

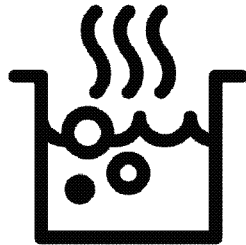


Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Placa empotrada

Manual del usuario



HIC63402T-HIC63403BT

FR / ES

185.9267.98/R.AD/21.10.2022

7757187627-7757187667



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

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

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	5
Utilisation prévue.....	7
Sécurité des enfants.....	8
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	8
Elimination des emballages	8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble	9
Caractéristiques techniques	9

3 Installation 10

Avant l'installation.....	10
Installation et branchement	10
Déplacement ultérieur	13

4 Préparation 14

Conseils pour faire des économies d'énergie	14
Première utilisation	14
Premier nettoyage de l'appareil	14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson.....	15
Utilisation des tables de cuisson.....	16
Bandeau de commande	16

6 Maintenance et entretien 23

Généralités.....	23
Nettoyage du brûleur	23

7 Recherche et résolution des pannes 24

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT :** En cours d'utilisation, l'appareil et ses

parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

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

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un cou-

vercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- **AVERTISSEMENT :** **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non

appropriés peut entraîner des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

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

Sécurité des enfants

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous con-

seillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive ROHS :

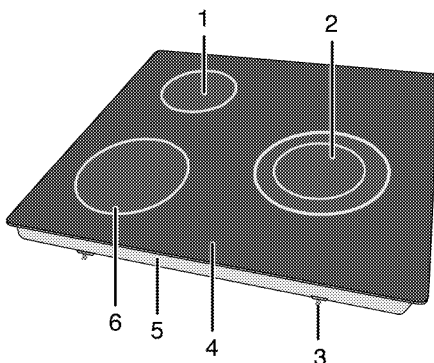
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



1	Plaque de cuisson	4	Surface vitrocéramique
2	Plaque de cuisson à circuit double	5	Fond
3	Bride de montage	6	Plaque de cuisson

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	5700 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Droite	Plaque de cuisson à circuit double
Dimension	270/210 mm
Puissance	2700/1800 W

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

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

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

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

i La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

! Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

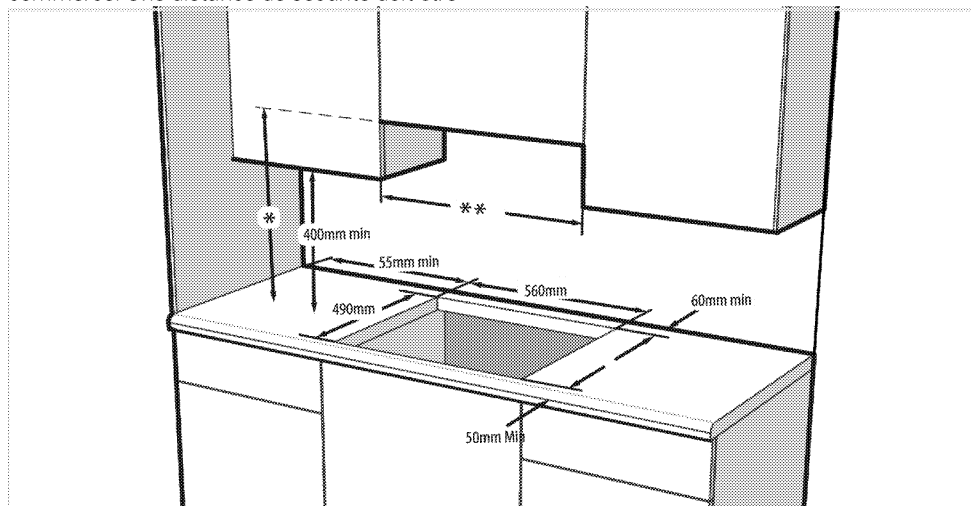
! Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être

laissée entre l'appareil et les parois de la cuisinette et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min. 650 mm.

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

- i** N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants.
Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

- !** L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

- !** Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

- !** Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

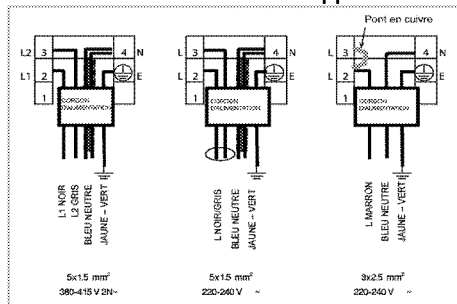
Raccordement du câble d'alimentation

- i** Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

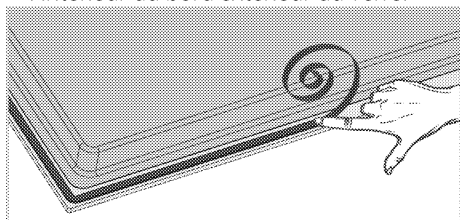


2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)

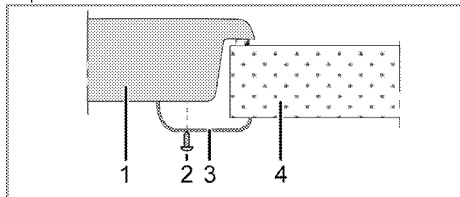
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
 - » OU
 - Câble Gris/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
- Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)
 - Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
 - » OU
 - Câble noir = L1 (phase 1)
 - Câble gris = L2 (phase 2)
 - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquer le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



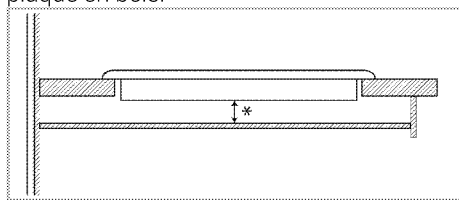
3. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
4. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

i Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

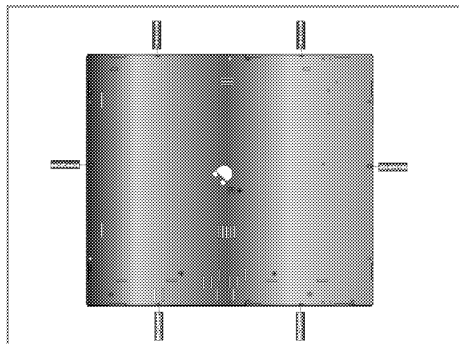
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

i L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.

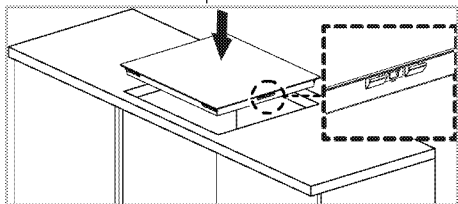


! La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Installation facile: certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attaché au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où le produit sera placé comme indiqué sur la figure ci-dessous. Pour ces modèles, considérez les mesures de largeur et de profondeur écrites dans le manuel d'utilisation comme 10 mm de plus.



Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

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



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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



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

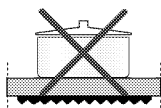
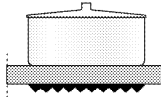
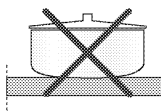
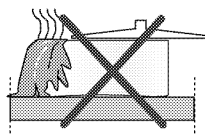
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitro-céramiques

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



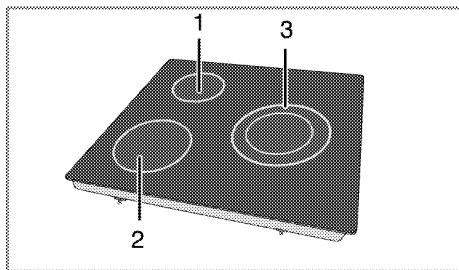
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

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

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 2 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 3 Plaque de cuisson à circuit double 27-29/21-23 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

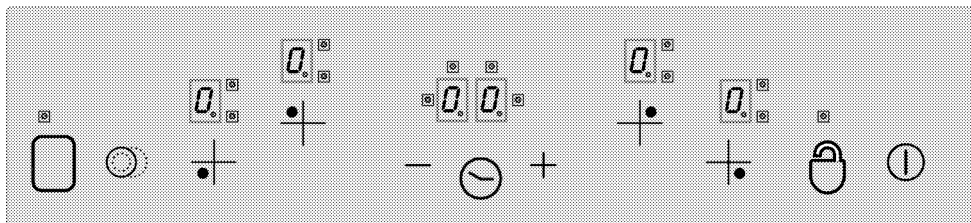


Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson. Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.



Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques



Touche d'alimentation -
Touche ON/OFF
*Verrouillage des touches



Réglage de la température/Augmenter la minuterie



Réglage de la température/Diminuer la minuterie



** Touche de sélection de foyer double/triple



* Activer/désactiver la minuterie



** Activer/désactiver le foyer



Commandes de sélection de foyer



(***)



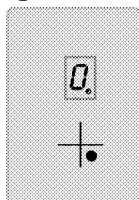
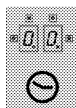
Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)
Témoin de fonctionnement de foyer double/triple (Ecran de foyer)
* Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)



Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



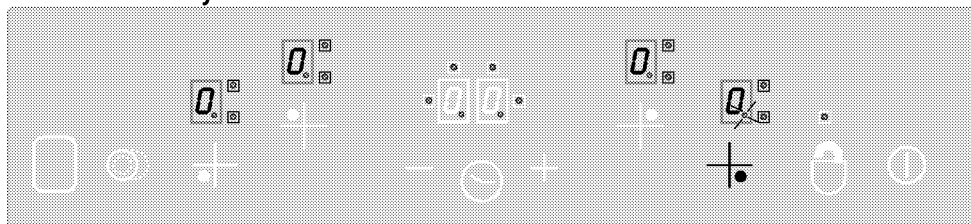
(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions

Sur les modèles équipés d'une horloge
(***) N'est pas disponible sur les tables de cuisson à 3 brûleurs.

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Sélection des foyers



1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "0." clignote sur l'écran du foyer approprié.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

3. Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

Les touches "+" et "-" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longtemps sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,4 secondes.

Allumage de la table de cuisson

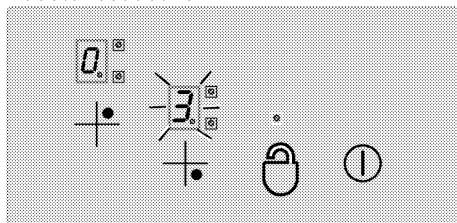
Appuyez sur la touche "1" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation "1".

"0." et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "1" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Si vous commencez par la touche "+", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "-", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde "9"). Cela indique que le Booster est activé.



Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre

"A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Utilisez la touche "—" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.
4. Utilisez ensuite la touche "—" dans les 10 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "+" ou "—" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
5. "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

Arrêt de la fonction Booster :

- Appuyez sur la touche "—" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

Arrêtez la table de cuisson.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole "H" reste affiché à l'écran du foyer approprié.

Arrêt des foyers séparément :

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En appuyant sur les touches "+" et "—" simultanément.
2. En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "—".
3. A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

1. Appuyer sur les touches "+" et "—" simultanément.

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "+". Le chiffre décimal s'affiche à l'écran du foyer "0". Appuyez sur les touches "+" et "—" simultanément pour arrêter le foyer.

2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "—"

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

De plus, lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit.

Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage de foyers doubles/triples**

Allumage du foyer double :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "⊙" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "8." du foyer double approprié clignote alors en continu. "⊙" L'état du

foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêt (ON et OFF).

Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un niveau de température compris entre "1" et "9".

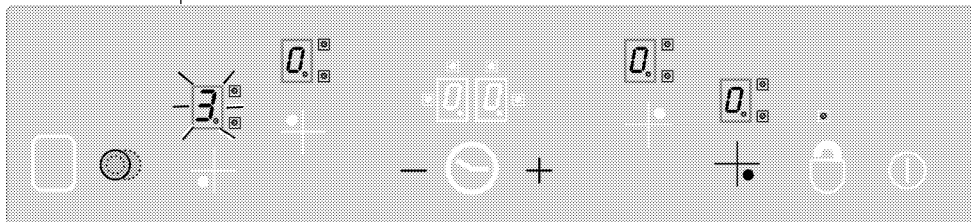
Allumage du foyer triple :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer triple. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre

1 et 9 et appuyez sur la touche "☉" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "8" du foyer double approprié s'allume également en continu. Si vous appuyez à nouveau sur la touche "☉", "8" le voyant du foyer triple clignote et ce dernier est activé.

Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "☉", le foyer triple du foyer s'arrête. L'opération ci-dessus modifie l'état des foyers doubles/triples.



Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "☉" du foyer sélectionné.

Verrouillage des touches * (sur les modèles équipés d'une horloge)

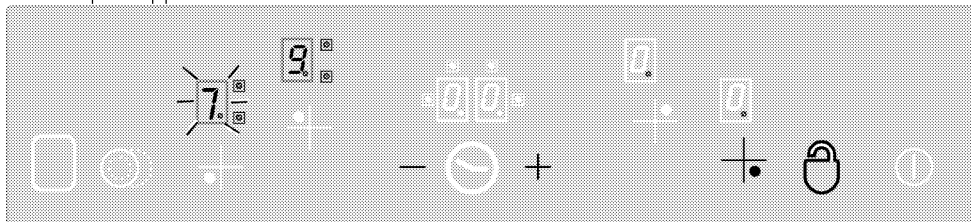
Appuyez sur la touche "🔒" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore confirme l'opération. Le

voyant "🔒" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonc-

tionnement. Si les foyers sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "Ⓜ" fonc-

tionne. Le voyant "🔒" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



"🔒" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "🔒" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant "🔒" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "+" encore une fois.

» La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants :

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "-" encore une fois.

» "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "L" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

Fonction Minuterie * (sur les modèles équipés d'une horloge)

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

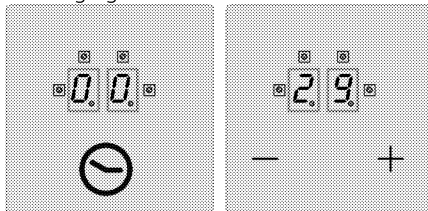
La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "⌚" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.

2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de foyer :

Les minuteries des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers activés.

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "⌚". "00" et "⌚" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. La minuterie du foyer est donc activée.
3. Vous devez appuyer sur la touche "⌚" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.
4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

1. Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche "⌚". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "⌚" clignotant.
2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".

3. Un voyant "☐" clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
- D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "☐".
- Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
- Les voyants "☐☐☐" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
- Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "☐". Un voyant "☐" clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche.

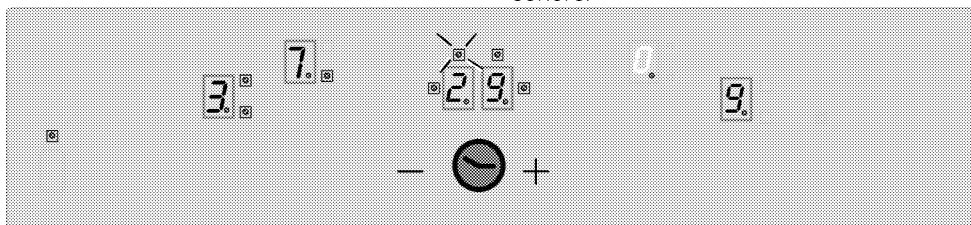
Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la position de la touche "☐" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "—".
- En appuyant sur les touches "+" et "—" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.



Affichez la valeur de temps restant de la minuterie du foyer 3 (le voyant clignote) sur l'écran de la minuterie (le voyant des minuteries des foyers actifs 1 et 4 ne sont en fait pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

La fonction garde-au-chaud du foyer de cuisson permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche "☐" pour activer la fonction garde-au-chaud.

Le voyant "☐" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "☐" pour désactiver le foyer.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume). L'écran de la minuterie s'éteint ensuite. Après la désactivation automatique du foyer susmentionné, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

Tableau-1 : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes

Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - secondes	Limite de durée de fonctionnement - heure	Durée Booster - secondes
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "H" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la durée maximale de chaleur résiduelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

i Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

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

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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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



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

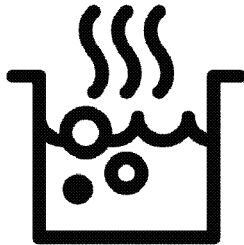


Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Placa empotrada

Manual del usuario



ES



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE

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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

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

2 Información general **9**

Resumen.....	9
Especificaciones técnicas	9

3 Instalación **10**

Antes de la instalación	10
Instalación y conexión.....	11
Eliminación del aparato.....	13

4 Preparaciones **14**

Consejos para ahorrar energía.....	14
Uso por primera vez.....	14
Primera limpieza de la unidad.....	14

5 Cómo usar la placa **15**

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

6 Mantenimiento y cuidados **23**

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

7 Resolución de problemas **24**

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

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

Seguridad general

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

- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya 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:

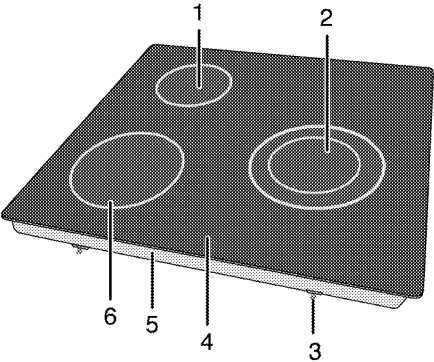
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

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.

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Plancha de cocción de un solo circuito | 4 | Superficie vitrocerámica |
| 2 | Plancha de cocción de doble circuito | 5 | Cubierta base |
| 3 | Abrazadera de montaje | 6 | Plancha de cocción de un solo circuito |

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energético total	5700 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 mm/490 mm
Quemadores	
Frontal izquierda	Plancha de cocción de un solo circuito
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800 W
Trasera izquierda	Plancha de cocción de un solo circuito
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Derecha	Plancha de cocción de doble circuito
Dimensiones	270/210 mm
Potencia	2700/1800 W

- i** Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.
- i** Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.
- i** Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

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

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

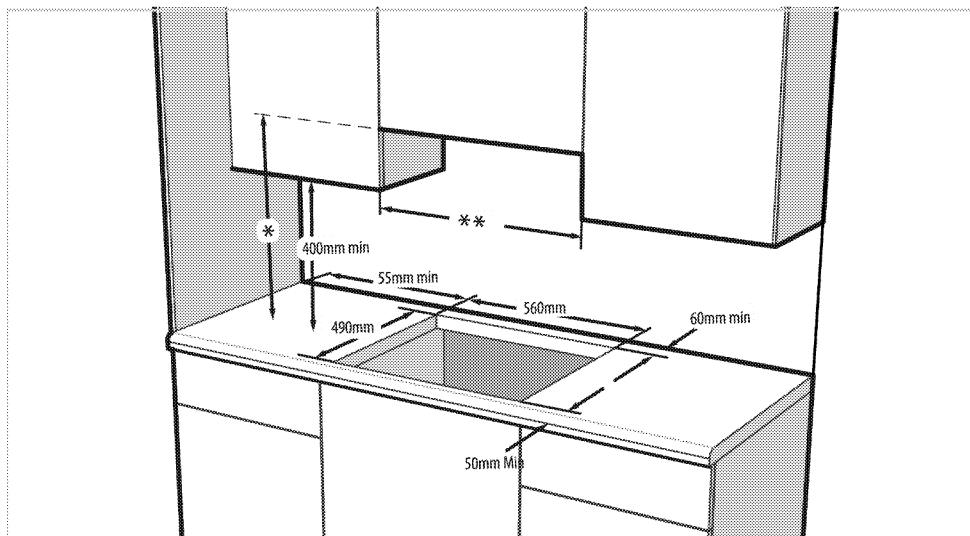
! La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

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

Antes de la instalación

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

- Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana, esta altura debe ser de al menos 650 mm.
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.
- Este producto es un dispositivo de clase 3 según la norma EN 30-1-1.



* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor. Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min. 650 mm.

** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

Instalación y conexión

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



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

Conexión eléctrica

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



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



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

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La

placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.

- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



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

Conexión del cable de alimentación

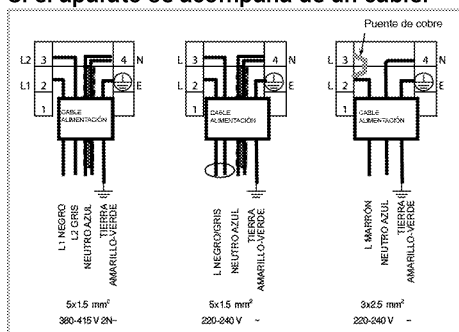


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de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

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

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

Si el aparato se acompaña de un cable:



2. En caso de conexión monofásica,

conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

» o bien la tecla

- Cable gris/negro = L (fase)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

3. En caso de conexión bifásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón = L1 o bien la tecla L2 (fase 1 o bien la tecla fase 2)
- Cable negro = L2 o bien la tecla L1 (fase 2 o bien la tecla fase 1)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

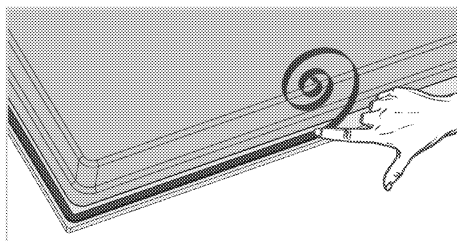
» o bien la tecla

- Cable negro = L1 (fase 1)
- Cable gris = L2 (fase 2)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

Instalación del producto

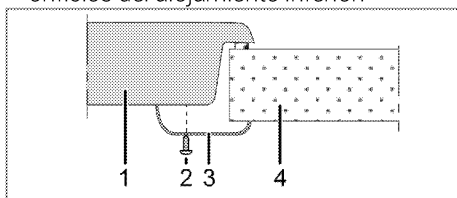
1. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.

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



3. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.

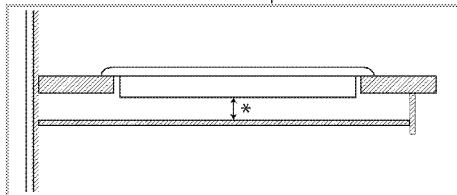
4. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.



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

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

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

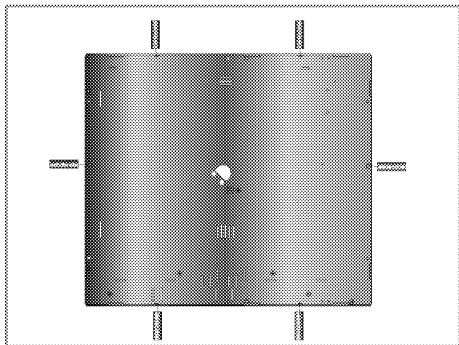


*

min. 15 mm

Vista trasera (orificios de conexión)

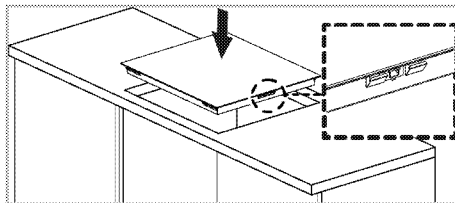
- i** La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



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

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

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



Comprobación final

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

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.

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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



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

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

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

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



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

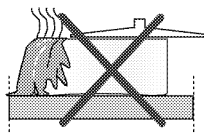
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas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

forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.

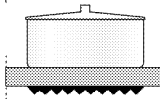
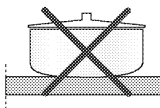
No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Consejos sobre placas vitrocerámicas

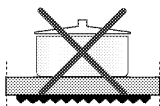
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.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



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

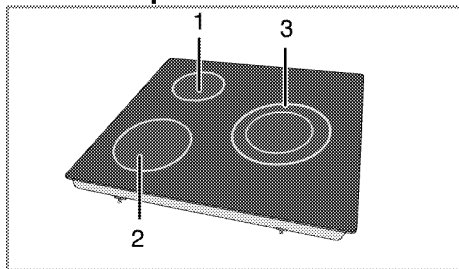


Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.



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

Uso de las placas



- 1 Plancha de cocción de solo circuito 14-16 cm
- 2 Plancha de cocción de solo circuito 18-20 cm
- 3 Plancha de cocción de doble circuito 27-29/21-23 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



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

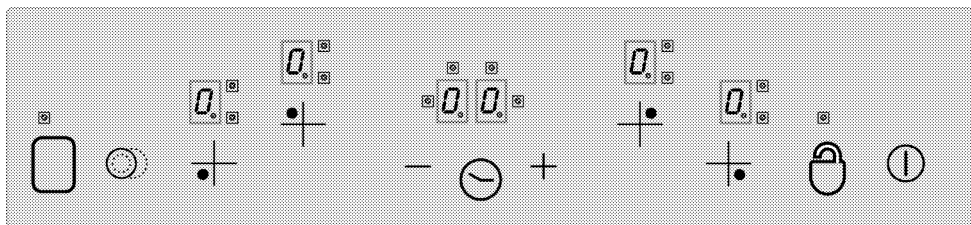
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

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



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

Panel de control



Especificaciones



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



Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador



Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador



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



* Activación/desactivación del temporizador



** Activación/desactivación de zona de cocción
Controles de selección de zona de cocción



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

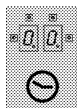
LED de funcionamiento de segunda/tercera zona de expansión (visor de zona de cocción)

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



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

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

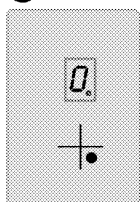


(*) Si su placa dispone de temporizador.



** Si su placa dispone de estas funciones

En modelos equipados con reloj
(***) No presente en placas con tres quemadores



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

Encendido de la placa

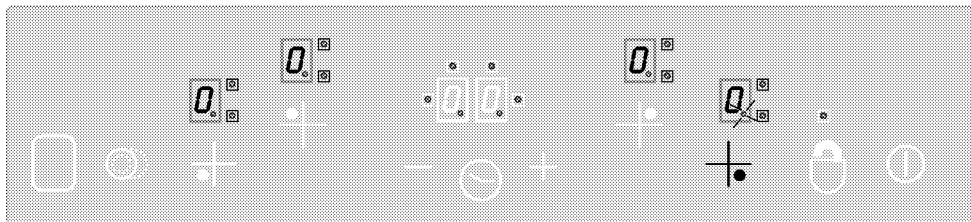
Toque la tecla "⏻" del panel de control durante un segundo. Los visores de la zona de control se iluminan. La placa está lista para su uso. Puede seleccionar diferentes zonas de cocción en los 10 segundos siguientes. No se permite utilizar otros controles mientras se está utilizando la tecla principal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

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

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

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

Selección de zonas de cocción



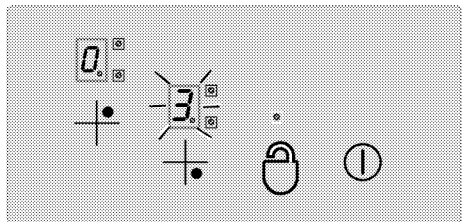
1. Encienda la placa.
2. Toque el control de selección correspondiente a la zona de cocción que desee activar. Tras seleccionar la zona de cocción, el símbolo "Q" del visor correspondiente parpadeará.

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

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

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

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



Función de refuerzo

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

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

Todas las zonas de cocción incorporan la función de refuerzo.

Activación de la función de refuerzo:

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

Desactivación de la función de refuerzo:

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

segundos. La función de refuerzo está ahora inactiva.

Apague la placa.

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

Apagado individual de las zonas de cocción:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.

Encendido de las zonas de expansión segunda y tercera**

Encendido de la segunda zona de expansión:

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

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

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

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

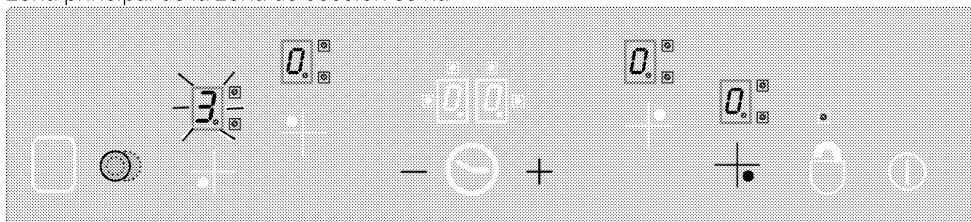
ajustado a un nivel de temperatura entre **"1"** y **"9"**.

Encendido de la tercera zona de expansión:

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

"8." El LED correspondiente a la segunda zona de expansión también se encenderá de forma permanente. Si toca de nuevo la tecla "🕒", el LED "8." de la tercera zona de expansión parpadeará y la tercera zona de expansión se activará.

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



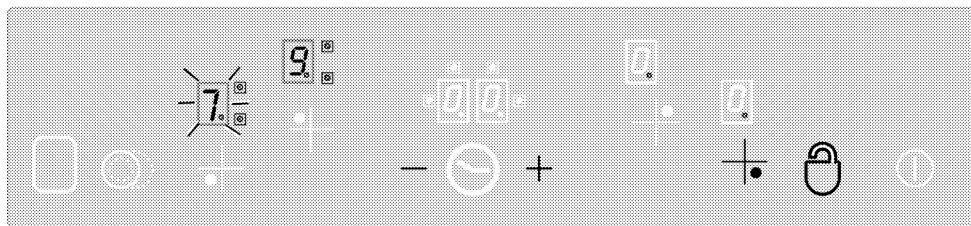
Activación de las zonas de expansión segunda y tercera mediante la tecla "🕒" de la zona de cocción seleccionada.

Bloqueo de teclas * (en modelos dotados de reloj)

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

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

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



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

Toque la tecla **"0"** durante dos segundos para desactivar las zonas de cocción. La operación será confirmada mediante una señal acústica.

A continuación, el LED **"0"** se apaga. Ahora el control táctil estará desbloqueado y podrá utilizarse con normalidad.

Bloqueo para niños

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

Bloqueo del módulo:

1. Toque la tecla principal **"0"** para encender la placa.
2. Toque las teclas **"+"** y **"—"** simultáneamente durante al menos 2 segundos.
3. A continuación, toque de nuevo la tecla **"+"**.

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

Desactivación del bloqueo para niños:

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

1. Toque la tecla principal **"0"** para encender la placa.
2. Toque las teclas **"+"** y **"—"** simultáneamente durante al menos 2 segundos.

3. A continuación, toque de nuevo la tecla **"—"**.

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

Función del temporizador * (en modelos dotados de reloj)

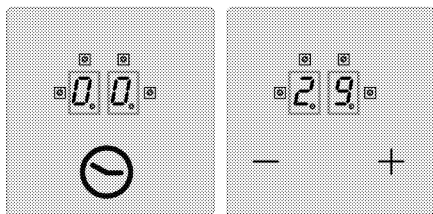
Esta función le facilita la preparación de alimentos. No tendrá que estar constantemente pendiente de la placa durante el proceso de cocción, y la zona de cocción se apagará automáticamente cuando se agote el tiempo que fije.

El temporizador presenta las siguientes características: El control táctil puede manejar al mismo tiempo un máximo de cuatro temporizadores de zonas de cocción y un temporizador de alarma de cocción. Los temporizadores se pueden utilizar únicamente en el modo de funcionamiento.

Temporizador como alarma

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

1. Toque la tecla **"0"** para activar el temporizador de alarma. El visor del temporizador muestra **"00"** y **"00:00"**, junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Ahora el temporizador de alarma está activo.
2. A continuación, seleccione el tiempo que desee mediante las teclas **"+"** y **"—"**.
3. El temporizador iniciará la cuenta atrás una vez haya fijado el tiempo.



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

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

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

Para fijar los temporizadores de la placa:

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

asignación se indicará mediante el parpadeo del LED "00".

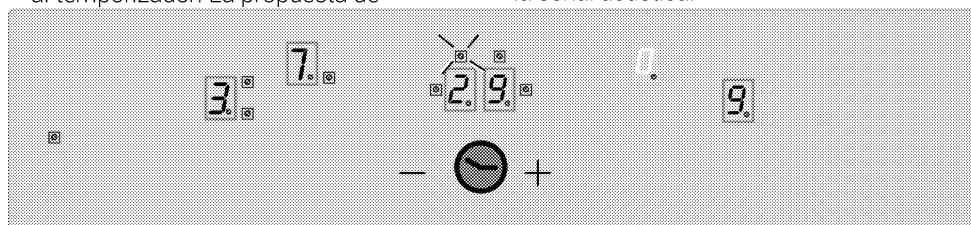
2. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "+" y "-".
3. El temporizador de zona de cocción fijado en primer lugar se indica mediante el parpadeo continuo del LED "00".
 - Es posible asignar más temporizadores para otras zonas de cocción activas tocando de nuevo la tecla "⏸".
 - Transcurridos 10 segundos, el visor del temporizador vuelve a mostrar el valor correspondiente al temporizador que antes vaya a finalizar.
 - "00" Los LED encendidos de forma permanente en el visor del temporizador indican qué temporizadores están actualmente realizando la cuenta atrás.
 - Puede ver los valores fijados para los temporizadores de las zonas de cocción y el temporizador de cocción de huevos cambiando la posición de la tecla "⏸". Siempre que el LED "00" derecho parpadee estará indicando una asignación. Si ningún LED parpadea, la pantalla del temporizador mostrará el valor del temporizador de cocción de huevos.

Desactivación de los temporizadores:

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

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

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



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

Función de conservación del calor (si está disponible)

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

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

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si

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

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

Función de calor residual

Los visores de las zonas de cocción desactivadas cuya superficie se detecte a una temperatura superior a los 60 °C o para las que el visor indique un valor por encima de los 60 °C, mostrarán el símbolo "H" (calor residual). Cuando el calor residual se encuentra por debajo de los 60 °C, el visor muestra "0".

Cuando la corriente se restablece tras un corte de suministro, si el calor residual de la zona de cocción se encontraba por encima de los 60 °C antes del corte, el visor del calor

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

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

residual parpadeará. El visor sigue parpadeando hasta que se agota el tiempo máximo de calor residual o la zona de cocción se selecciona y se activa.



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

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



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



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

7 Resolución de problemas

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

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

El aparato no funciona.

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



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.