

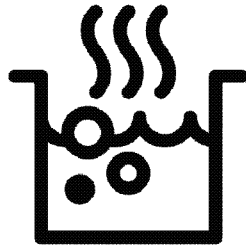
GRUNDIG

Placa empotrada

Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador



GIEI 638980 IF

ES / PT

185.9282.53/R.AH/13.01.2022/4-2

7757182984

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Grundig Gracias por elegir el aparato. 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 aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. 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.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

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



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	7
Seguridad de la instalación	7
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura	8
Uso de accesorios	8
Seguridad en la cocina	8
Inducción.....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil	11
Eliminación del material de embalaje.....	11
Recomendaciones para el ahorro de energía	11

3 Su aparato 12

Información sobre el aparato.....	12
-----------------------------------	----

Introducción y uso del panel de mandos del aparato	12
Control de placa.....	12
Información general sobre placa	13
Especificaciones técnicas.....	14

4 Primer uso 15

Primera limpieza	15
------------------------	----

5 Cómo usar la placa 16

Información general sobre el uso de placa.....	16
Panel de control	21

6 Información general sobre la cocción 31

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	31
---	----

7 Mantenimiento y cuidados32

Información general de limpieza.....	32
Limpieza de placa.....	33
Limpiar el panel de control	33

8 Solución de problemas 34

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
- ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
- ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del

aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.

- ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.



Propósito del uso

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en 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.



Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o

mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



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 debe

estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe

doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
 - Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- (Si su producto tiene un enchufe)
- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
 - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
 - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

Seguridad en el 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. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.



Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.



Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio.

JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



Inducción

- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como

bombas de insulina o marcapasos.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- 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. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de

este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete.

Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina.

Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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



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

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

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

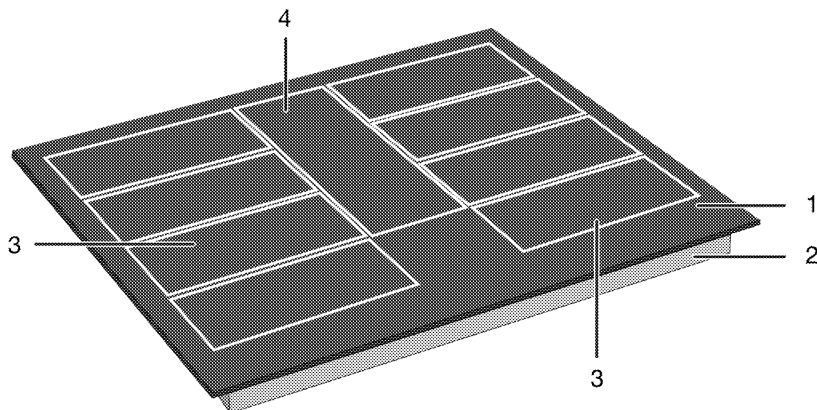
Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- 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 superficies de cocción de la encimera 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

Información sobre el aparato

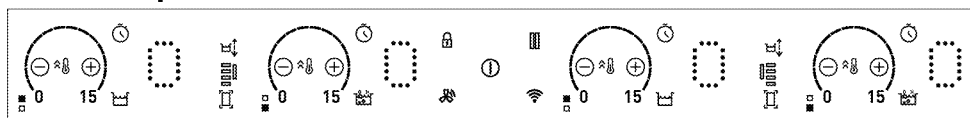


- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción
- 4 Zona de cocción por inducción auxiliar

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control de placa



Zona de ajuste de nivel de temperatura

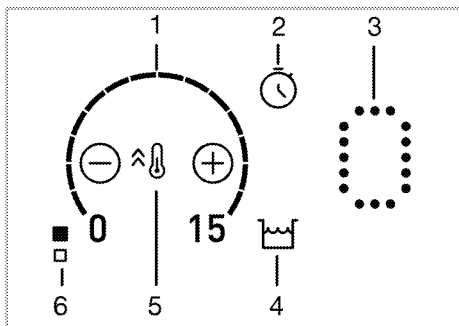


Tecles y símbolos

- : Tecla de encendido/apagado
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)

- : Tecla de cocción automática
- : Tecla de parada
- : Tecla de temporizador
- : Tecla para aumentar el temporizador
- : Tecla para disminuir el temporizador
- : Símbolo de función "Mover"
- : Tecla del sensor de ebullición *
- : Símbolo de ubicación de olla
- : Tecla de conexión de placa-campana *
- : Tecla de wifi *

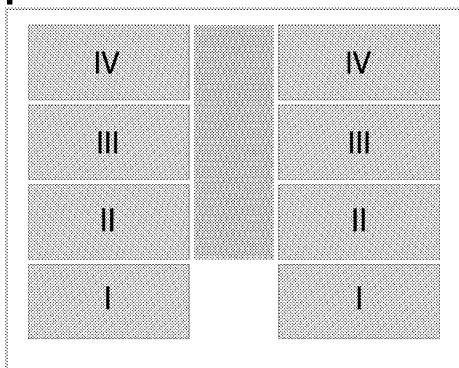
* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 2 Tecla de temporizador
- 3 Indicador de Temporizador/Temperatura
- 4 Tecla de cocción automática
- 5 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 6 Símbolo de la zona de cocción

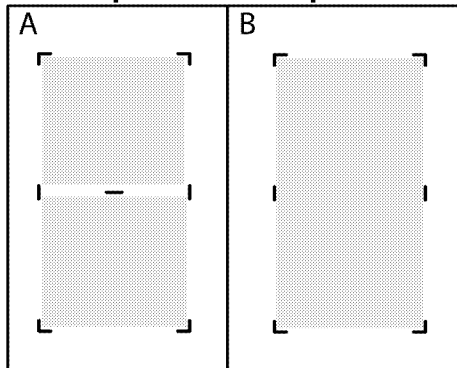
Información general sobre placa



Su placa está equipada con superficies de cocción de placa con superficies anchas (superficies Flexi). Es posible

utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas. Utilizar las ollas correctas para estas zonas de cocción y la función de combinación se describen en la sección "Cómo utilizar la placa".

En los modelos con zonas de cocción iluminadas: Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



i Al combinar las dos zonas de cocción separadas en la superficie A que se muestra arriba para convertirse en una zona de cocción con superficie ancha como se muestra en B, la luz de separación entre ellos se apagará. Cuando la zona de cocción de superficie ancha se convierte de nuevo en dos zonas de cocción separadas, la luz se encenderá de nuevo.

Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	48 mm*/580 mm/510 mm (Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas).
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 mm /490 mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	max. 7.4 kW

Quemadores

Izquierda I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Tamaño	92,7x200 mm
Potencia	900 W / Booster: 1800 W
Medio	Zona de cocción por inducción auxiliar
Tamaño	92,7x200 mm
Potencia	900 W / Booster: 1800 W
Derecha I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Tamaño	92,7x200 mm
Potencia	900 W / Booster: 1800 W

* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.



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 aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

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

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no

necesitará hacer una limpieza innecesaria.

- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en

comparación con otros tipos de placas.

- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para

cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

Ollas/sartenes adecuadas:

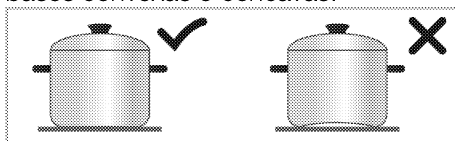
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

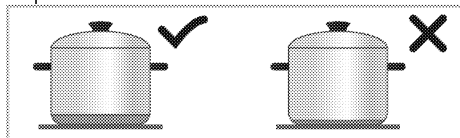
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

Recomendaciones:

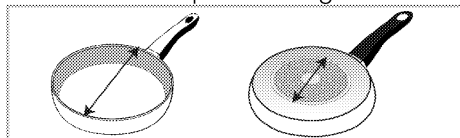
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



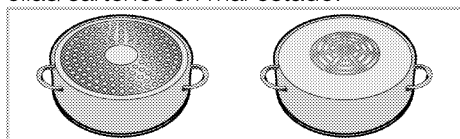
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



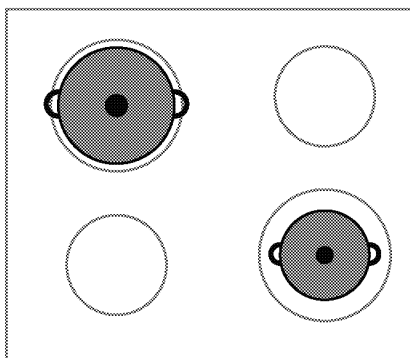
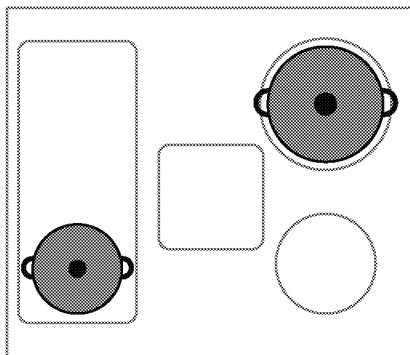
- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



i Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.



Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
2. Es compatible cuando "❏" y "✗" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
I-II-III-IV (92,7)	en mín. 90 - máx 145
I-II	en mín. 130 - máx 210
III-IV	en mín. 130 - máx 210
Zona de cocción con ancha superficie (flexi) (370x200)	ancho 230 - largo 390

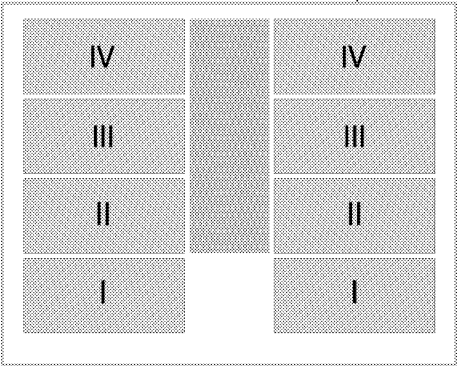
La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indican los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

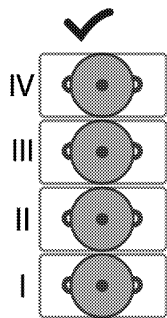
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para

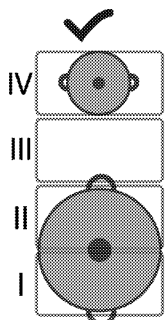
operaciones de cocción con sus ollas más anchas. Puede utilizar las superficies de cocción I-II-III-IV a la derecha y a la izquierda y la superficie de cocción auxiliar en el centro para las ollas/sartenes de pequeño tamaño. Sin embargo, si va a cocinar con dos ollas/sartenes pequeñas, las superficies de cocción I-II y las superficies de cocción III-IV se utilizan desde una única unidad de control, por lo que cuando coloque las ollas pequeñas en estas superficies, cocinará al mismo nivel de temperatura.



Ejemplos de uso de ollas/sartenes

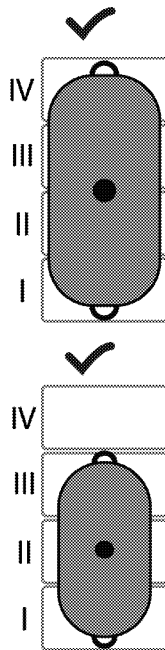


Disponen de 4 superficies de cocción separadas en la zona de cocción con amplia superficie. Sin embargo, puede utilizar estas zonas de cocción para dos niveles de temperatura diferentes como I-II y III-IV. Por ejemplo, si va a cocinar en 4 ollas pequeñas separadas, se puede dar un único nivel de temperatura a las zonas de cocción I-II y un único nivel de temperatura a las zonas de cocción III-IV.

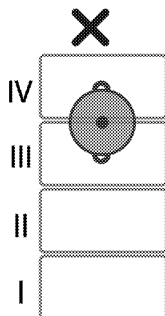


Coloque las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción individual según el diámetro de la olla/sartén. Si la olla/cacerola cubre dos zonas de cocción, debe colocarse en el centro de dos zonas de cocción, si cubre una zona de cocción, debe colocarse en el centro de una zona de cocción.

Ejemplos de uso de ollas/sartenes



Para cocción con ollas/sartenes grandes, coloque la olla/sartén de manera que cubra los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.

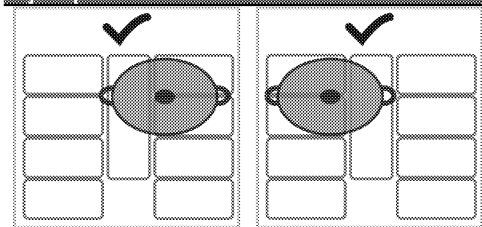


Para operaciones de cocción con una sola olla/sartén, colóquela en el centro de las zonas de cocción. No coloque la olla/sartén entre las superficies de cocción.

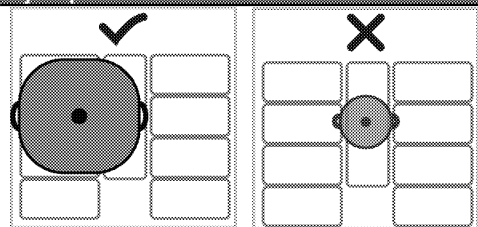
Zona de cocción por inducción auxiliar

La placa de cocción está equipada con una(s) zona(s) de cocción por inducción auxiliar(es) entre con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar las zonas de cocción que hará con la s ollas/sartenes grandes como zonas auxiliares. A continuación se muestran muestras de uso de ollas/sartenes.

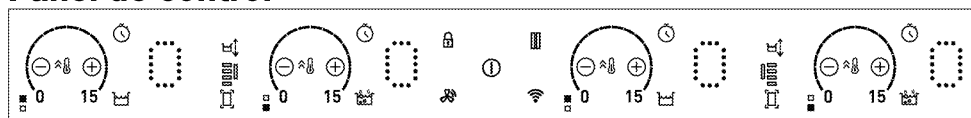
Ejemplos de uso de ollas/sartenes



Ejemplos de uso de ollas/sartenes



Panel de control



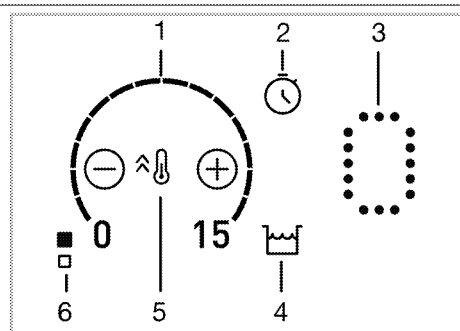
Zona de ajuste de nivel de temperatura



Teclas y símbolos

- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 👉👈 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- 🔥 : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 👑 : Tecla de cocción automática
- ⏸ : Tecla de parada
- 🕒 : Tecla de temporizador
- ⊕ : Tecla para aumentar el temporizador
- ⊖ : Tecla para disminuir el temporizador
- 👉👈 : Símbolo de función "Mover"
- 👑 : Tecla del sensor de ebullición *
- 👑/👑 : Símbolo de ubicación de olla
- 🔒 : Tecla de conexión de placa-campana *
- 📶 : Tecla de wifi *

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



Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 2 Tecla de temporizador
- 3 Indicador de Temporizador/Temperatura
- 4 Tecla de cocción automática
- 5 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 6 Símbolo de la zona de cocción

i Este aparato se controla con un panel de control táctil. Cada operación que se realiza en el panel de control táctil se confirma por una señal acústica.

- i** Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

Encendido la cocina

1. Toque la tecla ① del panel del control. La cocina estará lista para su uso.

- i** La cocina volverá automáticamente al Modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.

- i** El aparato se apaga por motivos de seguridad en caso de que se pulse cualquier tecla (🔒 tecla) durante un periodo prolongado.

Apagado de cocina

1. Toque la tecla ① del panel del control. La cocina se apaga y vuelve al modo de en espera.

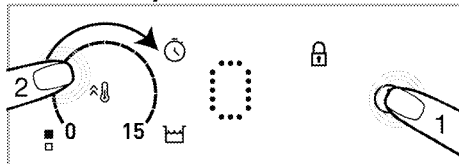
- i** Si el símbolo 🔥 o 🔥 se ilumina en la pantalla de la zona de placa cuando se apaga la cocina, significa que la zona de placa todavía está caliente. No toque las placas.

Indicador de calor residual

Si se ilumina el símbolo 🔥 en la pantalla de zona de placa, esto significa que la cocina todavía está caliente y que es posible utilizarlo para mantener caliente la comida de poca cantidad. Después de un tiempo, el símbolo cambia al símbolo 🔥 que significa menos calor.

- i** En caso de un corte de energía, el indicador de calor residual no se ilumina para advertir al usuario contra las placas calientes.

Encender las zonas de placa (zona de cocción)



1. Enciende la placa tocando la tecla ①.
» El símbolo "0" aparece en la pantalla de la zona de placa.
2. Toque el área de configuración de la zona de placa que desea encender o deslice el dedo en el área de configuración.

- i** La cocina volverá automáticamente al Modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.

Configurar el nivel de temperatura

Tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de temperatura entre "0" y "15".

- i** La zona de cocción auxiliar puede cocinar por sí sola. El nivel de temperatura de la zona de cocción posterior izquierda se configurará para este fin.

Apagar las placas:

Una zona de placa seleccionada se puede apagar de 2 maneras diferentes;

1. **Configurando la temperatura como "0"**

Puede apagar la placa reduciendo la configuración de temperatura hasta "0".

2. **Utilizando la función de temporizador para la zona de placa deseada**

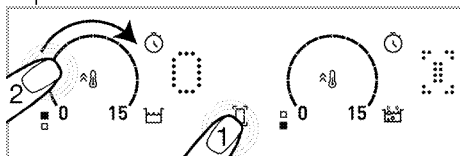
Cuando se termina el tiempo, el temporizador apaga la zona de placa conectada. Todas las pantallas muestran "0" o "00". El símbolo ⌚

que se encuentra sobre la zona de placa se desaparece.

Al expirar el tiempo, sonará la alarma audible. Para silenciar la alarma toque cualquier tecla del panel de control.

Encender la zona de la placa con superficie ancha Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

1. Enciende la placa tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla de selección para la zona de placa con superficie ancha.
» El símbolo 0 se muestra en la pantalla de la zona de la placa trasera izquierda y el símbolo 1 se muestra en la pantalla de la zona de la placa delantera izquierda.



3. Tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de temperatura entre 0 y 15.
» Es posible cambiar el nivel de temperatura desde los áreas de configuración de ambas zonas de placa.

i Las zonas de placa con superficie ancha a la izquierda se describen como un ejemplo. En caso de que en el lado derecho de aparato exista una zona de placa con superficie ancha, lo mismo aplica para esta zona de placa.

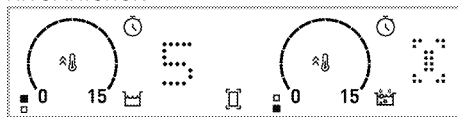
Encender la zona de placa con superficie ancha mientras una o ambas placas a la izquierda están funcionando Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Una o ambas placas a la izquierda pueden funcionar por separadas,

también se pueden combinar ambas placas activando la placa de cocción con superficie ancha. Así, se puede utilizar una amplia superficie de cocción con los mismos valores.



1. Toque la tecla de selección de la zona de placa con superficie ancha mientras una o ambas zonas de placa a la izquierda están funcionando.
» En la pantalla de la zona de placa trasera izquierda, se muestra la temperatura de la zona de placa con temperatura más baja de las zonas de placa que ha seleccionado anteriormente. En caso de asignar un período de temporizador, se mostrará el valor del temporizador de la zona con nivel inferior.



- » A fin de cambiar después el valor de la temperatura, configure el valor de temperatura deseado desde el área de configuración de ambas zonas de placa.

i Las zonas de cocción se separan y se apagan al tocar la tecla de la zona de placa con superficie ancha mientras la zona de placa con superficie ancha está activa.

Apagar las placas con superficie ancha: Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

La zona de la placa con superficie ancha se puede apagar de 3 maneras diferentes:

1. Configurando la temperatura como "0"

Puede apagar la placa con superficie ancha reduciendo la temperatura hasta "0".

2. Utilizando la función de apagado por temporizador para la zona de la placa con superficie ancha

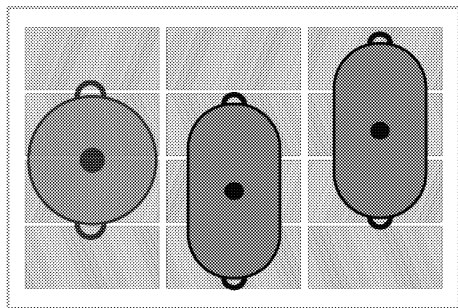
Al acabar el tiempo, el temporizador apaga la placa con la superficie ancha. La pantalla de la zona de la placa izquierda muestra 0y la pantalla de reloj muestra 00 . La luz de tecla ⌚ que aparece en la pantalla de la placa trasera izquierda se apaga.

3. Al tocar el símbolo de la zona de la placa con superficie ancha durante alrededor de 3 segundos

Si toca el símbolo de la zona de la placa con superficie ancha durante alrededor de 3 segundos, la zona de placa se apaga.

Modo "Autoflexi" (Activación automática de la placa con superficie ancha)

En caso de colocar las placas de cocción según las posiciones de abajo, el "flexi" (la zona de placa con modo de superficie ancha) se activará de manera automática. Para salir de este modo toca la tecla 🔲 una vez.



Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Es posible utilizar booster para calentar con la máxima potencia. No obstante, no aconsejamos que cocine durante un largo período en esta posición. La configuración de alta potencia tal vez no

esté disponible en todas las placas. La zona de placa se apaga una vez transcurrido el período de ajuste de Alta potencia (Véase la tabla de límites de período de Operación).

Seleccionar directamente la configuración de alta potencia (BOOSTER):

1. Enciende la placa tocando la tecla ① .
2. Toque la tecla ⌚.

La zona de placa activada funciona con la máxima potencia y el símbolo de booster en movimiento 🔲 aparece en la pantalla de la zona de cocinas.

» La zona de placa se apaga una vez transcurrido el período de ajuste de Alta potencia (Véase la tabla de períodos de apagado Automático).

Seleccionar la configuración de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de la placa está activa:

1. Toque la tecla ⌚ cuando la cocina esté encendida y la zona de cocción relevante esté activa.

i La configuración de alta potencia (booster) sólo se puede activar en una de las zonas del mismo lado (izquierda o derecha). Si una de las zonas de placa del mismo lado funciona a un nivel de temperatura determinado, no se podrá ajustar booster para la otra zona de cocción del mismo lado. Mientras la zona de placa de superficie amplia esté activa, booster no podrá ajustarse también para estas zonas de cocción.

2. La zona de la placa seleccionada funciona con la máxima potencia y 3 luces parpadean en la pantalla de la zona de la placa respectivamente. Al expirar el período de configuración de alta potencia, la zona de la placa

cambia al nivel de temperatura establecido y en la pantalla sólo se muestra el nivel de temperatura que ha seleccionado.

Desactivar la configuración de alta potencia (BOOSTER) antes de que expire:

Tocando la tecla  puede apagar la alta potencia cuando desee.

Tecla de Bloqueo

Mientras que la cocina esté encendida, puede activar el bloqueo de tecla con el fin de evitar que se cambien las funciones de forma involuntaria.

Activar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla  durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

Si se pulsa cualquier tecla mientras el bloqueo de teclas está activo, la luz de la tecla  parpadea.

i Es posible activar el bloqueo de teclas solamente mientras la cocina está en modo. Mientras que el bloqueo de teclas está activo, funcionan solamente las teclas . Cuando se toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla  parpadea para indicar que el bloqueo de la tecla está activo.

En caso de apagar la cocina mientras las teclas están bloqueadas, se desactivará el bloqueo de teclas para encender la placa de nuevo.

Desactivar el bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada la tecla  alrededor de 3 segundos.

La operación se confirmará con una señal audible. La luz de la tecla  se apaga y el panel de control se desbloquea.

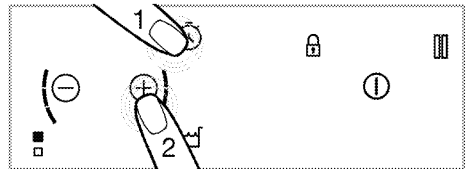
Función de temporizador

Esta función facilita la cocina para usted. Usted no necesita atender la cocina durante todo el período de cocción. La zona de placas se apaga de forma automática después de que el período seleccionado termine.

Activar el temporizador

1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Se "0" aparece en la pantalla de la zona de placa.
3. Configure el nivel en el área de configuración de la zona de la placa que desea encender.
4. Active el temporizador tocando la tecla .

La pantalla de la zona de la placa relevante muestra "00".



5. Configure el período deseado tocando las teclas  y .

» Confirme la configuración tocando la tecla . Si no se toca la tecla  la configuración se confirmará de forma automática.

i El temporizador solamente puede utilizarse para las placas que se están operando.

i Con el fin de programar un temporizador para otras placas, repite el procedimiento anterior.

i Sin seleccionar la zona de la placa y el nivel de temperatura de la misma no se puede ajustar el temporizador.

Apagar el temporizador

Una vez que el tiempo establecido ha expirado la cocina se apaga

automáticamente y se emite una advertencia audible.
Pulse cualquier tecla para apagar la advertencia audible.

Apagar el temporizador de forma prematura

En caso de apagar el temporizador de forma prematura, la cocina sigue operando con la temperatura establecida hasta que se apaga. Puede apagar el temporizador de forma prematura con dos métodos diferentes:

1. Apagar reduciendo el valor del temporizador hasta "00" :

1. Seleccione la placa que quiere apagar.
2. Seleccione el temporizador de la placa correspondiente tocando la tecla .
3. Reduce el valor hasta "00" tocando las teclas  y  se visualiza en la pantalla de la zona de la placa relevante.

2-Desactivar pulsando la tecla del temporizador durante alrededor de 3 segundos:

1. Mantenga la tecla  de la placa relevante pulsando durante alrededor de 3 segundos, la  desaparecerá por completo y el temporizador se cancelará.

Función de cocción automática

Mediante esta función, puede realizar una cocción rápida en 3 niveles diferentes.

1. Mantener caliente
2. Fritura
3. Ebullición

Activar la función de cocción automática sin programar un temporizador

1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Toque la tecla  de la placa que desee activar la función de cocción automática.

3. Al primer toque, la zona de cocción relevante se activa en el nivel de mantener caliente. El símbolo  aparece en la pantalla.

4. Al segundo toque, la zona de la placa relevante pasa al nivel de fritura. El símbolo  aparece en la pantalla.

5. Al tercer toque, la zona de la placa relevante se activa en el nivel de ebullición. El símbolo  aparece en la pantalla.

» La zona de la placa comienza a funcionar en el nivel configurado de cocción automática.

Activar la función de cocción automática programando un temporizador

1. Pulsando la tecla  de la zona de placa relevante seleccione el nivel deseado de cocción automática.

2. Active el temporizador tocando la tecla .

» El símbolo "00" y la luz del símbolo  se iluminan en la pantalla de la zona de placa.

3. Configure el período deseado tocando las teclas /.

» Durante el período de nivel establecido de cocción automática la zona de placa continúa funcionando a la temperatura establecida.

» Una vez que el tiempo establecido ha expirado la cocina se apaga automáticamente y se emite una advertencia audible. Pulse cualquier tecla para apagar la advertencia audible.

Apagar la función de cocción automática:

1. En caso de desear cancelar la función de cocción automática, tocando la tecla  puede apagar completamente la placa relevante.

2. Configure el nivel de temperatura deseado tocando las teclas / en caso de desear que la placa funcione

a un nivel determinado de temperatura y que se cancele la función de cocción automática. La zona de la placa continúa funcionando en nivel de temperatura que usted ha configurado. Si el temporizador está configurado antes, el período de cocción configurado no se cancela y la placa vuelve a funcionar con el nivel de temperatura configurado.

Uso de función de desplazamiento

Gracias a esta función se puede cambiar el nivel de cocción con un movimiento de la olla sin entrar en el panel de control y, así facilita el cambio rápido entre diferentes niveles de cocción. No necesita reducir o aumentar cada vez el nivel de temperatura.

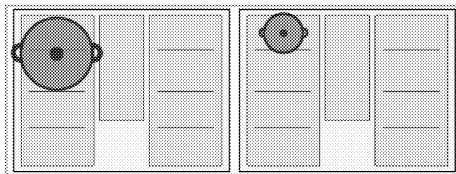
- i** El tamaño de la olla debe cubrir una o dos placas para asegurar que la función de movimiento esté activa.

Para activar la función de "movimiento":

1. Enciende la placa tocando la tecla ①.
2. Conforme el nivel con el que quiere empezar ponga la olla de forma que cubra dos zonas de cocción en la zona de placa izquierda o derecha.
3. Toque la tecla  dos veces.
» Las luces de los símbolos  y  y se iluminan y se activa la función "movimiento". Con el fin de seleccionar el nivel de cocción deseado, basta con deslizar la olla sobre la zona de placa. Es posible pasar entre 3 niveles diferentes de cocción utilizando esta función:

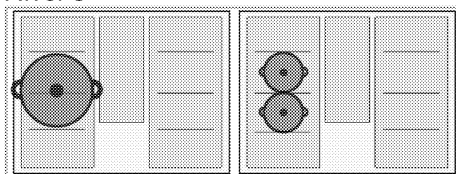
- **Nivel 3 (Mantener caliente):** Su cocina funcionará en el nivel 3 en caso de colocar la olla en las dos placas más alejadas de las placas de la izquierda y de la derecha.

Nivel 3



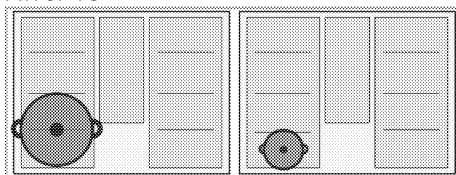
- **Nivel 8 (Ebullición):** Su cocina funcionará en el nivel 9 en caso de colocar la olla en las dos placas en el medio de las placas izquierda y derecha.

Nivel 8



- **Nivel 15 (Fritura):** Su cocina funcionará en el nivel 15 en caso de colocar la olla en las dos placas delanteras de las placas izquierda y derecha.

Nivel 15



- i** Mientras utiliza la función de "movimiento", no es posible programar temporizador para las placas.
- i** Cuando en la zona de cocción auxiliar existe una olla, no es posible utilizar la función de "Movimiento".
- i** En caso de que la olla utilizada cubra 3 zonas de cocción, se cancelará la función de "Movimiento".

Función de parada

Mediante esta función, es posible parar todas las funciones que operan en la

cocina (excluyendo el temporizador) durante un tiempo.

i En caso de que el temporizador se configure para cualquier zona de placa, el temporizador vuelve a funcionar durante la función de parada.



1. Toque la tecla  mientras su cocina está encendida.

Todas las placas que se están utilizando continúan funcionando en el nivel mínimo.

2. Toque la tecla  otra vez con el fin de operar todas las placas paradas con sus configuraciones anteriores.

i Al tocar la tecla de parada, el símbolo  se ilumina en las pantallas de las placas que estaban en función antes de tocar esta tecla

Utilizar las placas de inducción de forma segura y efectiva

Principio de funcionamiento: El calentador de inducción calienta la olla directamente debido a su principio de funcionamiento. Así que, cuenta con muchas ventajas sobre otros tipos de cocinas. Funciona e manera más eficiente y la superficie de la placa es más fría.

Su cocina de inducción está equipada con un sistema de seguridad superior que garantizará un funcionamiento con la máxima seguridad.

i Dependiendo del modelo, es posible que su cocina esté equipada con placas de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, con la característica de inducción. Gracias a la característica de inducción, cada zona de placa detecta automáticamente la olla colocada sobre ella. La energía se proporciona solamente en la zona de contacto de la olla, así que que se consume un nivel mínimo de energía.

Función de gestión de energía

Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 9 niveles para la función de gestión de energía.

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

Nivel de gestión de energía	Energía total
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Cuando las placas están apagadas,
1. Enciende la placa tocando la tecla  .
2. Sin quitar su dedo, toque la tecla  de la zona de placa trasera izquierda, luego la tecla  de la zona de placa delantera izquierda y finalmente la tecla  respectivamente. Cada vez que se toca una tecla se emite un señal audible.

3. Nivel de gestión de energía establecido se muestra en la pantalla de la zona de placa trasera izquierda, y el valor de energía total para este nivel se muestra en la pantalla de la zona de placa delantera izquierda. Al ver los valores suelte 3 teclas cuando.
4. Toque la tecla  para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  y apague la cocina. 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.

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.

Tabla-1: Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Límite del período de operación - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Calentamiento	10 minutos
Rápido	
P1	6
P2	6
P3	1,5

Protección contra sobrecalentamiento

Su cocina está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento puede observar lo siguiente:

- La zona de placa que está funcionando puede estar apagada.
- El nivel seleccionado puede ser reducido. No obstante, esto no se refleja en la pantalla.

Sistema de protección contra el desbordamiento

Su cocina está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento.

En caso de cualquier desbordamiento sobre el panel de control por cualquier razón, el sistema corta la conexión de energía automáticamente y apaga su cocina.

En este momento el símbolo "E" o "F" aparece en la pantalla.

Ajuste preciso de potencia

La cocina de inducción, conforme a su principio de funcionamiento, responde a las órdenes emitidas inmediatamente. Sus configuraciones de potencia se cambian muy rápidamente. Así que,

apagando el aparato inmediatamente, puede evitar el desbordamiento de alimentos (agua, leche) que está a punto de desbordarse.

 Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Es posible que se emita una advertencia de operación errónea.

 No ponga olla sobre el panel de control táctil.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio.

Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese

de descongelar los alimentos congelados.

- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Si se usarán los niveles "15" o "P" mientras se calienta la leche, asegúrese de calentarla revolviendo para que el fondo no se sostenga. Para un calentamiento más controlado, puede utilizar el ajuste 12 o 13.
- 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.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra 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 aparato en el lavavajillas.

Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

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 utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de

microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- 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.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. 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. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de placa

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 jarabe 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.

Limpia el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- 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

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

"□" y "⊗" En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden depender del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/razones y posibles soluciones

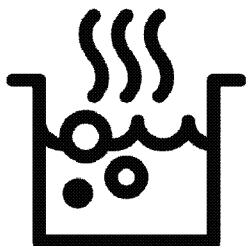
Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 47/F1	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

GRUNDIG

Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Grundig Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

1 Instruções de segurança 4

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	4
Segurança elétrica.....	5
Segurança no transporte	7
Segurança da instalação.....	7
Segurança durante a utilização.....	7
Advertências da temperatura	8
Uso de acessórios.....	8
Segurança na cozedura.....	9
Indução	9
Segurança da manutenção e limpeza	10

2 Instruções ambientais 11

Regulamentação de resíduos.....	11
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos	11
Eliminação do material da embalagem....	11
Recomendações para poupança de energia	11

3 O seu produto 12

Apresentação do produto	12
Apresentação e utilização do painel de controlo	12

Controlo da placa.....	12
Informação geral acerca da placa	13
Especificações técnicas	14

4 Primeira utilização 15

Primeira limpeza	15
------------------------	----

5 Como utilizar a placa 16

Informação geral acerca da utilização da placa.....	16
Painel de controlo.....	21

6 Informação geral acerca da cozedura 31

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa.....	31
---	----

7 Manutenção e cuidados 32

Informações gerais de limpeza	32
Limpar a placa	33
Limpar o painel de controlo	33

8 Resolução de problemas 34

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
- Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
- A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
- O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
-  A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
-  Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
-  Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
-  Não realizar modificações técnicas no produto.



Finalidade do uso

- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.



Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de

- idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
 - (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem

- ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
 - O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
 - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
 - (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
 - Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- (Se o seu produto tiver um plugue)
- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não

segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.

- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.



Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver

danificado, não instalar o mesmo.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.



Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.

- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com

controlo remoto ou com um relógio externo.



Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.



Uso de acessórios

- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa

incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.



Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.



Indução

- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A

sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Para informação detalhada, consultar a secção "Seleção de recipiente".

- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens de metal armazenados em gavetas sob o fogão podem ficar muito quentes durante o uso prolongado e intensivo. Não

guarde objetos de metal em gavetas sob o fogão.

- Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.



Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando

água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!

- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



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

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

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do

alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

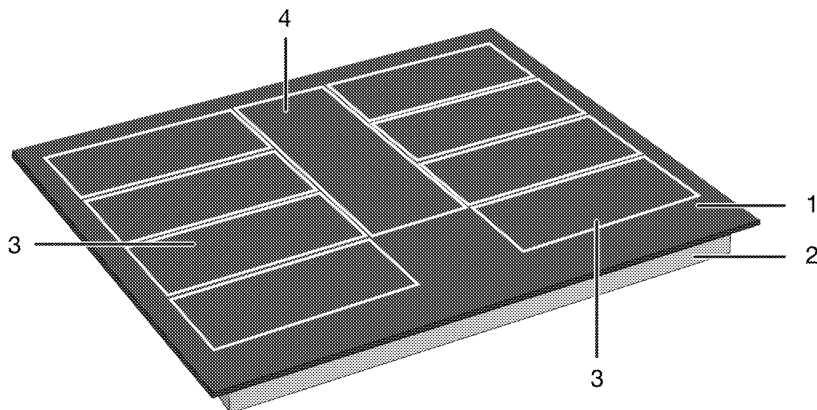
Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das panelas limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

3 O seu produto

Apresentação do produto

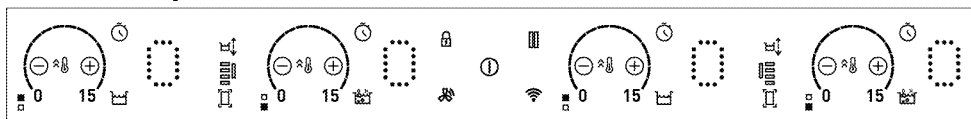


- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 2 Compartimento inferior
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 4 Zona de cozedura auxiliar de indução

Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

Controlo da placa



Definir zona para nível de temperatura

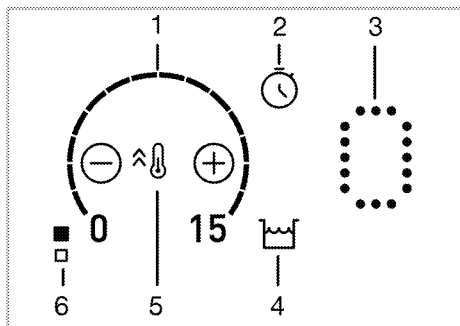


Tecclas e símbolos

- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- 🔒 : Tecla de bloqueio de teclas
- 🔧 : Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 🍲 : Tecla de cozedura automática

- ⏸ : Tecla parar
- ⌚ : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla aumentar temporizador
- ⊖ : Tecla diminuir temporizador
- 🔄 : Símbolo da função “Mover”
- 🔍 : Chave do sensor de ebulição *
- 🍲/🍲 : Símbolo de colocação do pote
- 🔌 : Tecla de ligação placa-exaustor *
- 📶 : Tecla WiFi *

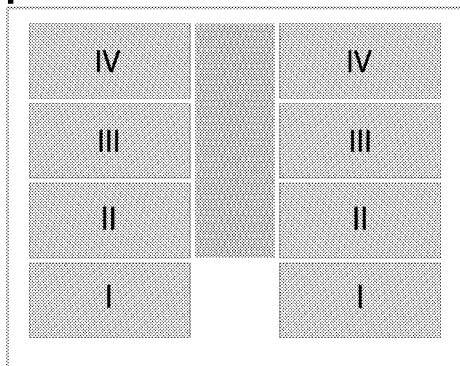
* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



Visor da zona de cozedura

- 1 Definir zona para nível de temperatura
- 2 Tecla temporizador
- 3 Indicador temporizador/temperatura
- 4 Tecla de cozedura automática
- 5 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 6 Símbolo da zona de cozedura

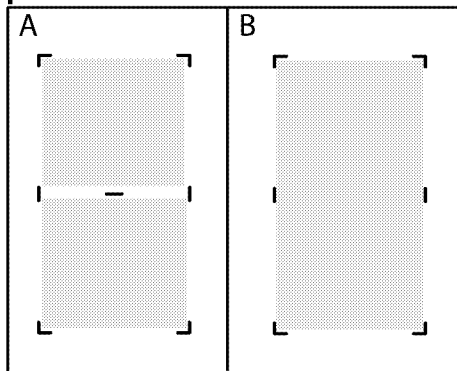
Informação geral acerca da placa



A sua placa está equipada com placas de cozinhar com superfícies largas (superfícies Flexi). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras. Pode ativar a função de

combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas painéis grandes. Deve usar os recipientes apropriados para estas zonas de cozedura e a função de combinação está descrita na secção “Como usar a placa”.

Nos modelos com zonas de cozedura iluminadas: Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



- i** Quando as duas zonas de cozedura separadas na superfície A mostrada acima são combinadas para serem uma zona de cozedura com superfície larga conforme mostrado em B, a iluminação separadora entre as mesmas deve ser desligada. Quando a zona de cozedura com superfície larga é retomada para se transformar novamente em duas zonas de cozedura separadas, a iluminação deve acender-se novamente.

Especificações técnicas

Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	48 mm*/580 mm/510 mm (Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação anexada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)	560 mm /490 mm
Tensão / Frequência	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e seção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia	máx. 7.4 kW

Queimadores

Esquerdo I-II-III-IV	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	92,7x200 mm
Potência	900 W / Acelerador de ventilação: 1800 W
Médio	Zona de cozedura auxiliar de indução
Dimensão	92,7x200 mm
Potência	900 W / Acelerador de ventilação: 1800 W
Direito I-II-III-IV	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	92,7x200 mm
Potência	900 W / Acelerador de ventilação: 1800 W

* A altura da placa especificada na tabela técnica é a altura da tampa da base do produto.

-  As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
-  As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
-  Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.

Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

OBSERVAÇÃO A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida

escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrônico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto,

economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.

- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

- Não seleccionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas

de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

Panelas/recipientes adequadas:

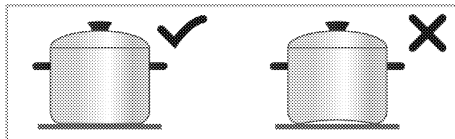
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

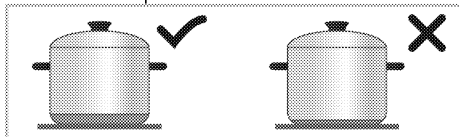
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

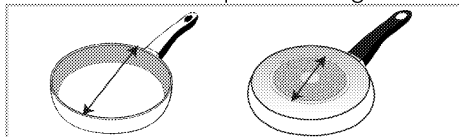
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



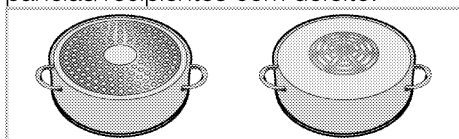
- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



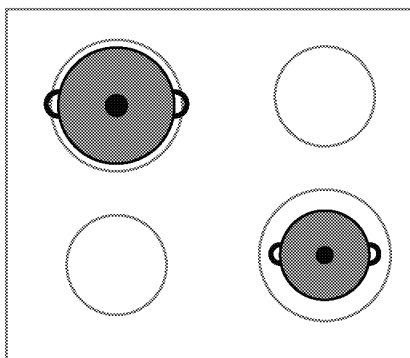
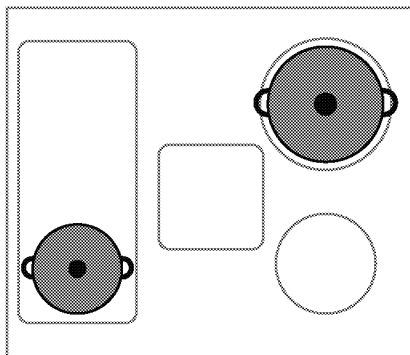
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



- i** A distribuição igual dos recipientes de cozinha nos queimadores direito, esquerdo e central para a seleção dos queimadores afeta positivamente o desempenho de cozedura enquanto estiver a cozinhar várias refeições nas placas de indução.



Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se "❏" e "✗" não piscar quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

Tamanhos de painéis/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - máx 145
I-II	min. 130 - máx 210
III-IV	min. 130 - máx 210
Zona de cozedura com superfície grande (flexível) (370x200)	largura 230 - comprimento 390

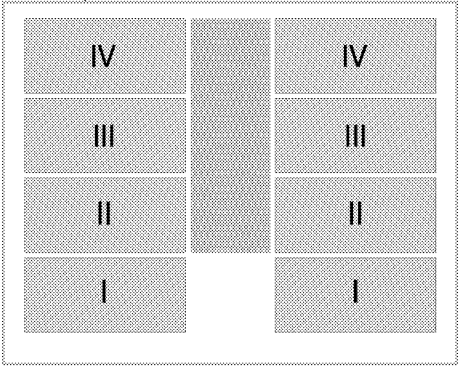
A deteção de painéis/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das painéis/recipientes. Para assegurar a deteção das painéis/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as painéis/recipientes devem ser seleccionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de painéis/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

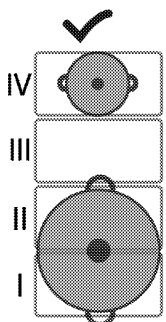
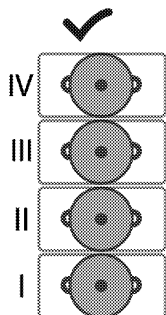
A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas painéis/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações

de cozedura com as suas painéis grandes. Pode usar as superfícies de cozedura I-II-III-IV à direita e esquerda e a superfície de cozedura auxiliar no meio para as painéis/recipientes para cozinhar de pequeno tamanho. No entanto, se for cozinhar com duas pequenas painéis/recipientes para cozinhar, as superfícies de cozimento I-II e III-IV são usadas a partir de uma única unidade de controlo, portanto, quando colocar os seus recipientes pequenos nessas superfícies, irá cozinhar no mesmo nível de temperatura.



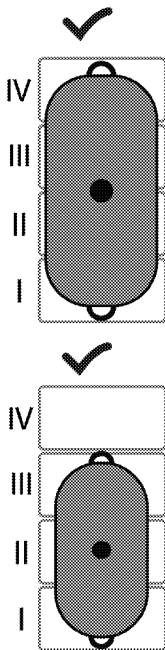
Exemplos de utilização de panelas/recipientes para cozinhar

Têm 4 superfícies de cozedura separadas na zona de cozedura com superfície larga. No entanto, pode usar essas zonas de cozedura para dois níveis de temperatura diferentes, como I-II e III-IV. Por exemplo, se for cozinhar em 4 pequenos recipientes separados, pode ser atribuído um único nível de temperatura às zonas de cozedura I-II e um único nível de temperatura às zonas de cozedura III-IV.

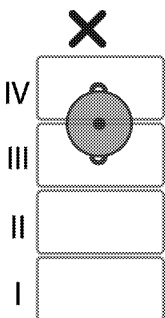


Colocar as panelas/recipientes para cozinhar no centro de cada superfície de cozedura de acordo com o diâmetro da panela/recipiente. Se a panela/recipiente cobrir duas zonas de cozedura, deve ser colocada no centro de duas zonas de cozedura; se cobrir uma zona de cozedura, deve ser colocada no centro de uma das zonas de cozedura.

Exemplos de utilização de panelas/recipientes para cozinhar



Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

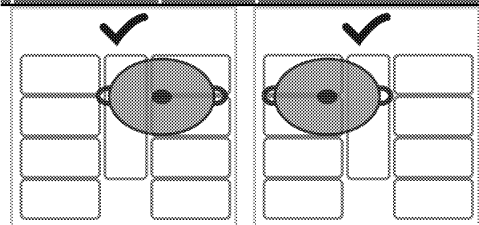


Para cozinhar com uma única panela/recipiente, colocá-la no centro da zonas de cozedura. Não colocar a panela/recipiente entre superfícies de cozedura.

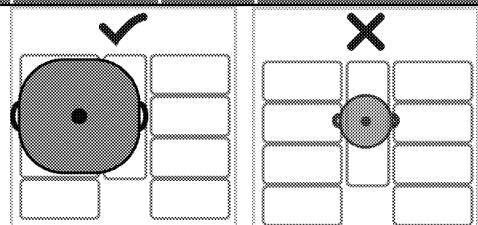
Zona de cozedura auxiliar de indução

A sua placa está equipada com zona(s) de cozedura de indução auxiliar(es) entre superfícies largas (superfícies flexíveis). Pode usar as zonas de cozedura que fará com as grandes panelas/recipientes para cozinhar como zonas auxiliares. Exemplos de utilização de panelas/recipientes para cozinhar são mostrados abaixo.

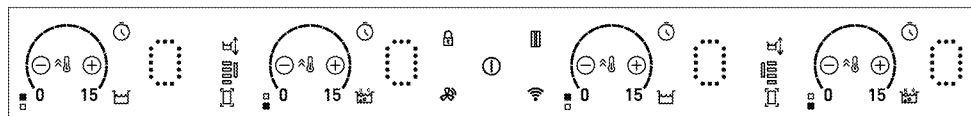
Exemplos de utilização de painéis/recipientes para cozinhar



Exemplos de utilização de painéis/recipientes para cozinhar



Painel de controlo



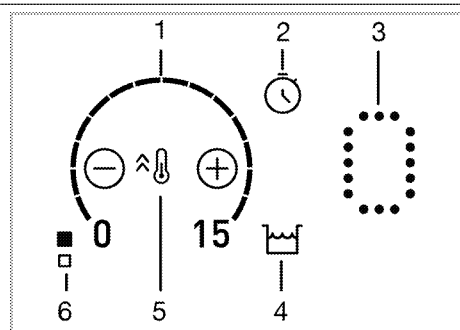
Definir zona para nível de temperatura



Teclas e símbolos

- ① : Tecla ligar/desligar
- 🔒 : Tecla de bloqueio de teclas
- 👉👈 : Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 🍲 : Tecla de cozedura automática
- ⏸ : Tecla parar
- 🕒 : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla aumentar temporizador
- ⊖ : Tecla diminuir temporizador
- 🔄 : Símbolo da função “Mover”
- 🔍 : Chave do sensor de ebulição *
- 🍲/🍲 : Símbolo de colocação do pote
- 🌀 : Tecla de ligação placa-exaustor *
- 📶 : Tecla WiFi *

* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



Visor da zona de cozedura

- 1 Definir zona para nível de temperatura
- 2 Tecla temporizador
- 3 Indicador temporizador/temperatura
- 4 Tecla de cozedura automática
- 5 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 6 Símbolo da zona de cozedura

i Este aparelho é controlado através de um painel tátil de controlo. Cada operação no painel tátil de controlo é confirmada com um sinal audível.

- i** Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

Ligar a placa

1. Tocar a tecla ① no painel de controlo. A placa está pronta a usar.

- i** A placa volta automaticamente ao modo em espera se não for realizada qualquer operação dentro de 20 segundos.

- i** O aparelho desliga-se por razões de segurança se for premida qualquer tecla (🔒 tecla) demoradamente.

Desligar a placa

1. Tocar a tecla ① no painel de controlo. A placa desliga-se e volta para o modo em espera.

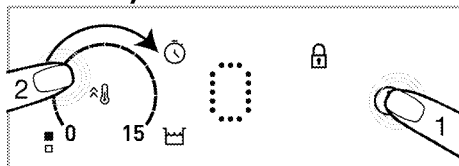
- i** Se o símbolo 🔥 ou 🔥 ficar aceso no visor da zona da placa quando a placa é desligada, isto significa que a zona da placa continua quente. Não tocar nas zonas da placa.

Indicador de excesso de calor

Se o símbolo 🔥 estiver aceso no ecrã de zonas da placa, isto significa que a placa continua quente e que pode ser usada para manter uma pequena quantidade de alimentos quente. Após alguns instantes, o símbolo muda para 🔥 o que significa menos quente..

- i** No caso de interrupção de energia, o indicador de calor restante não acende e avisa o utilizador contra zonas da placa quentes.

Ligar as zonas da placa (zona de cozedura)



1. Desligar o forno tocando a tecla ①.

» A "0" O símbolo aparece no visor da zona da placa.

2. Tocar a zona de definição da zona da placa que pretende ligar ou desligar o seu dedo na zona de definição.

- i** A placa volta automaticamente ao modo em espera se não for realizada qualquer operação dentro de 20 segundos.

Definir o nível da temperatura

Ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura entre "0" e "15" .

- i** A zona auxiliar de cozedura pode cozinhar de forma autónoma. O nível da temperatura da zona de cozedura esquerda atrás deve ser definido para esta finalidade.

Desligar as zonas da placa:

Uma zona da placa selecionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes.

1. **Definindo a temperatura como "0"**

Pode desligar a placa reduzindo a definição da temperatura para "0" .

2. **Usando a função de desligamento do temporizador para a zona da placa pretendida.**

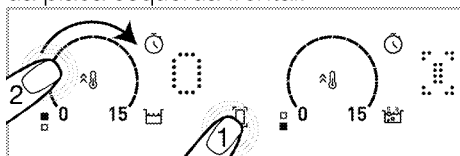
Quando o tempo chega ao fim, o temporizador desliga a zona da placa relacionada com o mesmo. Todos os visores indicam "0" ou "00" . O símbolo ⌚ no visor da zona da placa desaparece.

O alarme audível deve tocar quando o tempo terminar. Tocar qualquer tecla

no painel de controlo para silenciar o alarme.

Ligar a zonas da placa com superfície larga: Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

1. Desligar o forno tocando a tecla ①.
2. Tocar a tecla de seleção para a zona da placa com superfície larga.
» A 0 0 símbolo é exibido no visor da zona da placa esquerda atrás e o símbolo ① é exibido no visor da zona da placa esquerda frontal.



3. Ao tocar na zona de definição ou deslizando o seu dedo na zona, define o nível de temperatura entre 0 e 15 .
» O nível da temperatura pode ser alterado a partir das áreas de definição de ambas as zonas da placa.

i As zonas da placa com a superfície larga no lado esquerdo são descritas como um exemplo. Se uma zona da placa com superfície larga estiver disponível no lado direito do aparelho, o mesmo é aplicável também para esta zona da placa.

Ligar a zona da placa com superfície larga enquanto uma ou ambas as zonas da placa no lado esquerdo estão em funcionamento Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar separadamente, pode combinar as duas zonas da placa

ativando a zona da placa com a superfície larga. Deste modo, pode operar uma superfície da zona da placa mais larga com os mesmos valores



1. Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar, tocar a tecla de seleção para a zona da placa com superfície larga.

» No visor da zona da placa no lado esquerdo atrás, a temperatura da zona da placa com temperatura mais baixa das zonas da placa que selecionou antes é exibida. Se for atribuído um período do temporizador, o valor do temporizador daquele com nível mais baixo deve ser exibido.



» Para alterar posteriormente o valor da temperatura, definir o valor da temperatura pretendida a partir das áreas de definição em ambas as zonas da placa.

i Se tocar qualquer das teclas da zona da placa com superfície larga enquanto a zona da placa com a superfície larga estiver ativa, as zonas da placa são separadas e desligadas.

Desligar as zonas da placa com superfície larga: Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

A zona da placa com superfície larga pode ser desligada de 3 formas diferentes:

1. Definindo a temperatura como "0"

Pode desligar a zona da placa com superfície larga reduzindo a definição da temperatura para “0”.

2. Usando a função de desligar o temporizador para a zona da placa com superfície larga.

Quando o tempo chega ao fim, o temporizador desliga a zona da placa com superfície larga. O visor da zona da placa esquerda exibe 0, e o visor do relógio exibe 00. A luz da tecla  no visor da zona da placa esquerda atrás desliga-se.

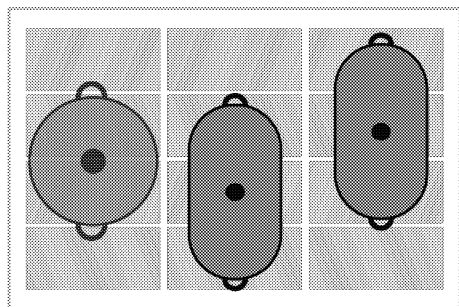
3. Ao tocar o símbolo para a zona da placa com superfície larga durante cerca de 3 segundos

Se tocar o símbolo para a zona da placa com superfície larga durante cerca de 3 segundos, a zona da placa desliga-se.

Modo “Autoflexi” (Ativação automática da zona da placa com superfície larga)

Se o recipiente for colocado nas zonas de cozedura da placa de acordo com as posições abaixo, o “flexi” (A zona da placa com modo de superfície larga) deve ser automaticamente ativada.

Tocar a tecla  uma vez para sair deste modo.



Definição de alta potência (INTENSIFICADOR)

Pode usar o intensificador para aquecer com a potência máxima. No entanto, não recomendamos cozinha durante um longo período nesta posição. A

definição de alta potência pode não estar disponível em todas as placas. Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de funcionamento) tiver terminado, a zona da placa é desligada.

Selecionar diretamente a definição de alta potência (INTENSIFICADOR):

1. Desligar o forno tocando a tecla .
2. Tocar a tecla .

A zona da placa ativada opera com a potência máxima e o símbolo dedo intensificador do movimento  é exibido no visor da zona da placa.
» Quando o período de definição de alta potência (Ver a tabela de limites de período de desligamento automático) tiver terminado, a zona da placa é desligada.

Selecionar a definição de alta potência (INTENSIFICADOR) enquanto a zona da placa estiver ativa:

1. Tocar a tecla  quando a placa estiver ligada e a zona respetiva da placa estiver ativa.

i A definição de alta potência (intensificador) pode ser apenas ativada numa das zonas do mesmo lado (esquerdo ou direito). Se uma das zonas de cozedura no mesmo lado estiver em funcionamento num nível específico de temperatura, o intensificador não pode ser definido para a outra zona de cozedura no mesmo lado. Enquanto a zona da placa com a superfície larga estiver ativa, o intensificador não pode ser definido também para estas zonas.

Desligar os temporizadores

A placa desliga-se automaticamente e é dado um aviso audível quando o tempo definido tiver terminado.

Premir qualquer tecla para parar o aviso sonoro.

Desligar previamente os temporizadores

Se o temporizador for previamente desligado, a placa continua a funcionar com a temperatura definida até ser desligada.

Pode desligar previamente o temporizador com dois métodos diferentes:

1. Desligar reduzindo o valor do temporizador para "00" :

1. Selecionar a placa que pretende desligar.
2. Selecionar o temporizador da zona da placa relevante tocando na tecla .
3. Reduzir o valor até "00" O símbolo é exibido no visor da zona da placa respetiva tocando nas teclas  e .

2- Desligar tocando na tecla do temporizador durante cerca de 3 segundo:

1. Manter a tecla  da placa respetiva premida durante cerca de 3 segundos, a  deve desaparecer totalmente e o temporizador deve ser cancelado.

Função de cozedura automática

Ao usar esta função, pode efetuar uma cozedura rápida com 3 níveis diferentes.

1. Manter quente
2. Fritar
3. Ferver

Ativação da função cozinhar automaticamente sem definir um temporizador

1. Desligar o forno tocando a tecla .
2. Tocar a tecla  da zona da placa em que pretende operar a função de cozedura automática.

3. No primeiro toque, a zona da placa relevante é ativada no nível de manter quente. O símbolo  aparece no ecrã.

4. Depois do segundo toque, a zona da placa relevante é ativada no nível de fritar. O símbolo  aparece no ecrã.

5. Depois do terceiro toque, a zona da placa relevante é ativada no nível de ferver. O símbolo  aparece no ecrã.

» A zona da placa começa a operar no nível de cozedura automática que definiu.

Ativação da função cozinhar automaticamente definindo um temporizador

1. Selecionar o nível de cozedura automático tocando na tecla  da zona da placa respetiva.

2. Ativar o temporizador tocando na tecla .

» A "00" O símbolo e a luz do símbolo  são iluminados no visor da zona da placa.

3. Definir o período desejada tocando as teclas /.

» A zona da placa continua a operar no nível de cozedura automática para o período de tempo definido.

» A placa desliga-se automaticamente e é dado um aviso audível quando o tempo definido tiver terminado. Premir qualquer tecla para parar o aviso sonoro.

Desligar a função de cozedura automática

1. Se pretender cancelar a função de cozedura automática, pode desligar completamente a zona da placa respetiva tocando na tecla .

2. Se pretender que a zona da placa opere num nível de temperatura especificado e que a função de cozedura automática seja cancelada, definir o nível de temperatura

pretendido tocando nas teclas $\ominus/\oplus$. A zona da placa continua a operar no nível de temperatura que definiu. Se o temporizador for definido antes, o período de cozedura definido não é cancelado e a zona da placa retoma o funcionamento com o nível de temperatura definido.

Usar a função mover

Esta função permite alterar o nível da cozedura com um movimento da porta sem entrar no painel de controlo e portanto facilita a mudança rápida para níveis diferentes de cozedura. Não necessita reduzir ou aumentar sempre o nível da temperatura.

- i** De modo a assegurar que a função mover está ativa, o tamanho do recipiente deve cobrir uma ou duas zonas da placa.

Para ativar a função “mover”.

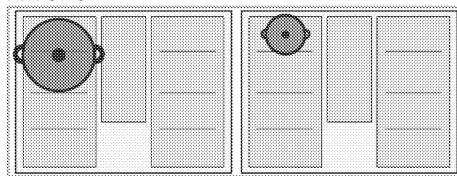
1. Desligar o forno tocando a tecla ⏻ .
2. Colocar o seu recipiente de modo que cubra duas zonas da placa na zona da placa do lado esquerdo ou direito de acordo com o nível com que pretende começar.

3. Tocar a tecla ↕ duas vezes.

» A luz dos símbolos ↕ e ⏻ ilumina-se e a função “mover” é ativada. Para seleccionar o nível de cozedura desejado, basta deslizar o recipiente sobre a zona da placa. Usando esta função, pode mudar rapidamente entre os 3 níveis diferentes de cozedura.

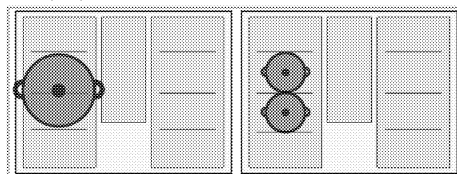
- **Nível 3 (Manter quente):** Se colocar o seu recipiente nas duas zonas da placa mais atrás das zonas da placa esquerda e direita, a sua placa deve funcionar no nível 3.

Nível 3



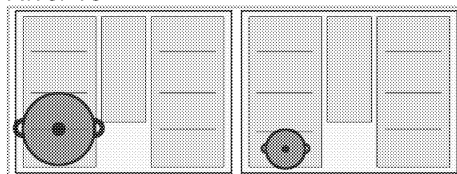
- **Nível 8 (Ferver):** Se colocar o seu recipiente nas duas zonas da placa no meio das zonas da placa esquerda e direita, a sua placa deve funcionar no nível 9.

Nível 8



- **Nível 15 (Fritar):** Se colocar o seu recipiente nas duas zonas da placa na frente das zonas da placa esquerda e direita, a sua placa deve funcionar no nível 15.

Nível 15



- i** Enquanto estiver a usar a função “mover”, não é possível definir um temporizador nas zonas da placa.
- i** Se estiver disponível um recipiente na zona de cozedura auxiliar, não é possível usar a função “Mover”.
- i** Se o recipiente usado cobrir 3 zonas de cozedura, a função “Mover” deve ser cancelada.

Função Parar

Com esta função, pode parar todas as funções que estiverem em

funcionamento na placa **(excluindo o temporizador)** durante uns instantes.

i Se o temporizador não for definido para qualquer zona da placa, o temporizador recomeça a funcionar durante a função de parar.



1. Tocar a tecla  enquanto a placa estiver ligada.

Todas as zonas da placa que estão em funcionamento continuam a funcionar no nível mínimo.

2. Tocar novamente a tecla  para operar todas as zonas da placa que estão paradas com as definições anteriores.

i Quando a tecla parar é tocada, o símbolo  acende nos visores das zonas da placa que foram operadas antes de tocar esta tecla

Usar as placas de indução de forma segura e com eficiência

Princípio de funcionamento: O aquecedor de indução aquece o recipiente de cozedura diretamente devido ao seu princípio de funcionamento. Portanto, tem muitas vantagens em relação a outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com um sistema de segurança de qualidade que deve assegurar o funcionamento com a máxima segurança.

i A sua placa pode estar equipada com zonas da placa com o diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm com a função de indução dependendo do modelo. Graças à função de indução, cada zona da placa deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma. A energia é somente gerada na zona de contacto do recipiente e portanto, é consumido o nível mínimo de potência.

Função de gestão da potência

O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 9 níveis para a função de gestão da potência.

Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

Nível de gestão da potência	Potência total
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Enquanto as zonas da placa estão desligadas.

- 1.Desligar o forno tocando a tecla ①.
- 2.Se retirar o dedo, tocar a tecla da zona da placa esquerda atrás ⌚, depois a tecla da zona da placa esquerda à frente ⌚ e finalmente a tecla  respetivamente. É ouvido um sinal sempre que uma tecla é tocada.

- 3.O nível de gestão de potência definido é exibido no visor da zona da placa esquerda atrás e o valor total de potência deste nível é exibido no visor da zona da placa frontal esquerda. Libertar as 3 teclas quando vir os valores.
- 4.Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
- 5.Confirmar a definição tocando na tecla  e desligar a placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

i Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona d a placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Tabela -1: Períodos de desligamento automático

Nível de temperatura	Limite do período de funcionamento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Aquecimento rápido	Duração 10 minutos
P1	6
P2	6
P3	1,5

Proteção de sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que asseguram a proteção contra o sobreaquecimento. Pode observar o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona da placa que está a funcionar pode ser desligada.
- O nível selecionado pode ser reduzido. No entanto, isto não é refletido no visor.

Sistema de proteção derramamen- to

A sua placa está equipada com um sistema de proteção de derramamento. No caso de haver algum derramamento

no painel de controlo por qualquer razão, o sistema corta automaticamente a ligação da alimentação para desligar a sua placa.

Desta vez, "E" ou "F" O símbolo aparece no visor.

Definição exata da potência

A placa de indução responde aos comandos emitidos imediatamente de acordo com o respetivo princípio de funcionamento. As definições de potência da mesma são alteradas muito rapidamente. Portanto, pode impedir o

derramamento de uma refeição (água, leite) que esteja praticamente a derramar desligando o aparelho de imediato.



Manter a superfície do painel de controlo tátil limpa. Pode ser ouvido um aviso de funcionamento incorreto.



Não colocar um recipiente sobre o painel de controlo tátil.

6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

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

alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.

- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção "Instruções ambientais".
- Se os níveis "15" ou "P" forem usados durante o aquecimento do leite, aqueça-o mexendo para que o fundo não segure. Para um aquecimento mais controlado, você pode usar a configuração 12 ou 13.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

Para o fogão:

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.

Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o

mesma com um pano seco de microfibra.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

e O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47/F1	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 1 - E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 - E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.