

Hotpoint

Built-in Hob

User Manual

Placa empotrada

Manual del usuario



HS Q2860 NE

185920772/ EN/ ES/ R.AA/ 27.02.26 12:56
7757188046

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1	Safety Instructions	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	8
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	11
3.1	Product introduction	11
3.2	Technical Specifications.....	12
4	First Use	13
4.1	Initial Cleaning	13
5	How to use the hob	13
5.1	General Information About Using the Hob.....	13
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Cooking	21
6.1	General information about cooking on the hob.....	22
7	Maintenance and Cleaning	24
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel	25
8	Troubleshooting	25

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and

in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.

- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.

- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

If your product has a power cable and plug:

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not

come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for

people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.

- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.

- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

 **1.10 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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




This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:


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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treat-

ment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS



Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for

additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

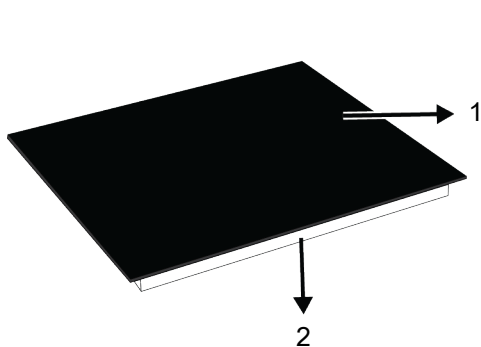
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

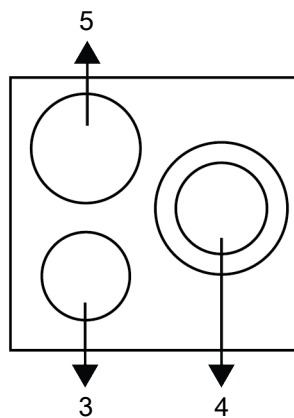
3 Your product

EN

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Right	Induction cooking zone
Dimension	180/280 mm
Power	2000 W - Booster 2300 W /3600 W-Booster 3600 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.



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



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



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

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.
- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.

- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.
- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not

heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

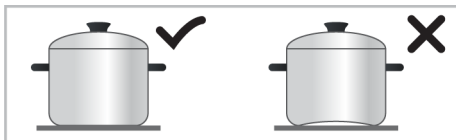
- Cast iron cookware
- Enameled steel cookware
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

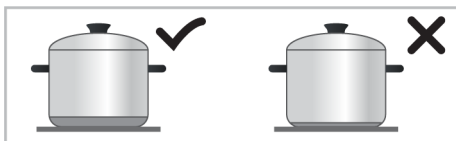
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

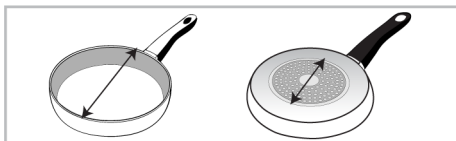
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



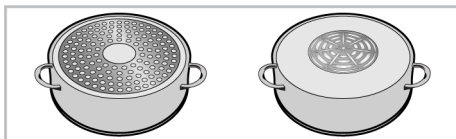
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.




- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.



 When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

1. If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
2. When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if does not flash, it is compatible.

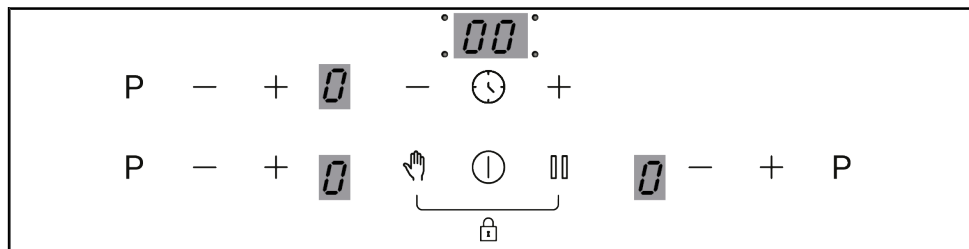
Recommended cookware sizes

In order for the induction cooking area to recognize the cookware, it depends on the ferromagnetic diameter and material of the cookware base. For the recognition of the cookware and efficient cooking, the cookware should be selected according to the cooking zone size. The recommended cookware sizes according to the cooking zone size are given below.





The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

5.2 Hob control unit





Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
- P** : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
- +** : Increase key

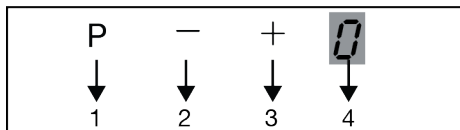
- : Decrease key

Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol *
-  : Key lock symbol

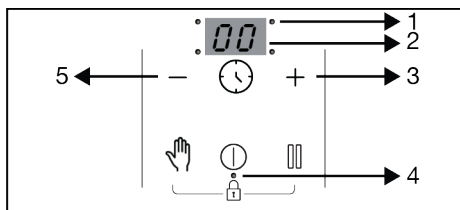
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

Timer display



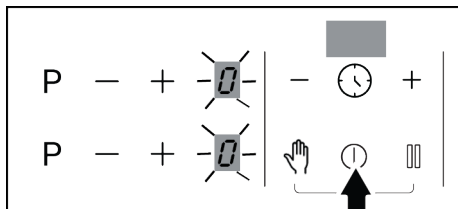
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

General warnings for the control panel

- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching key.
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



Switching off the cooking zone:

- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
 - ✓ **By touching the key;** Touch the key.
1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
 2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
 3. **By touching the zone +/- keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its +/- keys simultaneously.



If or is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Avoid touch the cooking zones.

Residual heat indicator

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

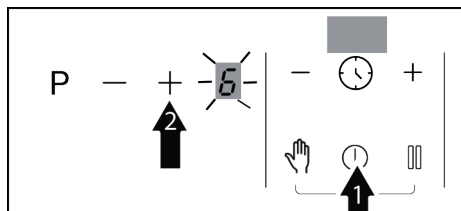


When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching key.

- Adjust the desired temperature level by touching the zone **+**/**-** keys.



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

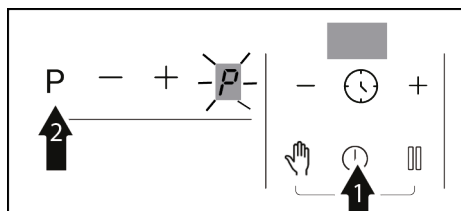
i The outer section of the 280 mm cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting the high power setting (BOOSTER):

- Switch on the hob by touching **1** key.
- Touch the **P** key of related cooking zone.



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

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the **-** or **P** key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".


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

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

Cleaning lock


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

Activating the cleaning lock

- Touch and hold the  key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
- A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the **1** key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock




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


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

Child Lock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.




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

Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
 - ⇒ The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.


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

Deactivating the child lock



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


Key Lock





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

 Key lock will be cancelled in case of power failure.




Activating the key lock

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

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

 Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other key, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any key without disabling the key lock; the light under  flashes to indicate that the key lock is engaged. Disable the key lock to be able to turn the hob back on.




Deactivating the key lock

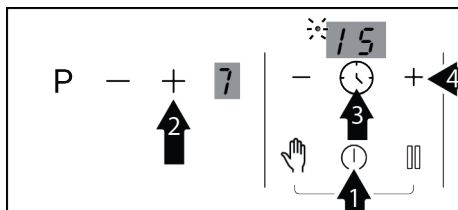
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.


Timer function


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



Activating the timer


1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the cooking zone  /  keys.




3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of selected cooking zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer \pm keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected cooking zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

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

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

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

Deactivating the timer

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

Deactivating the timers earlier

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

1. Deactivating the timer for related cooking zone by dropping its value to "00":


Touch the timer \pm keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

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

⇒ Deactivating the timer for related cooking zone by touching the related cooking zone \pm keys simultaneously:


Touch the related cooking zone \pm keys simultaneously.



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

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

Stop function

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

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

1. Touch the  key when any of the cooking zones is operating.
2. All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1)  symbol will appear on the display of the active cooking zones.

3. Touch the **|||** key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

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

Power management function - Total power levels that may be set

Power management display indicator

	Total power
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW

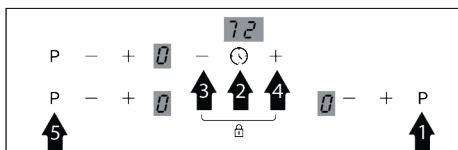
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW



If the total power of your product is below the desired power, your product will operate at the total power level given in the technical table.

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the **Ⓛ** key. Turn off the hob on by touching the **Ⓛ** again.
2. Then touch respectively the **P** key of the right front zone, the **⌚** key, the timer **—** key, the timer **+** key, and finally the left front zone **P** key.



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



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



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

Using induction cooking zones safely and efficiently

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

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



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



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

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically

after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer display is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The cooking zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)

(*)The cooking zone will drop to level 9 after 10 minutes

Table 1: Automatic turning off periods

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General information about cooking on the hob

General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Melting			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 35	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
Boiling, Heating, Keeping Warm			
Water 1 L (Boiling)	P	2 ... 8	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 ... 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
Whole chicken (1,5 kg)	7-9	55 ... 70	
Mixed vegetable stew	6-8	10 ... 20	
Noodle	9	3 ... 6	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	6-8	10 ... 30	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Chicken Fajitas	9	10 ... 20
Chicken, vegetable, squid noodles	8-9	10 ... 18
Creamy mushroom chicken	8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili Chicken *	8-9	5 ... 10
Spinach and minced meat dish	6-7	10 ... 15
Beef stew	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Beef Stragonoff	8-9	10 ... 15
Shallow fry		
Sea bass fillet	8	3 ... 7
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Sausage	8	2 ... 5
Fried egg	7	4 ... 8
Omelet	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Chicken Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crepe	8-9	2 ... 5
Flatbread	6-7	2 ... 5
Open bread	7-9	2 ... 5
Pan Pastry	8-9	6 ... 12
French fruit tost	8-9	2 ... 5
Mixed Vegetable Stir Fry *	7-8	9 ... 13
French fry		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Frozen Potatoes (500 g)	8-9	8 ... 15
Fresh potatoes (500 g)	8-9	8 ... 15
Fresh apple sliced potatoes (200 g)	8-9	5 ... 10
Chicken Katsu	8-9	3 ... 6
Mixed Fry	8-9	10 ... 15
Shrimp Tempura	8-9	5 ... 7
Rice cakes	9	3 ... 7
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass

cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.

- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,5	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Hotpoint. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Tabla de contenidos

1	Instrucciones de Seguridad.....	30
1.1	Uso Previsto.....	30
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	30
1.3	Seguridad Eléctrica	31
1.4	Seguridad en Transporte	33
1.5	Seguridad en la instalación.....	33
1.6	Seguridad de uso.....	34
1.7	Avisos de temperatura.....	34
1.8	Seguridad en la cocción.....	35
1.9	Inducción	35
1.10	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	35
2	Instrucciones medioambientales....	36
2.1	Directiva de Residuos.....	36
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	36
2.2	Información de Embalaje.....	36
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía	36
3	Su aparato	37
3.1	Información de Producto	37
3.2	Especificaciones Técnicas	38
4	Primer uso	39
4.1	Limpieza inicial.....	39
5	Cómo usar la placa	39
5.1	Información general sobre el uso de la placa de cocción	39
5.2	Panel de control.....	42
6	Información general sobre la cocina	49
6.1	Advertencias generales sobre la cocción en placa	49
7	Mantenimiento y limpieza	51
7.1	Información General de Limpieza	51
7.2	Limpieza de la placa de cocción ..	52
7.3	Limpieza del panel de control.....	52
8	Solución de problemas.....	52



1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto

- no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
 - Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
 - Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
 - No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
 - Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
 - **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
 - Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el pro-

ducto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.

- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
 - Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
 - La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
 - Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
 - No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
 - Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
 - En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor.
- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
 - Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!

lor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.

- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

1.9 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario,

la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".

- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.
- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.

1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el

producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

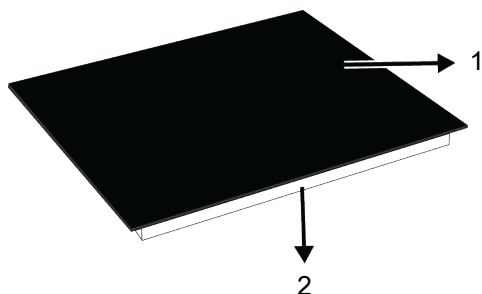
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

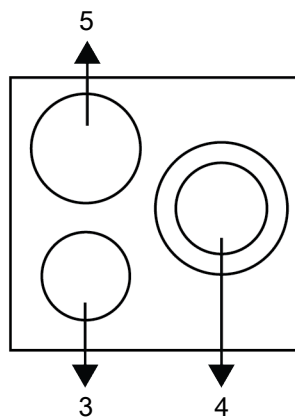
3 Su aparato

3.1 Información de Producto

ES



- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 3 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción



- 2 Carcasa inferior
- 4 Zona de cocción por inducción

3.2 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	52 * /590 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	máx. 7,2 kW

Zonas de cocción

Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145 mm
Potencia	1600 W / Booster 1800 W

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

Derecha	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180/280 mm
Potencia	2000 W - Booster 2300 W /3600 W-Booster 3600 W

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.



Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.

2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción

- No permita que caiga ningún objeto sobre la superficie de vidrio para cocinar. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la superficie de vidrio para cocinar. No utilice una superficie de vidrio para cocinar agrietada. El agua puede filtrarse en estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de cualquier manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible, luego desenchufe el producto y llame al servicio técnico autorizado para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice utensilios de cocina inestables o que se vuelquen fácilmente sobre la superficie de cocción de vidrio.
- No caliente los utensilios de cocina vacíos. Los utensilios de cocina y el producto pueden resultar dañados.
- Asegúrese de apagar las zonas de cocción después de cada uso.
- Si utiliza las zonas de cocción sin los utensilios de cocina, dañará el producto. Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Las zonas de cocción estarán calientes después de cada uso, por lo que no coloque utensilios de cocina de plástico sobre ellas. Limpie inmediatamente cualquier material derretido que se encuentre en la superficie.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños, tenga cuidado de no derramar líquido frío durante la cocción.

- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en los utensilios de cocina. Esto evitará que los alimentos se desborden y no tendrá que realizar una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas de utensilios de cocina sobre las zonas de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina de manera que queden centrados en las zonas de cocción. Si desea mover los utensilios de cocina a otra zona de cocción, levántelos y colóquelos en la zona de cocción deseada en lugar de deslizarlos.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Una placa de inducción es como un circuito abierto. Cuando se coloca sobre ella un utensilio de cocina apto para inducción, el circuito se cierra y un sistema electrónico situado justo debajo de la superficie de cocción de cristal produce un campo magnético. La base metálica del utensilio se calienta al recibir energía de este campo magnético. De esta forma, el calor no se produce en la superficie de cristal de la placa, sino directamente en el utensilio de cocina que se encuentra sobre ella. La superficie de cristal se calienta con el calor del utensilio de cocina.

Ventajas de la cocina por inducción

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a los utensilios de cocina.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio para cocinar no se calienta directamente. Se facilita la limpieza.
- Como el calor se genera directamente en el recipiente de cocción, la cocción es más rápida, ahorrando así tiempo y energía en comparación con otro tipo de placas.
- Como el calor se transmite directamente a los utensilios de cocina, no hay pérdida de calor y se logra una cocción más eficiente.
- Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de cocción, la transferencia de calor se detiene y la zona de cocción no se calienta directamente, lo que proporciona un uso más seguro contra posibles accidentes que puedan ocurrir durante la cocción.

Para un uso seguro:

- No seleccione niveles de calentamiento altos cuando utilice utensilios de cocina antiadherentes recubiertos sin aceite o con muy poco aceite (tipo teflón).
- No utilice la superficie de cocción de vidrio como superficie para colocar alimentos o cortarlos.
- No coloque objetos metálicos como cubiertos o tapas de utensilios de cocina sobre la zona de cocción, ya que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la zona de cocción por inducción.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, lejos del producto mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento.
- Si hay un horno debajo de su placa de cocina y está en funcionamiento, los sensores del producto pueden reducir el nivel de cocción o apagar el producto.
- Su placa de cocción dispone de un sistema de apagado automático. En las siguientes secciones encontrará información detallada sobre este sistema.

Batería de cocina

Se recomienda utilizar únicamente utensilios de cocina que sean ferromagnéticos, de buena calidad y etiquetados o marcados como compatibles con la inducción para su placa de inducción. En general, cuanto mayor sea el contenido de hierro, mejor funcionará el utensilio de cocina. El diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el área de cocción por inducción. Los tamaños recomendados se enumeran a continuación.

Utensilios de cocina adecuados:

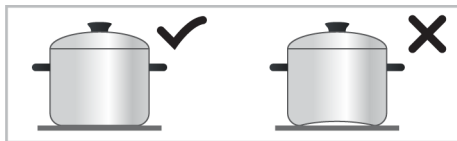
- Utensilios de cocina de hierro fundido
- Batería de cocina de acero esmaltado
- Batería de cocina de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que es compatible con inducción)

Utensilios de cocina no adecuados:

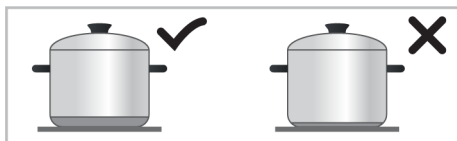
- Utensilios de cocina de aluminio
- Utensilios de cocina de cobre
- Utensilios de cocina de latón
- Utensilios de cocina de vidrio
- Ollas de barro para cocinar
- Utensilios de cocina de cerámica y porcelana

Recomendaciones:

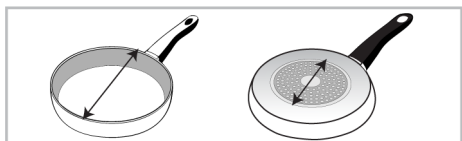
- Utilice únicamente utensilios de cocina con fondo plano. No utilice utensilios de cocina con bases cóncavas o convexas.



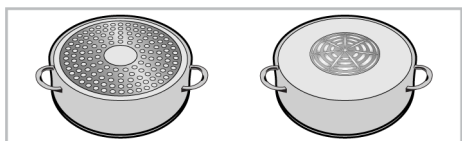
- Utilice únicamente utensilios de cocina procesados y de base gruesa. Si utiliza utensilios de cocina de base fina, estos se calentarán muy rápidamente y la base de los utensilios de cocina puede derretirse antes de que se active el sistema de apagado automático, lo que dañará la superficie de cocción y el producto. Los bordes afilados rayarán la superficie.



- Algunos utensilios de cocina tienen un campo ferromagnético en la parte inferior que es más pequeño que su diámetro real. Solo esta área es calentada por la zona de cocción. Por lo tanto, el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de cocción disminuye. Además, estos utensilios de cocina pueden no ser detectados por las zonas de cocción por inducción grandes. Por este motivo, la zona de cocción debe seleccionarse según el tamaño del campo ferromagnético.



- Algunos utensilios de cocina tienen una base que contiene materiales no ferromagnéticos, como el aluminio. Es posible que estos tipos de utensilios de cocina no se calienten lo suficiente o que la zona de cocción por inducción no los detecte. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de utensilios de cocina en mal estado.



Al cocinar varios platos en zonas de cocción por inducción, distribuir los utensilios de cocina de manera uniforme en las áreas derecha, izquierda y central al seleccionar la zona de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción.

Prueba de utensilios de cocina

Pruebe si sus utensilios de cocina son compatibles con placas de inducción utilizando los métodos que se indican a continuación.

- Si la base del utensilio de cocina tiene un imán, es compatible.
- Al colocar los utensilios de cocina sobre la zona de cocción por inducción y encender el producto, si no parpadea, es compatible.

Tamaños de utensilios de cocina recomendados

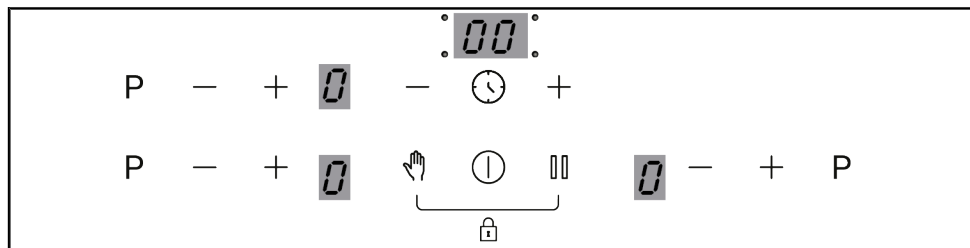
Para que la zona de cocción por inducción reconozca los utensilios de cocina, depende del diámetro ferromagnético y del material de la base de los utensilios de cocina. Para el reconocimiento de los utensilios de cocina y una cocción eficiente, estos deben seleccionarse de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción. A continuación, se indican los tamaños de utensilios de cocina recomendados según el tamaño de la zona de cocción.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de recipiente de cocción, el tamaño del recipiente y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más uniforme, se puede utilizar una zona de cocción un tamaño más grande. El uso de una zona de cocción más grande no desperdicia energía en las placas de inducción, ya que el calor se genera únicamente en el recipiente de cocción correspondiente.

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - max. 145
180	en min. 100 - max. 180
210	en min. 140 - max. 210
240	en min. 140 - max. 240
280	en min. 125 - max. 280

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
320	en mín. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	en mín. 100 - max. 180
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

5.2 Panel de control



Teclas

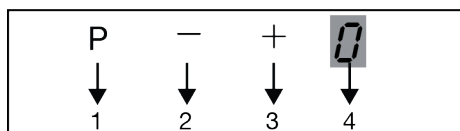
- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- P** : Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
- : Tecla de bloqueo para limpieza
- : Tecla de parada
- +** : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

Símbolos

- : Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia *
- : Símbolo de bloqueo de teclas

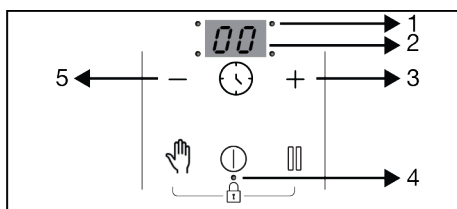
* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Pantalla de la Zona de cocción



- 1 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura
- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción

Indicación del temporizador




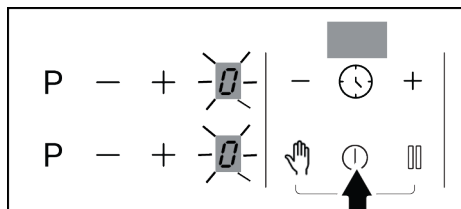
- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

Advertencias generales para panel de control







- Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.
- La placa regresará automáticamente al modo en espera, si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.


Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla .
 - ⇒ “0” aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



Apagado de la zona de cocción:


- ✓ La zona de cocción activa se puede apagar de 4 formas distintas:
 - ✓ **Tocando la tecla **; Toque la tecla .
1. **Bajando el nivel de temperatura a “0”**; Puede apagar la zona de cocción configurando el ajuste de temperatura a “0”.
 2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada**; Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará “0” o “00”. Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
 3. **Toque la zona  y las teclas  simultáneamente para la zona de cocción deseada**; Puede apagar la zona de cocción correspondiente tocando sus teclas  /  a la vez.

-  Si los símbolos o están encendidos una vez apagada la zona de cocción, significa que la zona de cocción está todavía caliente. Evite tocar las zonas de cocción.




Indicador de calor residual

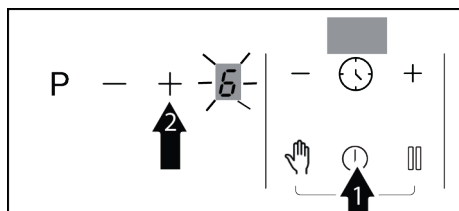
Ocak gözü ekranında parpadea en el visor de la zona de cocción, significa que la placa está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades

de alimentos. En unos momentos, este símbolo se transformará en el símbolo , que indica que el calor ha disminuido.


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

Ajuste del nivel de temperatura

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



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

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

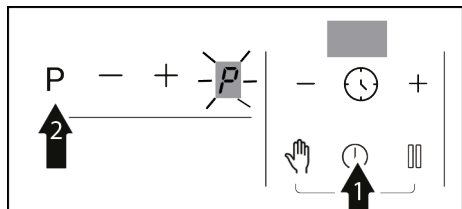
Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

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

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

1. Encienda la placa pulsando la tecla .

2. Toque la tecla **P** de la zona correspondiente.



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

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

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas — o **P**. La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel 9.

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

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

Bloqueo de limpieza

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

Activación del bloqueo de limpieza

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

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

Desactivación del bloqueo de limpieza

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



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




Bloqueo para niños Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).

Activación del bloqueo para niños


1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsadas las teclas y simultáneamente hasta que **escuche un sonido de alarma**.
 - ⇒ El bloqueo para niños se activará. El punto decimal de la tecla parpadeará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".
- Si pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, se escucharán dos señales de alarma y el símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción.

Desactivación del bloqueo para niños




1. Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsadas las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.
2. La función de bloqueo para niños se desactivará. El símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción, y la luz de la tecla  se apagará.





Bloqueo de teclas

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




 El bloqueo de teclas se cancela en caso de corte de energía.

Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche una señal de alarma**.
2. El bloqueo de teclas se activará y el punto decimal de la tecla  se quedará encendido tras parpadear.

 Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla  estará operativa. Si toca cualquier otra tecla o botón, el punto decimal de la tecla  parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder encender la placa de nuevo. Si toca cualquier tecla sin desactivar el bloqueo de teclas, la luz debajo de  parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activado. Desactive el bloqueo de teclas para poder volver a encender la placa.




Desactivación del bloqueo de teclas

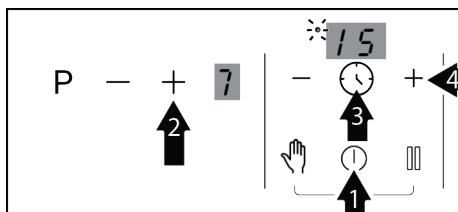
1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.
2. La luz de la tecla  se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.




Función del temporizador


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



Activación del temporizador


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




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

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

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

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

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

Desactivación del temporizador

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

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo


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

1. **Desactivación del temporizador para la zona relacionada reduciendo su valor hasta llegar a "00":** Toque las teclas $+/-$ del temporizador hasta que aparezca "00" en el visor de la zona de cocción cuyo temporizador esté activo.

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


⇒ **Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas $+/-$ de la zona correspondiente:** Toque simultáneamente las teclas $+/-$ de la zona correspondiente.




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

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

Función de parada

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

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

1. Toque la tecla  cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.
2. Todas las zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo  aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.
3. Toque de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

Función de gestión de energía Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que

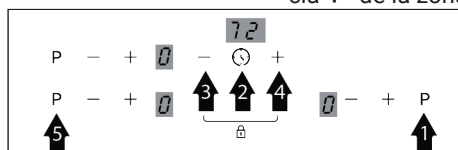
puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.

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

Indicador de pantalla de gestión de energía

Energía total

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW



- En la pantalla del temporizador se muestra el nivel de gestión de energía establecido.
- Toque la tecla **0** para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
- Confirme el ajuste pulsando la tecla **1** y apague la placa. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

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

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

i Si la potencia total de su producto es inferior a la potencia deseada, su producto funcionará al nivel de potencia total indicado en la tabla técnica.

Para cambiar la energía total;

- Enciende la placa tocando la tecla **1**. Enciende la placa tocando la tecla **1** otra vez.
- Luego toque respectivamente la tecla **P** de la zona frontal derecha, la tecla **1**, la tecla del temporizador **—**, la tecla del temporizador **+**, y finalmente la tecla **P** de la zona frontal izquierda.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

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

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

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



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

Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo

(Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

El nivel de temperatura	Periodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (refuerzo)	10 mins. (*)
(*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 10 minutos	

Tabla 1: Periodos de apagado automático

Protección frente al sobrecalentamiento

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

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

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el indicador mostrará la advertencia "E".

Ajuste preciso de la potencia

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



Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

6 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca llene la sartén con más de un tercio de aceite. No deje la placa desatendida mientras calienta aceite. El aceite sobrecalentado supone riesgo de incendio. ¡Nunca intente apagar un posible incendio con agua! Si el aceite se incendia, cúbralo con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, retire siempre el exceso de agua y sumérjalos lentamente en el aceite caliente. Asegúrese de descongelar los alimentos congelados antes de freírlos.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utilice esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Derretir		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	20 ... 35
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 6
Hervir, calentar, mantener caliente		
Agua 1 L (Hervir)	P	2 ... 8
Agua 3 L (Hervir)	P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)	6	4 ... 6
Leche 1 L (Mantener caliente)	1-2	18 ... 22
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	8	3 ... 5
Hervir		
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	12 ... 14
Filete de salmón	8	10 ... 15
Salchicha	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Pollo entero (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Guiso de verduras mixtas	6-8	10 ... 20
Fideos	9	3 ... 6
Cocinar, saltear		
Plato de arroz (200 g arroz)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Pudín de Noé **		
Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	5 ... 6
Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	2 ... 5
Trigo cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
Pudín de Noé -Todos los ingredientes	8	20 ... 25
Jarretes con verduras **		
Salteado de verduras	9	3 ... 8
Horneado	4-5	120 ... 150
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Fajitas de pollo	9	10 ... 20
Fideos de pollo, verduras y calamares	8-9	10 ... 18
Pollo cremoso con champiñones	8-9	10 ... 18
Pollo salteado con chile *	8-9	5 ... 10
Plato de espinacas y carne picada	6-7	10 ... 15
Guiso de ternera	7-8	60 ... 70
Pilaf de bulgur (200 g)	6-8	15 ... 35
Ternera Strogonoff	8-9	10 ... 15
Freír con poco aceite		
Filete de lubina	8	3 ... 7
Filete de solomillo ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salchicha	8	2 ... 5
Huevo frito	7	4 ... 8
Tortilla francesa	7-8	3 ... 6
Hamburguesa con hamburguesa	6-8	6 ... 10
Pollo Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crepe	8-9	2 ... 5
Pan plano	6-7	2 ... 5
Pan abierto	7-9	2 ... 5
Pastel de sartén	8-9	6 ... 12
Tostadas francesas de fruta	8-9	2 ... 5
Salteado de verduras mixtas *	7-8	9 ... 13
Patatas fritas		
Boortsog	8	13 ... 16
Escalope vienés	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Patatas Congeladas (500 g)	8-9	8 ... 15
Patatas frescas (500 g)	8-9	8 ... 15
Patatas frescas en rodajas con manzana (200 g)	8-9	5 ... 10
Katsu de pollo	8-9	3 ... 6
Frito mixto	8-9	10 ... 15
Tempura de camarones	8-9	5 ... 7
Tortas de arroz	9	3 ... 7
* Se recomienda un wok.		
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.		

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.

- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para raspar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de

limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jara-be se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.

- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El símbolo en la pantalla de la zona de cocción está encendido de forma constante.

- Es posible que no haya una olla en la zona de cocción que está funcionando. >>> Verifique si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea compatible con inducción. >>> Verifique si su olla es adecuada para placas de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción seleccionando una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.
- La olla o la zona de cocción pueden estar muy calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.

- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción está encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su olla es adecuada para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.

El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso cuando la placa de cocción está apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta que el equipo electrónico del interior de la placa se enfría a la temperatura adecuada.

Se escucha un ruido proveniente de la placa mientras se cocina.

- Es posible que se escuchen algunos ruidos en la placa de cocción durante la cocción. Estos ruidos dependen de la composición de los utensilios de cocina. Estos ruidos son normales, no se trata de un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles sonidos y causas:

- **Ruido del ventilador:** La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.
- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:** Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base

de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.

- **Sonido crepitante:** Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocin-

na están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.

- **Sonido de silbido:** Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
A1 – A8	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
B1 – B5	No se utiliza una olla apta para calentamiento por inducción.	El error se solucionará cuando se utilice una olla adecuada para calentamiento por inducción.
B6	La placa de inducción ha superado el tiempo máximo de funcionamiento.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Utilice la placa de inducción según los tiempos especificados en el manual de usuario.
B7	No se utiliza una olla apta para calentamiento por inducción.	El error se solucionará cuando se utilice una olla adecuada para calentamiento por inducción.
B8	Si su producto es una placa de inducción con campana; se ha producido un error en el filtro.	Retire y vuelva a colocar los filtros de ventilación. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
C1 – C2	Se ha producido un error en el sensor de temperatura de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
C3	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
C4	Se ha producido un error de conexión eléctrica.	Restablezca la conexión eléctrica correcta consultando la tabla técnica y el manual de instalación del producto.
C5 – C7	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
D1 – D9	Error de hardware de la placa electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
T1 – T8	Error de temperatura alta o del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error se solucionará cuando la temperatura de la placa baje por debajo de los límites.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,5	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

