piscar até que o tempo de calor residual máximo esteja

temperatura seleccionado. Se houver um temporizador atribuído para a zona de cozedura, "00" aparece no visor do temporizador por 10 segundos (10 segundos depois, o indicador do calor residual apaga-se).

Em seguida, o visor do temporizador apaga-se.

Após desactivar automaticamente a zona de cozedura como descrito acima, ela torna-se novamente operacional e um tempo máximo de funcionamento é aplicado para este ajuste da temperatura.

terminado ou a zona de cozedura seja seleccionada e desactivada.

**i** Quando a alimentação eléctrica é aplicada, o sistema de controlo da placa executa uma calibração dependendo do sensor, do vidro e das condições ambientais. Não cubra a parte de vidro do sensor com nada durante a calibração.

**i** Se erros como AF10, AF20, AF30 aparecerem na tela do produto, consulte o serviço.

## 6 Manutenção e cuidados

### Informações gerais

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



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



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

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



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



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

### Limpeza da placa

#### Superfícies em vitrocerâmica

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

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

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

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



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

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

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

## 7 Resolução de problemas

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

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

### **O produto não funciona.**

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*



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

