



## **Table de cuisson encastrable**

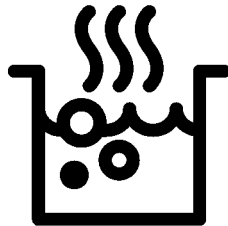
Manuel d'utilisation

### **Built-in Hob**

User Manual

### **Placa empotrada**

Manual del usuario



HII63201FMTB-HII63201FMT

**FR / EN / ES**

185.9285.50/R.AD/19.11.2020

7757188023-7757188024

# Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

## Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale ..... 4  
Sécurité électrique..... 5  
Sécurité du produit..... 5  
Utilisation prévue..... 8  
Sécurité des enfants..... 8  
Mise au rebut de l'ancien appareil..... 9  
Elimination des emballages ..... 9  
Déplacement ultérieur..... 9

**2 Généralités 10**

Vue d'ensemble ..... 10  
Caractéristiques techniques ..... 11

**3 Préparation 12**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 12  
Première utilisation ..... 12  
Premier nettoyage de l'appareil ..... 12

**4 Utilisation de la table de cuisson 13**

Généralités concernant la cuisson..... 13  
Utilisation des tables de cuisson ..... 16  
Bandeau de commande..... 16

**5 Maintenance et entretien 26**

Généralités..... 26  
Nettoyage du brûleur ..... 26

**6 Recherche et résolution des pannes 28**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour

éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance

peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 13*, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Ne déposez pas d'appareils électroniques tels que les téléphones portables, les tablettes et les ordinateurs sur la plaque à induction. Cela peut endommager vos appareils.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.



## Mise au rebut de l'ancien appareil

### Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il

ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et trieux-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

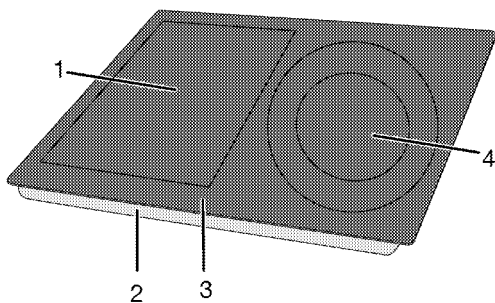
## Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



1 Plaque de cuisson à induction

2 Fond

3 Surface vitrocéramique

4 Plaque de cuisson à induction

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

### Brûleurs

Arrière gauche	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Avant gauche	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Droite	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	180/320 mm
Puissance	2300/3600 W

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

### 3 Préparation

#### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.

Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

#### Première utilisation

##### Premier nettoyage de l'appareil

- i** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## 4 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



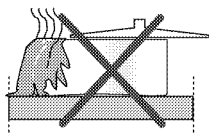
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

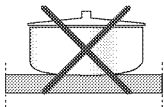
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.  
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.  
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.  
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.  
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

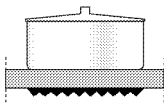
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les déborde-  
ments peuvent  
endommager la  
surface vitrocé-  
ramique et entraî-  
ner un risque  
d'incendie.



N'utilisez pas de  
récipients avec un  
fond creux ou  
incurvé.



N'utilisez que des  
poêles et casse-  
roles avec un  
fond plat. Elles  
assurent un meil-  
leur transfert de  
chaleur.

« L'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson, pour une ébullition plus homogène, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

**Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.**

### Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "L" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec

un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

### Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "L" clignotent en alternance.

### Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

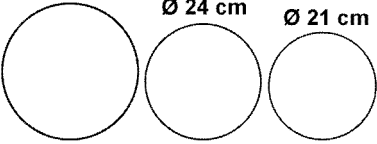
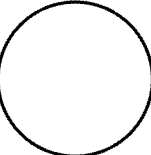
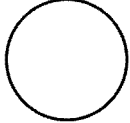
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

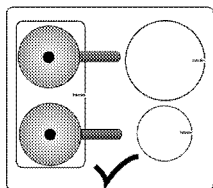
**i** En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

**i** Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

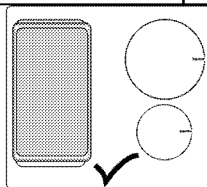
### Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

<p><b>Grand foyer de cuisson</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Foyer de cuisson moyen</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Petit foyer de cuisson</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Grand foyer de cuisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.</li> <li>• L'énergie est répartie de manière idéale.</li> <li>• La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.</li> </ul>	<p><b>Foyer de cuisson moyen (normal)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.</li> <li>• L'énergie est répartie de manière idéale.</li> <li>• La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.</li> </ul>	<p><b>Petit foyer de cuisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes)</li> <li>• Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.</li> </ul>

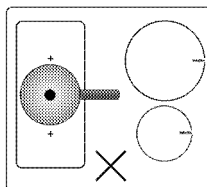
### Utilisation des marmites sur le foyer à grande surface



Vous pouvez utiliser les deux moiti's du foyer à grande surface s'parment, notamment le foyer arrière gauche et le foyer avant gauche. L'emplacement de la zone de cuisson à grande surface peut varier en fonction du modèle de produit.




Vous pouvez faire recours au foyer à grande surface lorsque vous utilisez de grandes marmites.



Votre marmite doit recouvrir les deux centres du foyer à grande surface. N'utilisez pas des méthodes autres que celles susmentionnées pour utiliser le foyer.

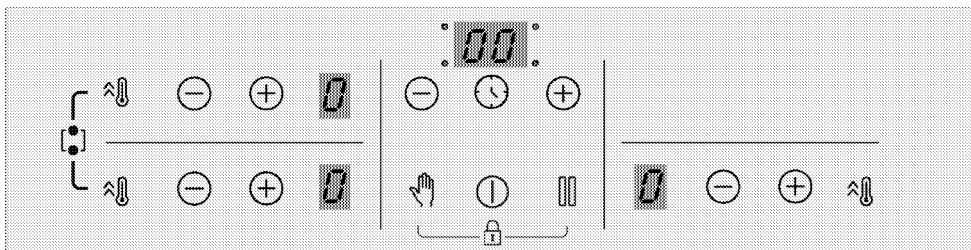
## Utilisation des tables de cuisson

 Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.








Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.


Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

## Bandeau de commande

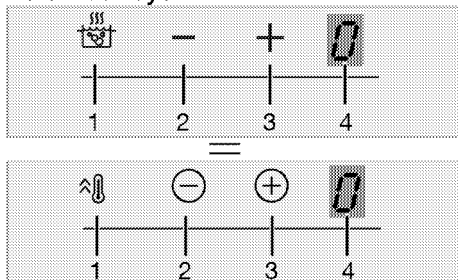


### Caractéristiques techniques

-  Touche Marche/Arrêt
-  Touche de verrouillage des touches/verrouillage enfants
-  Touche d'activation/de désactivation de la minuterie
-  Touche de la fonction Booster (intensité élevée)
-  Touche de verrou de nettoyage
-  Touche de mise à l'arrêt / mise en marche
-  Touche Moins
-  Touche Plus

 Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions actuellement sur le marché peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

### Écran du foyer

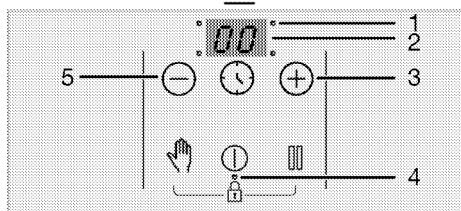
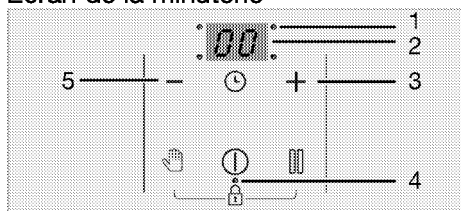


- 1 Touche d'activation de la fonction Booster (intensité élevée)
- 2 Touche Moins du foyer (pour le niveau de température)



- 3 Touche Plus du foyer (pour le niveau de température)
- 4 Écran du foyer

### Écran de la minuterie



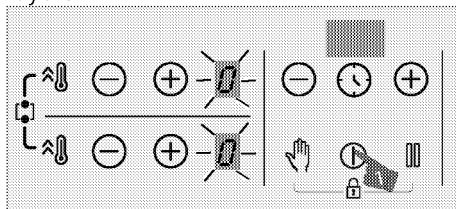
- 1 Point décimal pour le réglage du temps
- 2 Écran de la minuterie
- 3 Touche de minuterie Plus (pour le délai de minuterie)
- 4 Point décimal pour le verrouillage des touches / verrouillage enfants
- 5 Minuterie Touche Moins (pour le délai de minuterie)

**i** Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

**i** Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

### Mise en marche de table de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "ⓘ".
- « 0 » s'affiche à l'écran de tous les foyers.



**i** La table de cuisson retourne automatiquement en mode veille si vous n'effectuez aucune opération pendant 10 secondes.

**i** Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant longtemps, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

### Arrêt du foyer :

Vous pouvez arrêter un foyer de 3 manières différentes :

1. **En appuyant sur la touche "ⓘ" ;** Appuyez sur la touche "ⓘ" ;
2. **En ramenant le niveau de température à « 0 » ;**

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à « 0 ».

3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité ;** Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. « 0 » ou « 00 » s'affichent sur l'écran concerné.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.

#### 4. En appuyant simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer souhaité ;

Vous pouvez éteindre le foyer souhaité en appuyant simultanément sur ses touches "⊖"/"⊕".

**i** Le symbole « H » qui s'affiche à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indique que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

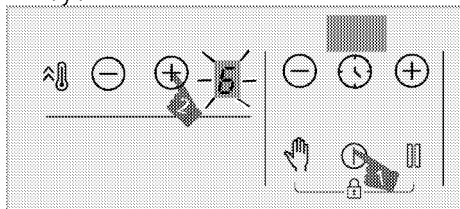
#### Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole « H » qui apparaît sur l'écran du foyer indique que la table de cuisson est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à « h » pour indiquer une chaleur moindre.

**i** Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

#### Réglage du niveau de température

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "ⓘ".
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches du "⊖"/"⊕" "foyer.



» Le foyer concerné fonctionne alors au niveau de température défini.

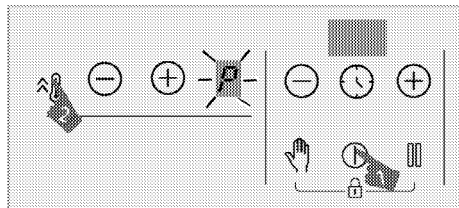
**i** La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

#### Fonction BOOSTER (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers.

#### Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "ⓘ".
2. Appuyez sur la touche "⌚" du foyer concerné.



» Le foyer sélectionné fonctionne à la puissance maximale et le symbole « P » s'affiche sur son écran. La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

#### Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :

Vous pouvez désactiver la fonction d'intensité élevée en appuyant sur la touche "⊖" ou "⌚".

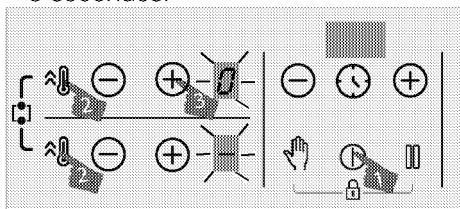
La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

### Principe de fonctionnement de 2 zones situées sur le même plan vertical :

Si la première zone est définie sur l'amplificateur de niveau par rapport à la seconde zone, située sur le même plan vertical, définissez à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9), la première zone descend au niveau 9 et la seconde zone peut être définie à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9). Si la seconde zone est définie sur l'amplificateur de niveau, la première zone descend à 6.

### Allumage du foyer à grande surface

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour allumer la table de cuisson.
2. Pour allumer le foyer à grande surface, maintenez la touche "⌂" des deux foyers enfoncée pendant environ 3 secondes.



» « 0 » s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche. "⊖" s'affiche à l'écran du foyer avant gauche et le foyer à grande surface est activé.

3. Appuyez sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer arrière gauche pour régler la température entre « 0 » et « 9 ».

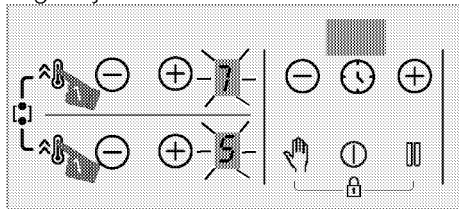
**i** Une fois que le foyer à grande surface est activé, vous pouvez régler la température à l'aide des touches "⊖"/"⊕" du foyer arrière gauche. Vous ne pouvez pas régler la température à l'aide des touches "⊖"/"⊕" du foyer avant gauche.

**i** Les foyers à grande surface gauches sont donnés à titre d'exemple. S'il existe également un foyer à grande surface sur le côté droit de la plaque de cuisson, les mêmes instructions s'appliquent au dit foyer.

» Le foyer commence à fonctionner.

### Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent

Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.

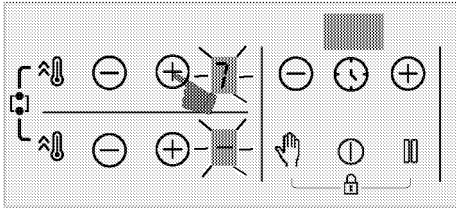


1. Pour allumer le foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, maintenez la touche "⌂" des deux foyers enfoncée pendant environ 3 secondes.

» La valeur de température du dernier foyer sélectionné s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche et le foyer à grande surface est activé.

» Les foyers réunis continuent de fonctionner avec la valeur de température et

du minuteur (le cas échéant) du foyer gauche que vous avez sélectionné. La valeur du foyer gauche qui a été sélectionnée avant de réunir les foyers est annulée.



» Pour changer la température, appuyez sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer arrière gauche et réglez la température souhaitée.

**i** Si vous appuyez sur la touche "⌂" du foyer gauche pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers fonctionnent au niveau Booster.

### Extinction des foyers à grande surface

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 4 manières différentes :

#### 1. En ramenant le niveau de température à « 0 »

Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

#### 2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie du foyer à grande surface

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran du foyer gauche et 00 s'affichera à l'écran de la minuterie.

#### 3. En appuyant simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" d'un foyer gauche

Si vous appuyez au même moment sur les touches "⊖"/"⊕" de l'un des foyers gauches, les foyers se séparent et s'éteignent.

#### 4. En appuyant simultanément sur la touche "⌂" des deux foyers pendant environ 3 secondes

Les foyers s'éteignent si vous appuyez simultanément sur les touches "⌂" des deux foyers pendant environ 3 secondes.

### Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système est désactivé pendant cette phase.

### Activation du verrou de nettoyage

1. Lorsqu'un foyer est allumé, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

Un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. En dehors de la touche "🕒", aucune touche du bandeau de commande ne fonctionne.

### Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal audio après 20 secondes et le verrou de nettoyage est automatiquement désactivé.

**i** Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage plus tôt, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée **jusqu'à l'écoute** de deux signaux sonores.

### Verrouillage enfants

Lorsque les foyers sont à l'arrêt, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants à l'aide du verrouillage enfants. Vous pouvez activer ou désactiver le verrouillage

enfants uniquement lorsque les foyers sont à l'arrêt (en mode Veille).

### Activation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches "🔒" et "🔑" jusqu'à l'écoute **d'un signal sonore** lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Le Verrouillage enfants s'active. s'affiche à l'écran de tous les foyers pendant un moment et le point décimal de la touche "0.0" s'active.

**i** Si vous appuyez sur n'importe quelle touche lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée, deux signaux sonores retentissent et « L » clignote à l'écran de tous les foyers.

### Désactivation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches "🔒" et "🔑" jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée.

» Le Verrouillage enfants se désactive. « L » clignote à l'écran de tous les foyers et la lumière de la touche "0.0" s'éteint.

### Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le Verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

### Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches "🔒" et "🔑" jusqu'à l'écoute **d'un signal sonore**.

Le Verrouillage des touches s'active et le point décimal de la touche "0.0" clignote, puis s'allume.

**i** Vous pouvez activer le Verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche "0.0" fonctionne. Lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton, lorsque vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le point décimal de la touche "0.0" clignote pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Si vous souhaitez arrêter la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le Verrouillage de touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche sans désactiver le Verrouillage des touches, « L » clignote à l'écran de tous les foyers pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Désactivez le Verrouillage des touches pour rallumer la table de cuisson.

### Désactivation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément les touches "🔒" et "🔑" jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée.

» Le voyant de la touche "0.0" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

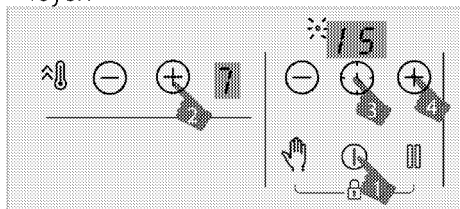
### Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Elle vous évite de contrôler la table pendant tout le temps de cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

### Activation de la minuterie

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "0.0".

2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "⊖"/"⊕" du foyer.



3. Activez la minuterie en appuyant sur la touche "⌚". Le symbole « 00 » point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.

4. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⊖"/"⊕" de la minuterie.

5. Après 10 secondes, le réglage est affiché. Le point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.

6. Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

**i** Si vous définissez plus d'une valeur de minuterie pour différentes foyers, la minuterie du foyer disposant de la valeur la plus faible est affichée sur l'écran de la minuterie et le point décimal de ce foyer clignote. Les points décimaux des autres foyers s'illuminent de manière continue.

**i** Vous pouvez voir le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche "⌚" de chaque foyer. Pour chaque appui, une valeur de minuterie de foyer différente est affichée. Enfin, la valeur de minuterie la plus faible est à nouveau affichée.

**i** Vous ne pouvez régler la minuterie sans au préalable sélectionner un foyer et la valeur de sa température.

**i** La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

### Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le signal sonore s'arrête après quelques minutes.

### Arrêt anticipé de la minuterie

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

Vous pouvez arrêter la minuterie avant son terme de deux manières :

### En désactivant la minuterie pour le foyer concerné en réduisant sa valeur à « 00 ».

1. Appuyez sur les touches "⊖"/"⊕" de la minuterie jusqu'à l'apparition de « 00 » à l'écran du foyer dont la minuterie est activée.

» Le point décimal du foyer s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

### En Désactivant la minuterie du foyer concerné en appuyant simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer concerné.

1. Appuyez simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer concerné.

» Le point décimal du foyer s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

**i** Après cette étape, le niveau de température du foyer concerné revient à « 0 » de même que le délai de la minuterie.

## Fonction Arrêt

Vous pouvez réduire le niveau de la température de fonctionnement des zones de cuisson au niveau minimum (niveau 1) à l'aide de cette fonction.

**i** Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Appuyez sur la touche "⏸" lors de l'utilisation de l'un des foyers.

Tous les foyers fonctionnent au niveau minimum (niveau 1). "□" Le symbole s'affiche à l'écran des foyers actifs.

2. Appuyez sur la touche "⏸" pour faire fonctionner les foyers à nouveau avec leurs réglages antérieurs.

## Fonction de gestion de l'alimentation

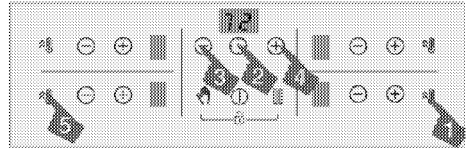
Votre appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'énergie. Vous pouvez modifier la puissance totale pouvant être consommée par la cuisinière avec cette fonction. Il y a 8 niveaux disponibles pour la fonction de gestion de l'énergie. Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale pouvant être définis

Indicateur d'affichage de la gestion de l'énergie	Puissance totale
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pour changer le pouvoir total ;

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche. "Ⓢ" Allumez la plaque de cuisson en la touchant "Ⓢ" à nouveau.

2. Ensuite, appuyez respectivement sur "Ⓢ" la touche de la zone frontale droite, "Ⓢ" la touche, "Ⓢ" la touche de la minuterie, "Ⓢ" la touche de la minuterie et enfin "Ⓢ" la touche de la zone frontale droite.



3. Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché sur l'écran de la minuterie.

4. Appuyez sur la "⏸" touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.

5. Confirmez le réglage en appuyant sur la "Ⓢ" touche et éteignez la plaque de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez fixée doit être activée.

**i** Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température fourni à la plaque de cuisson est automatiquement réduit en fonction du réglage de la puissance à effectuer par la cuisinière. Ce n'est pas une erreur.

**i** En cas de modification du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué si l'on touche une touche différente de la séquence spécifiée. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer l'ajustement.

## Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

**Principes de fonctionnement :** En principe, la table de cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuis-

son. Par conséquent, elle présente un grand nombre d'avantages comparativement aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson est moins chaude.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.

**i** Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact de l'ustensile avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

**i** Le produit peut démarrer-arrêter lorsqu'il fonctionne aux niveaux de 1 à 7, en particulier avec des ustensiles de cuisson de petit diamètre et lorsque l'eau-huile est faible. Ce n'est pas une faute.

### Contraintes liées à la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

**Tableau-1** : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de température	Limite de durée de fonctionnement - en heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)

(\*) La table de cuisson descend au niveau 9 après 5 minutes

### Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :

- Les foyers en cours d'utilisation arrêteront de fonctionner.
- Le niveau sélectionné peut descendre à 7 à partir d'un niveau supérieur.

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message d'avertissement « E » s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

### Réglage précis de la puissance

L'un des principes de fonctionnement de la table de cuisson consiste à dé-



clencher immédiatement l'activation des commandes. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

## Bruits

### L'utilisateur est susceptible d'entendre du bruit pendant la cuisson

Pendant l'utilisation, la table de cuisson peut émettre des bruits en fonction de la matière de base des casseroles. Ces bruits font partie de la technologie à induction. Il ne s'agit pas d'un défaut.

### Causes et types de bruits possibles :

#### Bruit de ventilateur

La plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur possède divers niveaux de vitesse auxquels il est activé suivant la température.

#### Faible bourdonnement comme le fonctionnement d'un transformateur

C'est la nature de la technologie par induction. Comme la chaleur est directement transférée dans la base de la casserole, un bourdonnement est possible suivant la matière composant cette dernière. C'est pourquoi des sons différents sont possibles avec des casseroles différentes.

#### Crépitement

Des bruits de crépitement sont possibles pendant la cuisson. Cela est dû à la matière et à la conception de la base de la casserole. Si la casserole est composée de plusieurs couches avec des matériaux différents, alors des crépitements peuvent se faire entendre.

#### Bruits de sifflement

Des bruits de sifflement peuvent retentir lors de la cuisson sur deux plaques du même côté de la table de cuisson avec des niveaux de cuisson différents.

#### Marmite vide

Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.

### Messages d'erreur

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Sources d'erreur	Voyant	Écran d'affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole « E » clignote.	Écran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote.	Écran du foyer

**i** Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.

**i** Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

**i** La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

## 5 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson. Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## 6 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole "E" s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

### **Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

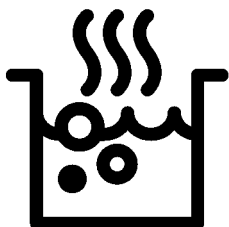
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



**Built-in Hob**  
User Manual



**EN**

# Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models.

Differences between models will be identified in the manual.

## Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

---

# TABLE OF CONTENTS

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

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

## **2 General information 9**

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

## **3 Preparation 10**

Tips for saving energy.....	10
Initial use .....	10
First cleaning of the appliance .....	10

## **4 How to use the hob 11**

General information about cooking.....	11
Using the hobs.....	13
Control panel .....	14

## **5 Maintenance and care 23**

General information .....	23
Cleaning the hob .....	23

## **6 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.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

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

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

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 11* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

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

### **Safety for children**

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

packaging according to environmental standards.

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

## **Disposing of the old product**

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the

recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.


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

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

## **Package information**

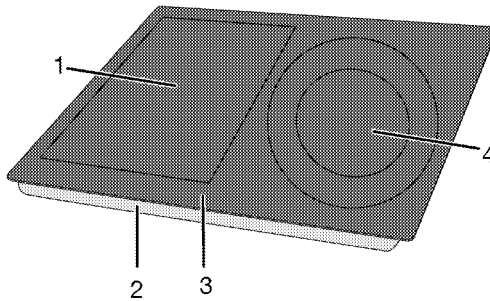
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## **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 Induction cooking plate | 3 Vitroceramic surface    |
| 2 Base cover              | 4 Induction cooking plate |

### Technical specifications

Voltage / frequency	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	52 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Burners

Rear left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180/320 mm
Power	2300/3600 W

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

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

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

## 3 Preparation

### Tips for saving energy


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

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

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

### Initial use

#### First cleaning of the appliance

-  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.

## 4 How to use the hob

### General information about cooking



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

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

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

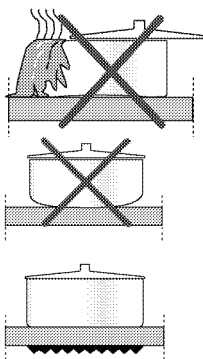
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

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

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

### Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

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

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

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

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

### **Saucepan test**

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

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

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

### **Pan detection-focusing system**

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

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

### **Safe use**

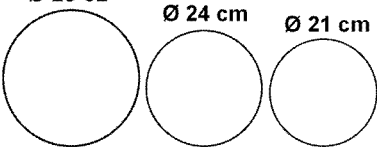
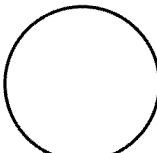
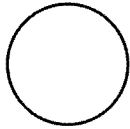
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with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

**i** If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

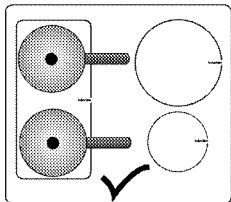
**i** When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.



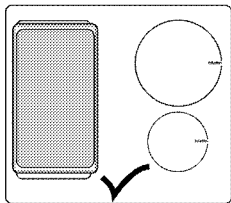
## Selecting cooking zone suitable to the vessel

<p><b>Large cooking zone</b> Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm    Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normal cooking zone</b> Ø 18 cm</p> 	<p><b>Small cooking zone</b> Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Large cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.</li> </ul>	<p><b>Normal cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.</li> </ul>	<p><b>Small cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Used for slow cookings (sauces, creams)</li> <li>Used to prepare small portions or portions based on number of persons.</li> </ul>

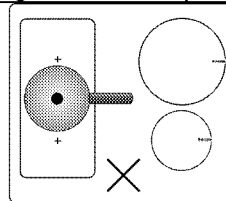
### Using pots on the wide surface cooking zone



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



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



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

### Using the hobs

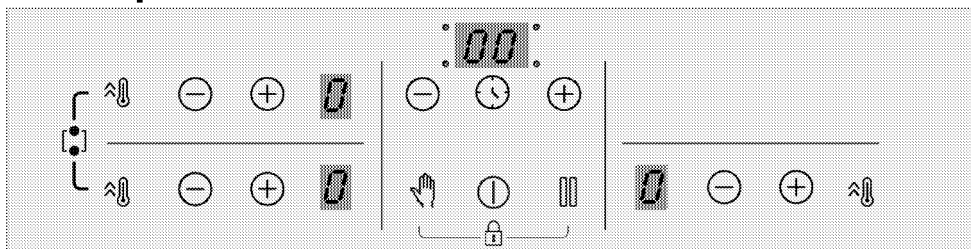


Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.









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

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

## Control panel

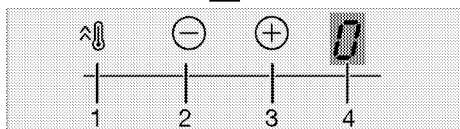
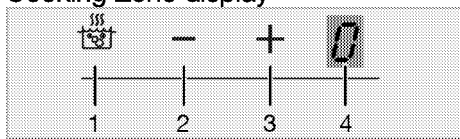


### Specifications

-  On / Off key
-  Keylock/Childlock key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  High power setting (Booster) key
-  Cleaning lock key
-  Stop and Go key
-  Minus key
-  Plus key

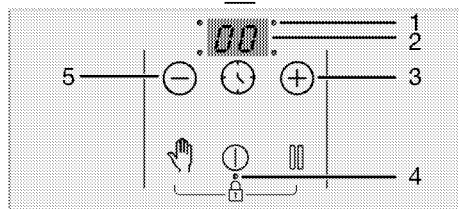
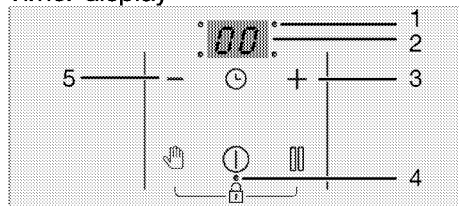
**i** Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

### Cooking Zone display



- 1 High power setting (Booster) activation key
- 2 Zone Minus key (for temperature level)
- 3 Zone Plus key (for temperature level)
- 4 Cooking zone display

### Timer display



- 1 Decimal point for time setting
- 2 Timer display
- 3 Timer Plus key (for timer level)
- 4 Decimal point for Keylock/Childlock
- 5 Timer Minus key (for timer level)

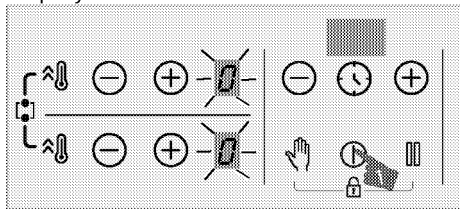
**i** This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

### Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching "On" key.

"0" appears on all the cooking zones display.



**i** The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

**i** The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

### Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the "⏸" key**

Touch the "⏸" key.

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

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

4. **By touching the zone "⊖"/"⊕" keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the related cooking zone by touching its "⊖"/"⊕" keys simultaneously.

**i** If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

### Residual heat indicator

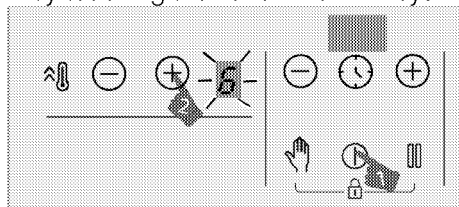
If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

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

### Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching "⏸" key.

2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "⊖"/"⊕" keys.



» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

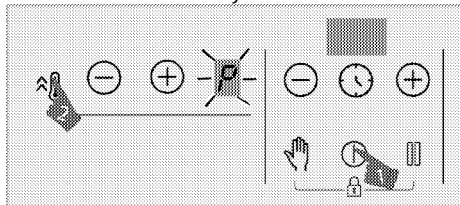
### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time.

Booster function may not be available in all cooking zones.

### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching "ⓘ" key.
2. Touch the "⌂" key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "⊖" or "⌂" key.

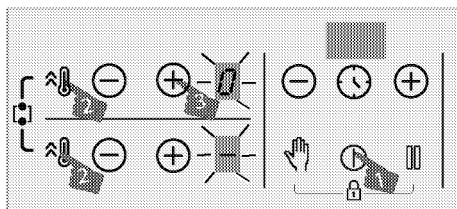
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

### Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

### Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "ⓘ" to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep "⌂" key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



» "0" will appear on the display of the rear-left cooking zone. "⊖" will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch "⊖"/"⊕" keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between "0" and "9".

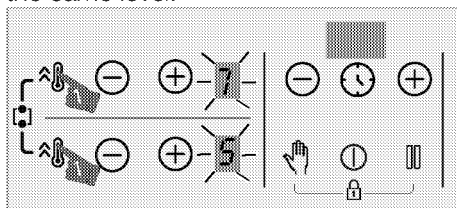
**i** Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with "⊖"/"⊕" keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using "⊖"/"⊕" keys of the front-left cooking zone.

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

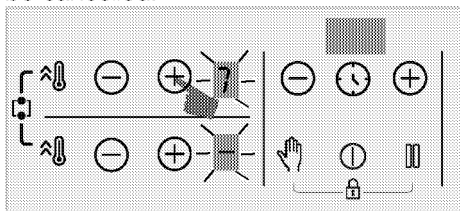
» Cooking zone starts to run.

### Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

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



- To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep "⌂" key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.
  - » Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
  - » Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- » To change the temperature, touch "⊖"/"⊕" keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

**i** If you touch "⌂" key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

### Turning off the wide surface cooking zones

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

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

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

#### 2. By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display.

#### 3. By touching "⊖"/"⊕" keys of any of the left cooking zones simultaneously

If you touch "⊖"/"⊕" keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.

#### 4. By pressing "⌂" key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds

The cooking zones will turn off if you press "⌂" keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

### Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

#### Activating the cleaning lock

- Touch and hold the "👉" key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the "⌚" key throughout this period.

#### Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.

**i** If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "👉" key until **two signal sound** is heard.

## Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

### Activating the child lock

1. Touch and hold the both "👉" and "🔑" keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the "🔑" key will be turned on.

- i** If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.

### Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both "👉" and "🔑" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
- » The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the "🔑" key goes out.

## Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

### Activating the key lock

1. Touch and hold the both "👉" and "🔑" keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.

The Key lock will be activated and the decimal point of the "🔑" key will be turned on after blinking.

- i** You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "⌚" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the "🔑" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

### Deactivating the key lock

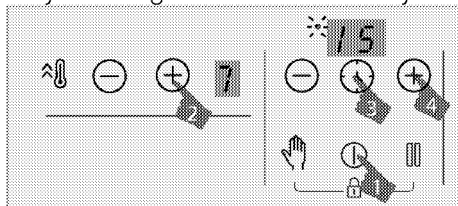
1. Touch the both "👉" and "🔑" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
- » The light of the "🔑" key will go out and the control panel will get unlocked.

## Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

### Activating the timer

1. Switch on the hob by touching "⌚" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "⊖"/"⊕" keys.



3. Activate the timer by touching the "⌚" key. "00" symbol and decimal point of

selected zone will blink on timer display.

4. Set the desired duration by touching the timer " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

**i** If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

**i** You can see the remaining cooking time by touching the " $\odot$ " key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

**i** Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

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

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

### Deactivating the timers earlier

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

### Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.
  - » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

### Deactivating the timer for related zone by touching the related zone " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys simultaneously:

1. Touch the related zone " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys simultaneously.
  - » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

**i** After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

### Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

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

1. Touch the " $\square$ " key when any of the cooking zones is operating. All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). " $\square$ " symbol will appear on the display of the active cooking zones.
2. Touch the " $\square$ " key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

### Power management function

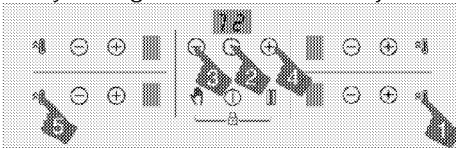
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the cooker with this function. There are 8 levels available for the power management function.

Power management function - Total power levels that may be set

Power management display indicator	Total power
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the "ⓘ" key. Turn off the hob on by touching the "ⓘ" again.
2. Then touch respectively the "⌂" key of the right front zone, the "⊖" key, the timer "⊖" key, the timer "⊕" key, and finally the right front zone "⌂" key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the "⏏" key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the "ⓘ" key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

**i** The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the cooker. This is not an error.

**i** If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

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

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

**i** The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

### Operation time constraints

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



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

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

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. "E" warning appears on the indicator during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It

changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

### Noises

#### User may hear noises while cooking

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

#### Possible noise causes and types:

##### Fan noise

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

##### Low buzzing noise like transformer operation

This is nature of the induction technology. Since heat is directly transferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

##### Crakling

There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

##### Whistling noises

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of the hob with different cooking levels.




##### Empty pot

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.

## Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The "E" symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The "H" symbol blinks	Cooking zone display

-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.
-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 5 Maintenance and care

### General information

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



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



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

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



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



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

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

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

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

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

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

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

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

## 6 Troubleshooting

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

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

### **Product does not operate.**

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

### **symbol appears on the cooking zone display.**


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

### **Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

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

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

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

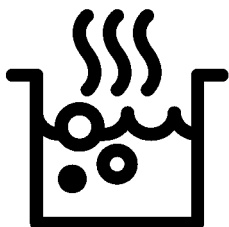
 Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## Placa empotrada

Manual del usuario



ES

# Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

## Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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



## TABLA DE CONTENIDOS

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

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

### **2 Información general** **10**

Resumen.....	10
Especificaciones técnicas .....	10

### **3 Preparaciones** **11**

Consejos para ahorrar energía.....	11
Uso por primera vez .....	11
Primera limpieza de la unidad .....	11

### **4 Cómo usar la placa** **12**

Información general sobre la cocción de alimentos.....	12
Uso de las placas .....	15
Panel de control .....	15

### **5 Mantenimiento y cuidados****25**

Información general .....	25
Limpieza de la placa .....	25

### **6 Resolución de problemas** **27**

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

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

## Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

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

### **Seguridad eléctrica**

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

sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

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

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

### **Seguridad del producto**

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

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

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

siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 12 , selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

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

### Uso previsto

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

### Seguridad de los niños

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

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

### Eliminación del aparato

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



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

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

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


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

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

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con

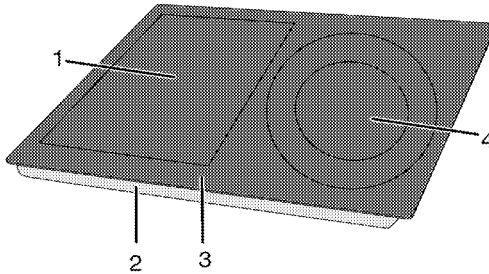
materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

### **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 Zona de cocción por inducción
- 2 Cubierta base
- 3 Superficie vitrocerámica
- 4 Zona de cocción por inducción

### Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consumo energético total	máx. 7200 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Quemadores</b>	
Trasera izquierda	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000/2300 W
Frontal izquierda	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000/2300 W
Derecha	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180/320 mm
Potencia	2300/3600 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 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía


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

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

- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad

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

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

## 4 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 dépositelos 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.

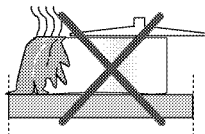
Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

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

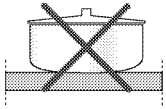
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y dépositelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Selección del recipiente

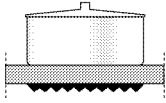
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



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

"El comportamiento de ebullición puede variar en función del tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se pueden utilizar zonas de cocción más grandes en un solo paso. La utilización de una zona de cocción más grande no tiene ningún efecto negativo en el consumo de energía de las placas de inducción, ya que el calor se produce únicamente en la superficie de la olla en cuestión."

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

#### **Prueba del recipiente**

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

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

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

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

acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

#### **Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque**

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

#### **Seguridad en el uso**

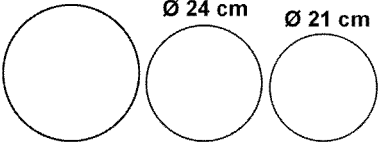
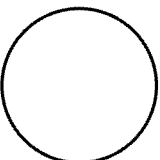
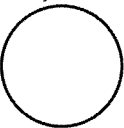
No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

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

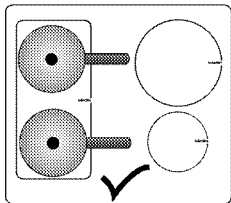
Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

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

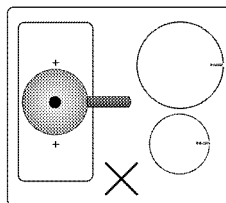
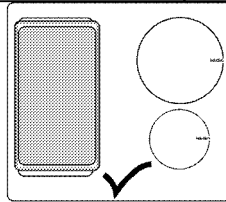
**i** Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

<p><b>Zona de cocción grande</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Zona de cocción normal</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Zona de cocción pequeña</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Zona de cocción grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente al recipiente.</li> <li>• Distribuye la potencia de forma óptima.</li> <li>• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.</li> </ul>	<p><b>Zona de cocción normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente al recipiente.</li> <li>• Distribuye la potencia de forma óptima.</li> <li>• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.</li> </ul>	<p><b>Zona de cocción pequeña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas)</li> <li>• Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.</li> </ul>

### Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



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

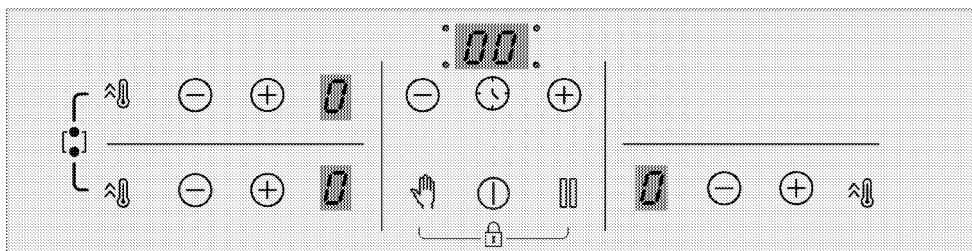


También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño. El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.









## Uso de las placas

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

## Panel de control

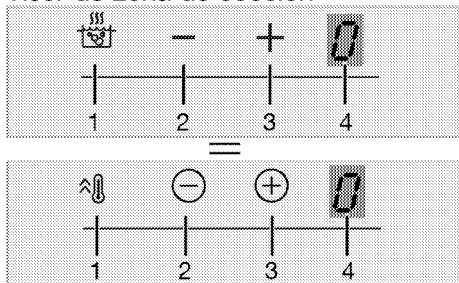


### Especificaciones

-  Tecla de encendido/apagado
-  Tecla de bloqueo de teclas/bloqueo para niños
-  Tecla de activación/desactivación del temporizador
-  Ajuste de alta potencia (función de refuerzo)
-  Tecla de bloqueo de limpieza
-  Tecla de parada y reanudación
-  Tecla menos
-  Tecla más

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

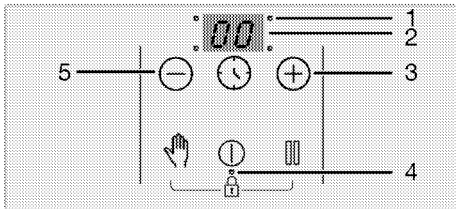
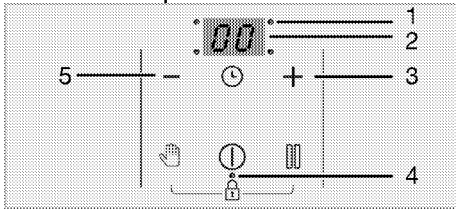
### Visor de zona de cocción



- 1 Tecla de activación del ajuste de alta potencia (función de refuerzo)
- 2 Tecla de decremento de zona (para nivel de temperatura)

- 3 Tecla de aumento de zona (para nivel de temperatura)
- 4 Visor de zona de cocción

### Visor del temporizador



- 1 Punto decimal para ajuste de la hora
- 2 Visor del temporizador
- 3 Tecla de incremento del temporizador
- 4 Punto decimal para bloqueo de teclas/bloqueo para niños
- 5 Tecla de decremento del temporizador

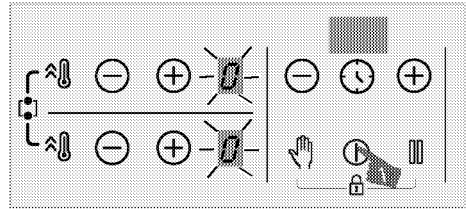
**i** Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

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

### Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla "0".

"0" aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



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

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

### Apagado de la zona de cocción:

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

1. **Tocando la tecla "0"**

Toque la tecla "0".

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

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

3. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada;**

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará "0" o "00". Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.

#### 4. Toque la zona "⊖" y las teclas "⊕" simultáneamente para la zona de cocción deseada;

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

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

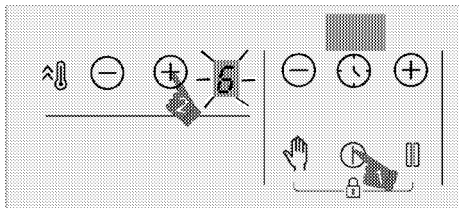
#### Indicador de calor residual

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

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

#### Ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa pulsando la tecla "⊕".
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas "⊖" / "⊕" de la zona.



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

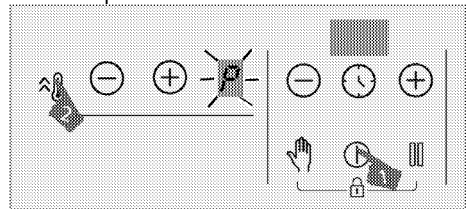
**i** La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

#### Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

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

1. Encienda la placa pulsando la tecla "⊕".
2. Toque la tecla "⊕" de la zona correspondiente.



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

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

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas "⊖" o "⊕".

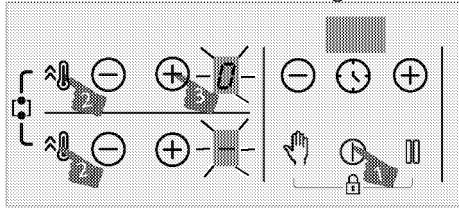
La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

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

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

### Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque "⏻" para encender la placa.
2. Para encender la zona de cocción combinada, mantenga las teclas "⏻" de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.



- » "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda. "⊖" aparecerá en el visor de la zona de cocción delantera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.
3. Toque las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda para ajustar la temperatura entre "0" y "9".

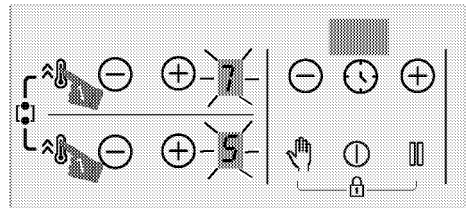
**i** Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción delantera izquierda.

**i** Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

» La zona de cocción se pone en funcionamiento.

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

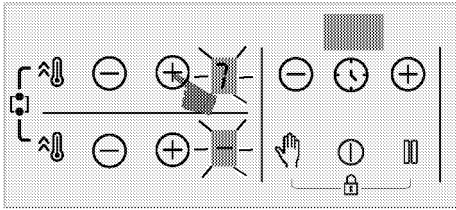
Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más grande con los mismos valores.



1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activadas, mantenga las teclas "⏻" de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.
- » El valor de la temperatura de la última zona de cocción seleccionada aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.
- » Una vez combinadas, ambas zonas de cocción seguirán operando con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que



haya seleccionado. El valor de la zona de cocción izquierda ajustado antes de combinar las zonas de cocción se cancelará.



» Para cambiar la temperatura, toque las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda y ajuste la temperatura que desee.

**i** Si toca la tecla "⌂" de la zona de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción operarán al valor de la función de refuerzo.

### Apagado de las zonas de cocción combinada

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

#### 1. Bajando el nivel de temperatura a "0"

Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a "0".

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

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará 0 y el visor del temporizador mostrará 00.

#### 3. Tocando simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo

Si toca simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de cualquiera de las zonas de

cocción del lado izquierdo, las zonas de cocción se separan y se apagan.

#### 4. Pulsando las teclas "⌂" de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos

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

### Bloqueo de limpieza

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

### Activación del bloqueo de limpieza

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

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

### Desactivación del bloqueo de limpieza

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



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


### Bloqueo para niños


Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños

puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).



### Activación del bloqueo para niños


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

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

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

### Desactivación del bloqueo para niños



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


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




### Bloqueo de teclas

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




### Activación del bloqueo de teclas

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

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

 El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla o botón, el punto decimal de la tecla "" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder encender la placa de nuevo. Si toca cualquier botón sin desactivar el bloqueo de teclas, el símbolo "L" parpadeará en todas las zonas de cocción para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Desactive el bloqueo de teclas para encender de nuevo la placa.




### Desactivación del bloqueo de teclas

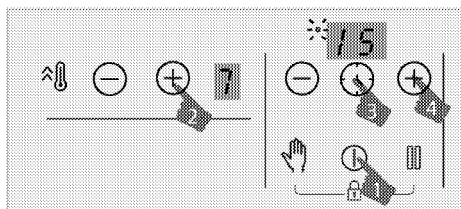
1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas "" y "" simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.  
» La luz de la tecla "" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

### Función del temporizador

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

### Activación del temporizador

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



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

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

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

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

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

### Desactivación del temporizador

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

### Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague. Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

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

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

#### Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de la zona correspondiente:

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

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

## **Función de parada**

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

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

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

Todas las zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo "□" aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.

2. Toque de nuevo la tecla "|||" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

## **Función de gestión de energía**

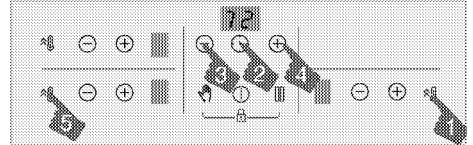
Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.

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

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

Para cambiar la energía total;

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



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

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

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

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

**Principios de funcionamiento:** En principio, la placa de inducción calienta

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

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

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

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

### Límites del tiempo de funcionamiento

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

El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel

de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

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

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

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutos
P (refuerzo)	10 minutos (*)

(\*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 5 minutos

### Protección frente al sobrecalentamiento

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

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

### Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y

apagará la placa. Durante este periodo, el indicador mostrará la advertencia "E".

### Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción reacciona inmediatamente a las instrucciones como principio de funcionamiento. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

### Ruidos

#### El usuario puede oír ruidos mientras cocina

Durante el uso de la placa de cocción puede haber algunos ruidos dependiendo del material base de los recipientes. Estos ruidos son una parte normal de la tecnología de inducción. No se trata de un defecto.

#### Posibles causas y tipos de ruido:

##### Ruido del ventilador

La placa cuenta con un ventilador que se activa automáticamente en función de la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de conducción y según la temperatura se activan diferentes niveles.

##### Funcionamiento silencioso como el del transformador

Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Debido a que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, puede que se produzca tal zumbido dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, el usuario puede escuchar diferentes ruidos con diferentes utensilios de cocina.

##### Crakling (chasquidos)

Es posible que se produzcan ruidos de chasquidos al cocinar. Esto se debe al material y al diseño de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes

capas con diferentes materiales, puede que se produzcan ruidos de chasquidos.

### Ruidos de silbidos

Es posible que se escuchen ruidos de silbidos mientras se cocinan dos platos en el mismo lado de la placa con diferentes niveles de cocción.




### Recipiente vacío

Es posible que escuche un ruido al calentarse un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.

### Mensajes de error

Tabla 2: Códigos de error y sus causas

Causa del error	Indicador	Visor
Se pulsan dos o más teclas	El símbolo "E" parpadea	Visor de zona de cocción
La placa está sobrecalentada	El símbolo "H" parpadea	Visor de zona de cocción

-  Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2.
-  Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.
-  Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

## 5 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.



## 6 Resolución de problemas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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





