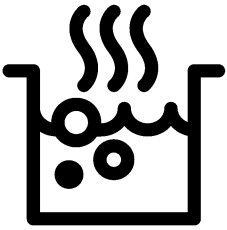
Built-in Hob

User Manual

Placa empotrada

Manual del usuario



HII63201FMTB-HII63201FMT

EN / ES

185.9285.50/R.AC/1.10.2020/2-2
7757188023-7757188024

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

CE

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 11

Tips for saving energy 11
Initial use 11
First cleaning of the appliance 11

4 How to use the hob 12

General information about cooking 12
Using the hobs 14
Control panel 15

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 12* , 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.

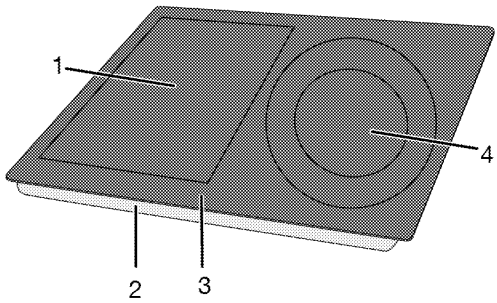
Future Transportation

- 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
2 Base cover
3 Vitroceramic surface
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^2
External dimensions (height / width / depth)	52 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Right	**Induction cooking plate**
Dimension	180/320 mm
Power	2300/3600 W

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

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

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

3 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

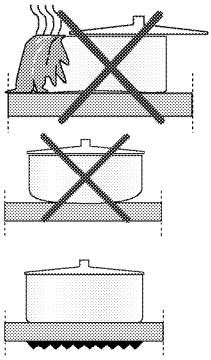


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to 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 "⏍" 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."⏍" symbol flashes.(For some hob models, the selected cooking zone level and "⏍" flash respectively.

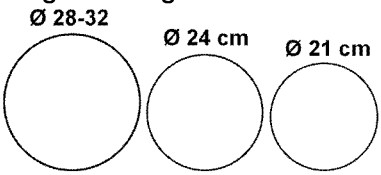
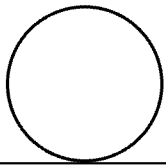
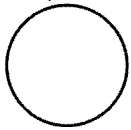
Safe use

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.

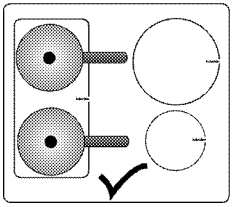
If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

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

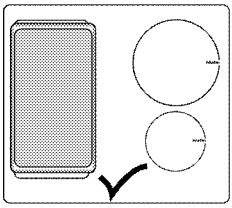
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

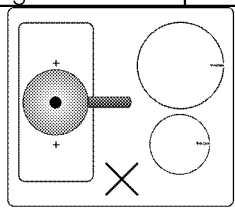
Using pots on the wide surface cooking zone



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.

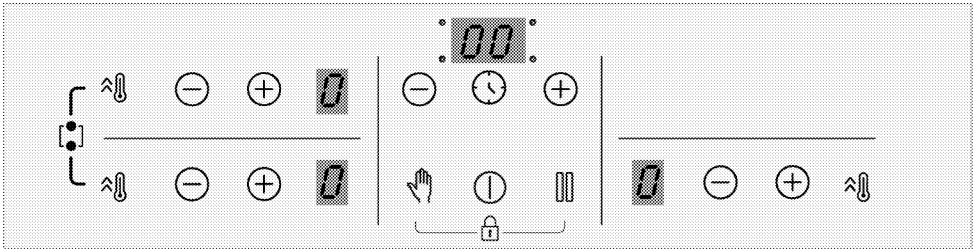
Using the hobs

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

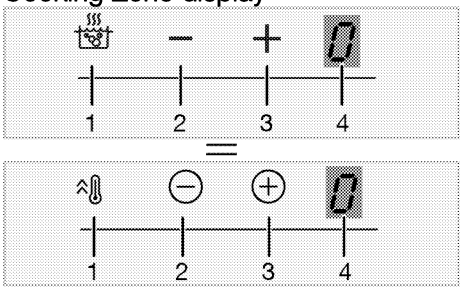
Stop and Go key

Minus key

Plus key

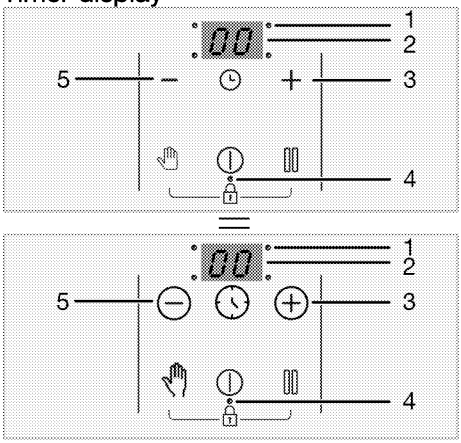
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

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)

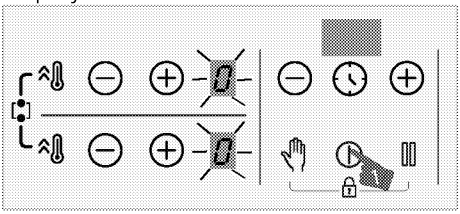
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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"⏻" key.

"0" appears on all the cooking zones display.



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

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.

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.

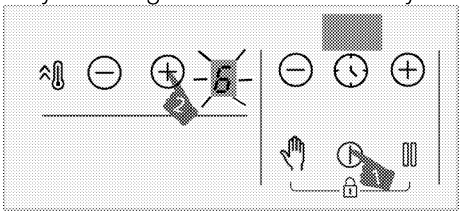
Residual heat indicator

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.

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.

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.

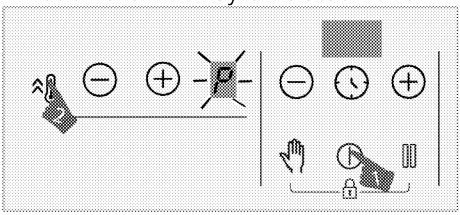
High power setting (BOOSTER)

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.

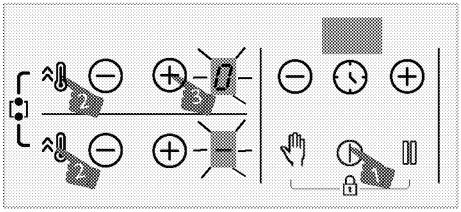
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level **"9"**.

Working prencible 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"**.

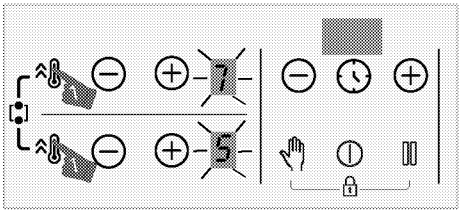
> Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with "⊖ "/"⊕" keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using "⊖"/"⊕" keys of the front-left cooking zone.

> 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

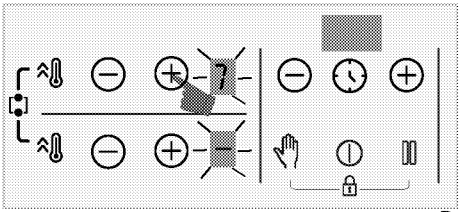
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. 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.

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

1. Touch and hold the "hand" 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.

If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "hand" 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.

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.

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.

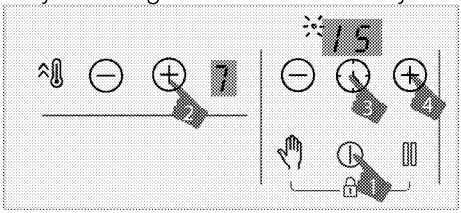
» The light of the "🔒" key will go out and the control panel will get unlocked.

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 "⊖"/"⊕" 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.

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.

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

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

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 "⊖"/"⊕" 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 "⊖"/"⊕" keys simultaneously:

1. Touch the related zone "⊖"/"⊕" keys simultaneously.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

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

Stop function

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

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

1. Touch the "⏸" key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "□" symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the "⏸" key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

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.

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.

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 tranferred 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.

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.

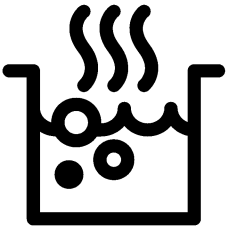
The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- 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

CE

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..... 9
Eliminación del material de embalaje..... 9
Eliminación del aparato..... 9

2 Información general 10

Resumen..... 10
Especificaciones técnicas 10

3 Preparaciones 12

Consejos para ahorrar energía 12
Uso por primera vez 12
Primera limpieza de la unidad..... 12

4 Cómo usar la placa 13

Información general sobre la cocción de alimentos..... 13
Uso de las placas 16
Panel de control 16

5 Mantenimiento y cuidados26

Información general 26
Limpieza de la placa 26

6 Resolución de problemas 28

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. 13* , 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.

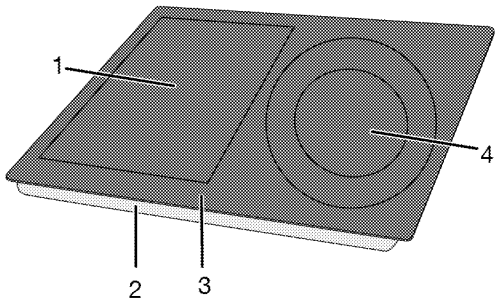
Eliminación del aparato

- 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-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Quemadores	
Trasera izquierda	**Zona de cocción por inducción**
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000/2300 W
Frontal izquierda	**Zona de cocción por inducción**
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000/2300 W
Derecha	**Zona de cocción por inducción**
Dimensiones	180/320 mm
Potencia	2300/3600 W

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

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

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

3 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

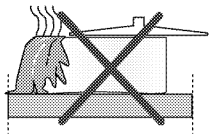


Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con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

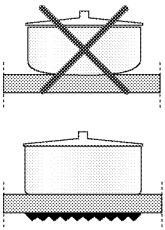
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas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

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 "⏍" no parpadea.

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

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

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

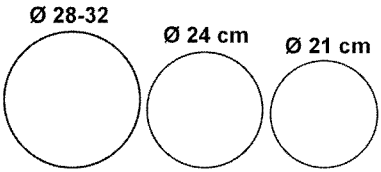
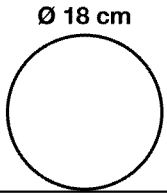
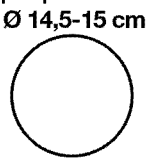
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

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

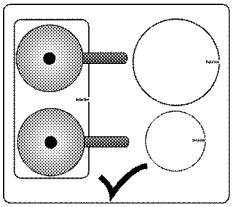
Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

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

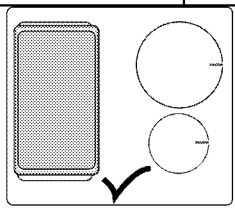
Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

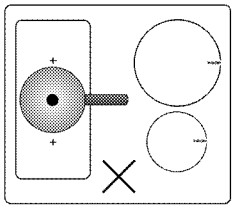
Zona de cocción grande	Zona de cocción normal	Zona de cocción pequeña
		
Zona de cocción grande • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.	**Zona de cocción normal** • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.	**Zona de cocción pequeña** • Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) • Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.

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.



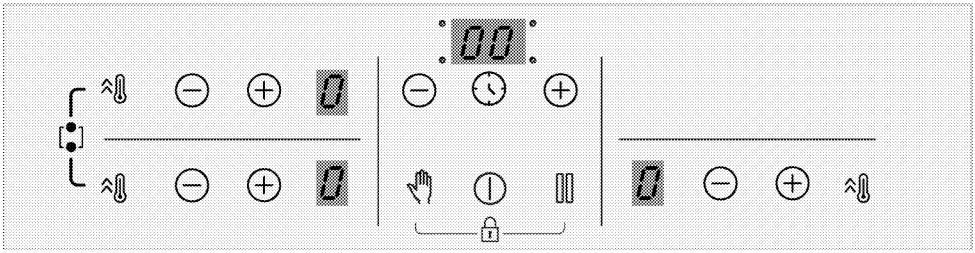


También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño. El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.

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.

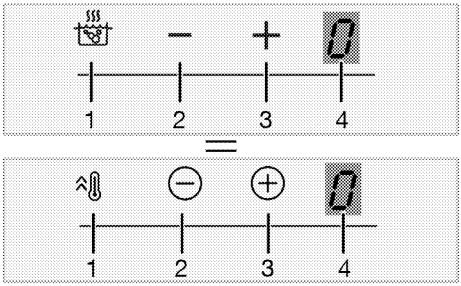
Panel de control



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

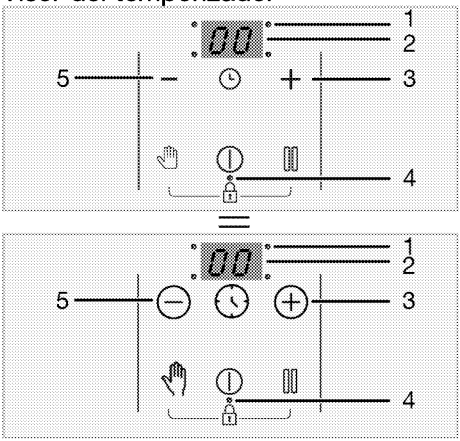
Visor de zona de cocción



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

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 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

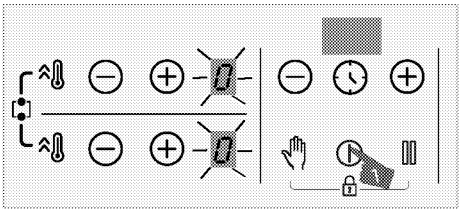
Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

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



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

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 "⏻"**

Toque la tecla "⏻".

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.

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.

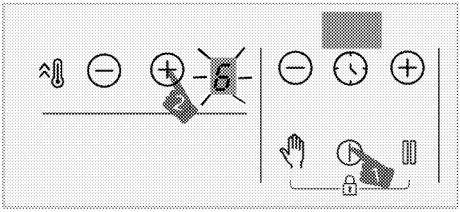
Indicador de calor residual

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.

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.

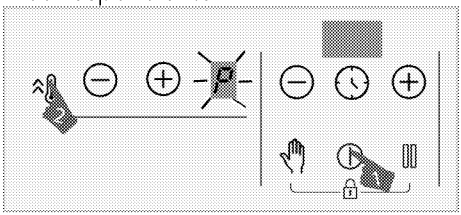
La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

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 "⏫".

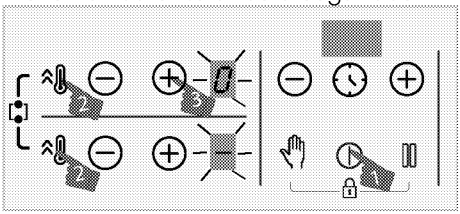
La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel **"9"**.

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

Si un 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"**.

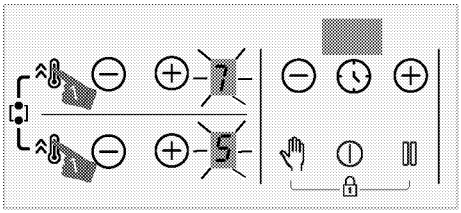
> Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas "⊖"/"⊕" de la zona de cocción delantera izquierda.

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

» La zona de cocción se pone en funcionamiento.

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

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

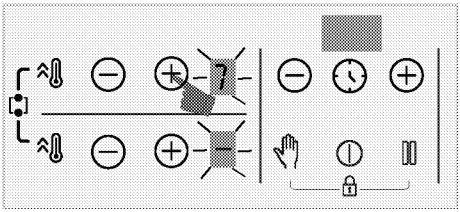


1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activas, mantenga las teclas "^" de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.

» 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.

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.

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.

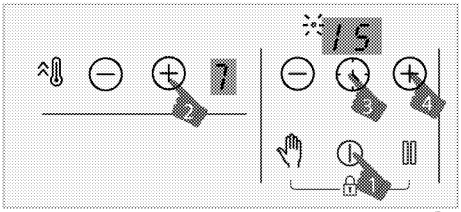
» La luz de la tecla "🔒" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

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.

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.

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.

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

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 simutáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de la zona correspondiente:

1. Toque simutáneamente las teclas "⊖"/"⊕" de la zona correspondiente.

» El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

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.

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 la 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.

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.

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.

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 enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables 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 reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió 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 "–".

- 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.

ℹ 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.