

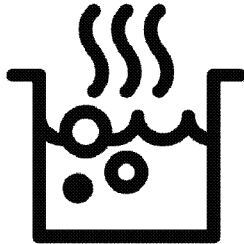
# GRUNDIG

## Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding

## Placa empotrada

Manual del usuario



**GIEH 834480 P**

**NL / ES**

185.9297.33/R.AB/11.08.2023/7-6

7757183601



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER

# Beste klant,

## Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Grundig hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

**OPMERKING** Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

**1 Veiligheidsinstructies 4**

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	4
Elektrische veiligheid.....	5
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	7
Veiligheid tijdens gebruik:.....	7
Temperatuur waarschuwingen.....	9
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	10
Ventilatie veiligheid.....	10
Inductie.....	10
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	11

**2 Milieurielijnen 13**

Afvalstoffenverordening.....	13
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	13
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	13
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	13

**3 Uw product 14**

Inleiding van het product.....	14
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	15
Kookplaat bediening.....	15
Algemene informatie over de kookplaat...	16
Technische specificaties.....	17

**4 Eerste gebruik 18**

Eerste reiniging.....	18
-----------------------	----

**5 De kookplaat gebruiken 19**

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	19
Bedieningspaneel.....	23

**6 De ventilatie gebruiken 33**

Algemene informatie over ventilatiegebruik33	
Ventilatie modi.....	33
De ventilatie gebruiken.....	33

**7 Algemene informatie bij het koken 35**

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	35
---	----

**8 Onderhoud en verzorging 36**

Algemene reinigingsinformatie.....	36
De kookplaat reinigen.....	37
Het bedieningspaneel reinigen.....	37
De ventilatie schoonmaken.....	38

**9 Probleemoplossing 41**

# 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
  - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
  - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
  - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
  - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
  - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
  - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
  - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- ⚠ Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren**
- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als

personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.

- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



### **Elektrische veiligheid**

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding

in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer

mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

## **Veiligheid tijdens het transport**

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

## **Installatieveiligheid**

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.

## **Veiligheid tijdens gebruik:**

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden

bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.

- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- Gebruik het apparaat niet zonder een olieopvangfilter. Verwijder de filters niet terwijl het apparaat in werking is. Om veiligheidsredenen wordt een magnetische schakelaar gebruikt in plastic onderdelen voor oliefilters en vloeistofbescherming. Het product zal

niet werken zonder de montage van deze onderdelen.

- Laat uw kookplaat niet onbeheerd achter tijdens het bereiden van gefrituurd voedsel, olie kan vlam vatten tijdens het koken en hete olie kan brand veroorzaken. Bewaar daarom een veilige afstand tussen het apparaat en gordijnen, dekens etc.
- Als de kap niet tijdig wordt schoongemaakt, kan er brandgevaar ontstaan.
- Er moet voldoende ventilatie in de ruimte aanwezig zijn wanneer gas- of andere verbrandingstoestellen tegelijk met een afzuigkap met kookplaat worden gebruikt. (niet van toepassing voor toestellen die lucht terug de kamer in blazen).
- Apparaten die gas of stookolie verbranden, zoals kamerverwarmers, die dezelfde omgeving met ventilatie delen, moeten volledig geïsoleerd zijn van de uitlaat van dit product of ze moeten hermetisch zijn.
- Als er in de omgeving een ander apparaat is dat op stookolie of gasvormige



brandstoffen werkt, is een adequate ventilatie van de omgeving vereist.

- Als er in dezelfde omgeving met ventilatie een ander apparaat is dat op andere energie dan elektrische energie werkt, mag de onderdruk in de ruimte maximaal 0,04 mbar zijn, zodat de afvoer van het andere apparaat niet door de ventilatie terug de kamer in wordt getrokken.
- Niet aansluiten op rookkanalen met verwarmingsskookplaataansluiting, rookkanalen waar afvalgassen worden afgevoerd of rookkanalen met opstijgende vlammen. Houd u aan de lokale voorschriften voor het spoelen van de uitstroom.
- Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor problemen die ontstaan door het niet naleven van een van de bovenstaande waarschuwingen.
- Er bestaat brandgevaar als er niet volgens de instructies wordt schoongemaakt.
- Bij normaal gebruik wordt aanbevolen om het filter eenmaal per maand schoon te maken.

- De temperatuur van het apparaat kan hoog zijn. Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in lades direct onder de kookplaat.



### **Temperatuur waarschuwingen**

#### **• WAARSCHUWING!**

Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.

#### **• WAARSCHUWING!**

Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



### **Het gebruik van de accessoires**

- **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de

gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of  
fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

## **Veiligheid tijdens de bereiding**

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

## **Ventilatie veiligheid**

- **Vergiftigingsgevaar!** Terwijl het apparaat in werking is, wordt er lucht uit het hele huis gezogen. Als er niet voor voldoende ventilatie wordt gezorgd, vindt er een luchtstroom plaats en worden de afval- en giftige gassen die vrijkomen als gevolg van verbranding in het huis, opnieuw opgenomen. Gebruik het product niet samen met producten die zorgen voor luchtcirculatie en die giftige gassen kunnen uitstoten (hout-, gas-, olie- en kolenkookplaten, boilers, waterverwarmers, enz.).
- Laat de toereikendheid van het ventilatie- en schoorsteensysteem van uw gebouw controleren door bevoegde personen.

## **Inductie**

- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.

Raadpleeg het hoofdstuk “Selectie van de potten en pannen”.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Het wordt aanbevolen om een afstand van minimaal 60 cm aan te houden tussen u en de inductiekookplaat wanneer deze is ingeschakeld, aangezien het elektromagnetische veld de instellingen van de pacemaker kan beïnvloeden.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden. Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.

- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



### **Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.
- Terwijl het oliefilter uit het product wordt verwijderd, kan zich op de bodem condensatie-geïnduceerde vloeistofophoping voordoen. Bij het verwijderen van het filter

voor reiniging na het koken,  
is het voor het gemak van  
schoonmaken belangrijk dat

deze vloeistof wordt opge-  
zogen zonder in het apparaat  
te morsen.

## 2 Milieuriichtlijnen

### **Afvalstoffenverordening** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

#### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

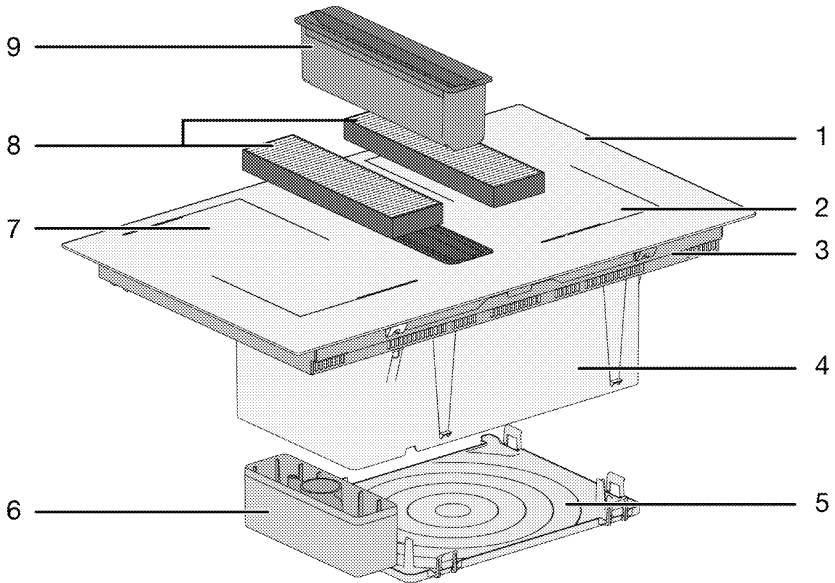
### **Aanbevelingen voor energiebesparing**

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

## 3 Uw product

### Inleiding van het product



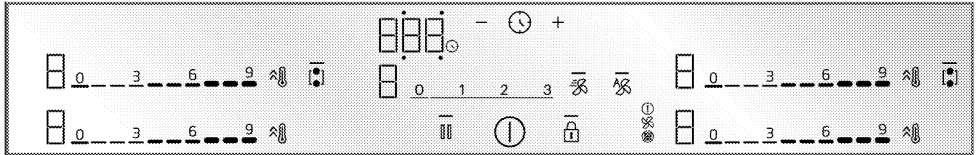
- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Inductie kookzone
- 3 Onderste behuizing
- 4 Ventilatie montage
- 5 Onder kافت

- 6 Overloop vloeistofopvangkamer
- 7 Induction hob zone
- 8 Koolstoffilter
- 9 Oliefilter

# Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

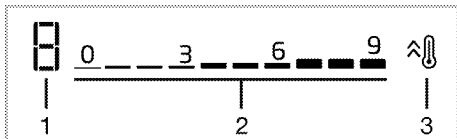
## Kookplaat bediening



## Keys and symbols

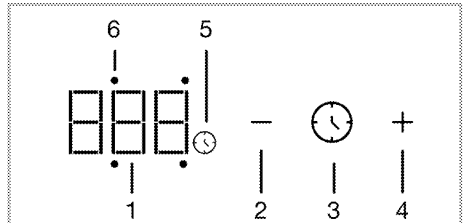
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is
- ⌚ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔊 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets
- ⌚ : Timer-toets
- +
- 

\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



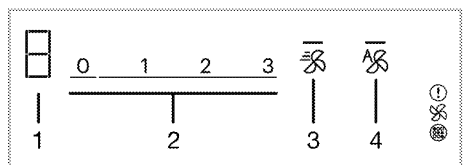
De weergave van de kookzone

- 1 Temperatuur - debietniveau-indicator van de betreffende kookplaat
- 2 Temperatuur - debietniveau-instelzone
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

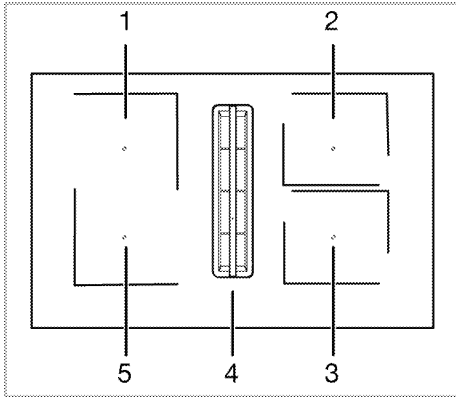
- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone



Ventilatie weergave

- 1 Ventilatie-niveau-indicator
- 2 Instelveld ventilatie-niveau
- 3 Booster-sleutel
- 4 Ventilatie automatische mod-toets

## Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Midden - Ventilatie
- 5 Front left - Induction hob zone

Uw kookplaat is uitgerust met kookplaten met brede oppervlakken (Flexi-oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".



## Technische specificaties

### Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	223,5 mm*/820 mm/520 mm
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Spanning / Frequentie	2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totaal stroomverbruik	maks. 7.4 kW



### Branders

Links achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Links vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts achteraan	<b>Induction Inductiekookplaat zone</b>
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W

### Ventilatie kenmerken

Controle	3 niveaus + 1 Booster
Zuigkracht	630 m <sup>3</sup> /u

De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

## **4 Eerste gebruik**

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

### **Eerste reiniging**

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

**NOTICE** Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

#### Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de

potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.

- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

#### Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

#### Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstromt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de

kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.

- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

### **Voor een veilige werking:**

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding

zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

### **Kookpotten/pannen**

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

### **Geschikte kookpotten/pannen:**

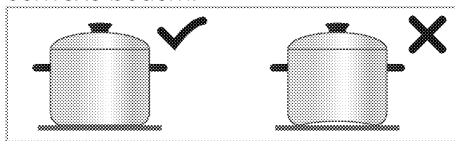
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

### **Niet geschikte kookpotten/pannen:**

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

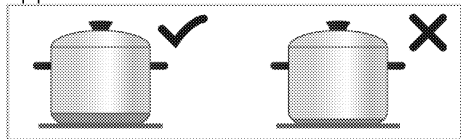
### **Aanbevelingen:**

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.

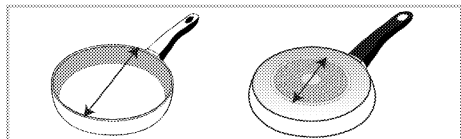


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel

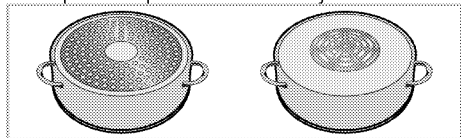
opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



## Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als "□" en "□" of "□" niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

## Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Diameter van de kookzone - mm	Pot diameter - mm
210x190	min. 100 - max 210
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 210 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

B' olie; hangt af van het pantype, de grootte en het kookzonegebied. Een groot kookoppervlak kan worden gebruikt voor een homogene bereiding. Het gebruik van een groter kookoppervlak op inductiekookplaten verspilt geen energie omdat de hitte alleen het betreffende panoppervlak bedekt.

## Automatische detectie van de kookpotten/pannen

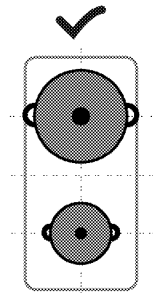
Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw

kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

### **Kookzone met breed oppervlak (flexi)**

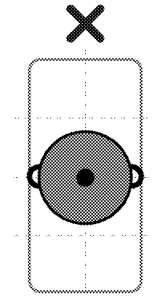
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

#### **Als twee onafhankelijke kookzones**



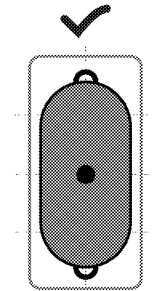
Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.

#### **Als twee onafhankelijke kookzones**



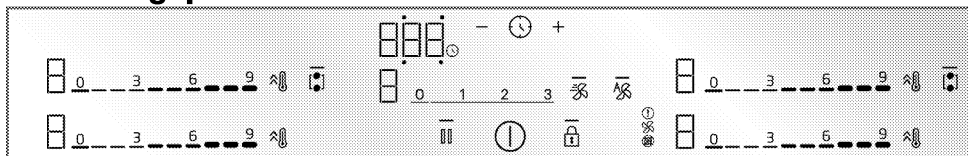
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

#### **Als een enkele kookzone**



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

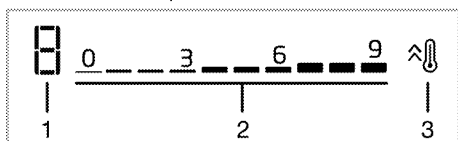
# Bedieningspaneel



## Keys and symbols

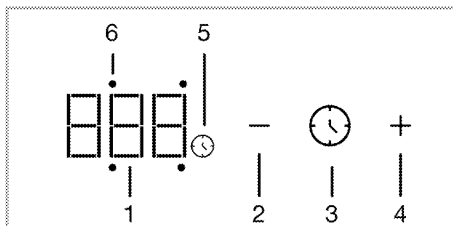
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⌚ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 👤 : Brede kookzone combinatietoets
- 🔥 : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets

\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



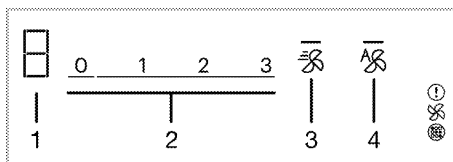
De weergave van de kookzone

- 1 Temperatuur - debietniveau-indicator van de betreffende kookplaat
- 2 Temperatuur - debietniveau-instelzone
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone



Ventilatie weergave

- 1 Ventilatie-niveau-indicator
- 2 Instelveld ventilatie-niveau
- 3 Booster-sleutel
- 4 Ventilatie automatische mod-toets

## Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

**i** Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.

**i** Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

**i** De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.

**i** Het apparaat geeft het "FF" alarm weer Vanwege veiligheidsoverwegingen als een toets (ⓘ toets) langdurig wordt aangeraakt.

**i** Het  lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat is klaar voor gebruik.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

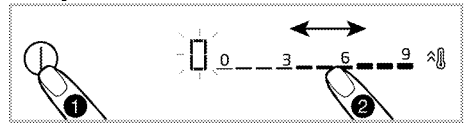
### Resterende warmte-indicator

Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

Symbol	Beschrijving
H	Hoge temperatuur
h	Lage temperatuur

**i** In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

### De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Schakel de oven in door de ⓘ toets aan te raken.

» Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

### De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

3. Door de temperatuur in te stellen op "0"

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".

4. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone


Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden






kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00". Het  symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat.

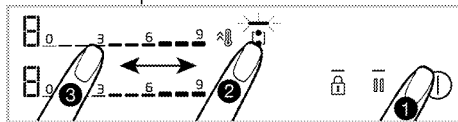
De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

### **Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)**

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.



2. Raak de  toets aan.


» Het scherm van de linkse kookzone geeft 0. Weer en het  lampje van de  toets licht op.



3. Wanneer u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperaturniveau instellen tussen 0 en 9.

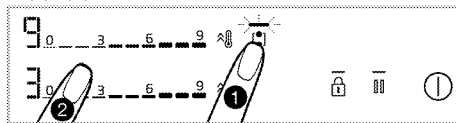
Terwijl het temperaturniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het  licht van de  toets te vervagen.

 De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

### **De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerzijde werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).**

Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de  toets aan.

» De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het  licht van de  toets licht op.

» De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



» Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.

## De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

☑ u kunt zones scheiden en instellen op niveau nul door op de toets te drukken.

### Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

### Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de 🔥 toets aan van de gewenste kookzone.

De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.

Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

### De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de 🔥 toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.

Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

### De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:

U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de 🔥 toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

### Reinigingsvergrendeling

De reinigingsvergrendeling biedt de gebruiker de mogelijkheid gedurende een korte periode te reinigen door de werking van de toetsen van het bedieningspaneel te beletten wanneer de kookplaat is ingeschakeld. Het apparaat verbruikt geen energie tijdens deze periode.

### De reinigingsvergrendeling inschakelen



1. Houd de 🔒 ingedrukt wanneer de kookplaat is ingeschakeld.  
» 🔒 lamp licht op. Het "🔒" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones. Er mag geen enkele andere toets dan de ① toets worden gebruikt tijdens deze periode.

### De reinigingsvergrendeling uitschakelen

Houd de 🔒 toets ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen. 🔒 licht zal vervagen en de reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

## Toetsenvergrendeling




Terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is, kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om te voorkomen dat de functies ongewenst worden veranderd.

### De toetsenvergrendeling inschakelen

1. Raak de  toets aan om de toetsenvergrendeling in te schakelen tot **een signaal** weerklinkt. Het  lampje van de  toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.

**i** Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

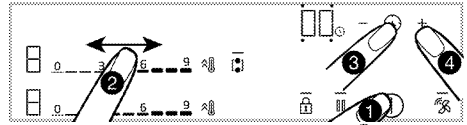
### De toetsenvergrendeling uitschakelen



1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het  licht van de  toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.

### Timer-functie






Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.

## De timer inschakelen



1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperatuurniveau instellen.
3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.

De "00" licht op en het  symbool begint te knipperen.

4. Er worden 4 activiteit LED lampen rond de "00" weergegeven op het timer scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de  /  toetsen.  U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken of de  toets voor een langere tijdsduur.

Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

- i** De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.
- i** Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.
- i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.

**i** Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

### De timers uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.

Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

### De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.

### Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":


1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
2. Wacht tot het "00" symbool Beeldscherm op het timer-scherm door de  toets aan te raken om de waarde te verlagen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken voor een langere tijdsduur.

Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna schakelt het **volledig uit** en de timer wordt geannuleerd.

### Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies stopzetten die zijn ingeschakeld op de kookplaat **(met uitzondering van de timer)** tot het 1ste niveau gedurende een bepaalde periode.

**i** Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

**i** Als de  toets wordt ingedrukt wanneer de automatische bereidingsfunctie is ingeschakeld, wordt de automatische bereidingsfunctie geannuleerd.

1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld. Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.
2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.



### Instellingen

Met deze functie kunt u de instellingen voor het energiebeheer, het geluidssignaal aan het einde van de kooktijd en de instellingen voor de aansluiting van de kookplaat wijzigen.


- cF1: Instelling energiebeheer
- cF2: Akoestische signaaltijd einde kooktijd
- cF3 : Selectie kapmodus (niet gebruikt)
- cF4 : inactief scherm (niet gebruikt)
- cF5 : Selectie ventilatiemodus
- cF6: Levensduurweergave van het actieve koolfilter
- cF7: Actief koolstoffilter resetten

### 1- Energiebeheer instelling (cF1)

U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
  - » Op het timerscherm cF1, verschijnt "9" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
3. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te

schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) "1" en "9".

4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.
  - » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

### "Energiebeheer" in te schakelen.

omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

 De totaal vermogen waarde voor het energiebeheer niveau 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in producten met een maximaal totaal stroomverbruik van 3.6 kW.

## 2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (cF2)

Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de / toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de  toets één maal aan.

» Op het timerscherm cF2, verschijnt "2" op het scherm van de kookplaat links achteraan.

4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel -- Einde bereiding hoorbaar signaalduur) "0" en "3".

5. Door de  toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.
  - » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.

 De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuten

## 3- Instelling ventilatiemodus (cF5)

Dit apparaat wordt in 2 modi gebruikt: interne circulatie en externe circulatiemodus. (Detail P. 16 /Ventilatiemodi)

Het apparaat wordt vooraf ingesteld geleverd in overeenstemming met de interne circulatiemodus. Veranderen;

1. Zet de kookplaat aan door de toets **Ⓛ** aan te raken en schakel hem uit door nogmaals de toets **Ⓛ** aan te raken.

2. Raak binnen 10 seconden na het uitschakelen van het product respectievelijk de toetsen **Ⓛ/00/Ⓛ/00** aan.

» Standaardinstelling **cFl** wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de toets vier keer aan voor het instellen van de ventilatiemodus **00**.

» Timerdisplay toont **cF5**. Op het display van de kookzone linksachter verschijnt "1".

**4. De ventilatiemodus kan worden ingesteld als externe circulatie door het instelgebied van de kookzone linksachter aan te raken of door met uw vinger over het gebied te vegen, het kookplaatscherm wordt op "2" gebracht.**

5. Bevestig de instelling van de ventilatiemodus door de **Ⓛ** key aan te raken.

>> Het apparaat wordt uitgeschakeld en uw apparaat begint te werken met het geselecteerde ventilatieniveau.

**i** The ventilation setting will appear as the internal circulation in the "1" option on the **cF5** setting screen as standard during production.

#### **4 - Levensduurweergave van het actieve koolfilter**

**(cF6)**

De actieve koolstoffilters

gebruikt in het gebruikte product

omdat de interne circulatie na een

bepaald gebruik moet worden gewijzigd.

ook.

**i** Actieve koolstoffilters moeten na 150 bedrijfsuren worden vervangen.

Op dit **cF6** instelscherm is het mogelijk om de resterende draaiuren te bekijken. Deze resterende tijd wordt weergegeven als aftelling vanaf 150 uur op het scherm.

1. Zet de kookplaat aan door toets **Ⓛ** aan te raken en schakel hem uit door nogmaals toets **Ⓛ** aan te raken.

2. Raak binnen 10 seconden na het uitschakelen van het product respectievelijk de toetsen **Ⓛ/00/Ⓛ/00** aan.

» Standaardinstelling **cFl** wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de **00** toets vijf keer aan voor het scherm Levensduur actieve koolfilter.

» **cF6** verschijnt op het timerscherm, de resterende actieve koolstoffilter resterende bedrijfsuren op het kookzonescherm linksachter worden als volgt weergegeven.

- Als het meer dan 100 uur "3" is
- Tussen 50-100 uur "2"
- Tussen 5-50 uur "1"
- Tussen 0-5 uur "0"

4. Door de toets **Ⓛ** aan te raken, kan het instellingscherm worden gesloten.

#### **5 - Weergave van het actieve koolfilter resetten (cF7)**

Na 150 uur werking van het actieve koolstoffilter verschijnt de waarschuwing "F" op de schermen van de kookplaten.

Als gevolg van het verwijderen en vervangen van de actieve koolstoffilters zoals beschreven in het hoofdstuk onderhoud-reiniging, worden de volgende stappen gevolgd om het display te resetten:

1. Raak binnen 10 seconden na het uitschakelen van het product respectievelijk de toetsen **Ⓛ/00/Ⓛ/00** aan.

» Standaardinstelling **cFl** wordt weergegeven op het timerscherm.

2. Raak de **00** toets vijf keer aan voor het scherm Levensduur actieve koolfilter.

» **cF7** verschijnt op het timerscherm, de resterende actieve koolfilter resterende

bedrijfsuren op het kookzonescherm linksachter worden samen met het **CF** menu weergegeven.

3. In dit display kan door het aanraken van de **1** toets worden gereset.

## Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

**Bedieningsprincipe:** De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler. Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.

**i** Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

## Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De

maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel -1:** Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snel opwarmen	10 minuten

**Tafel 2:** Ventilatie automatische uitschakelperiodes

Snelheidsniveau	Automatische uitschakelperiodes - uren
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensief werken (booster)	8 minuten

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

### **Oververhitting bescherming**

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

### **Beschermingssysteem tegen overstromen**

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een

overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Op dat moment verschijnt het "F" symbool op het scherm.

### **Nauwkeurige vermogensinstelling**

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.



## 6 De ventilatie gebruiken

### Algemene informatie over ventilatiegebruik

#### Algemene waarschuwingen

- Er is een motor met verschillende snelheden voor ventilatie. Om ervoor te zorgen dat het apparaat goed presteert, raden we aan lage snelheden te gebruiken onder normale omstandigheden en hoge snelheden in geval van sterke geur en dampcondensatie.

### Ventilatie modi

Dit apparaat wordt in 2 modi gebruikt: interne circulatie en externe circulatiemodus.

#### Innerlijke circulatie



De lucht die vanuit het midden van de kookplaat wordt aangezogen, wordt eerst gezuiverd van olie door deze door het oliefilter te leiden. Vervolgens wordt het door een actief koolfilter geleid en terug in de keuken gebracht.

**Waarschuwing:** In de interne circulatiemodus moeten actieve koolfilters worden geïnstalleerd in het gebied dat is gedefinieerd in het product om de geurdeeltjes in de ingeademde lucht te houden. Raadpleeg de installatiehandleiding of raadpleeg uw erkende dealer voor verschillende soorten installatieversies die zijn gedefinieerd voor interne circulatie van het apparaat.

#### Uitwendige circulatie



De lucht, die vanuit het midden van de kookplaat wordt aangezogen, passeert de oliefilters en wordt via de schoorsteen met een buizensysteem naar buiten afgevoerd.

#### Instelling ventilatiemodus

Het apparaat is vooraf ingesteld op interne circulatie.

Om ervoor te zorgen dat het toestel in externe circulatiemodus staat, moet de cFS-instelling correct worden gemaakt in het instelling gedeelte.

## De ventilatie gebruiken

### Handmatige ventilatie instelling

Ventilatie is handmatig in te stellen.

1. Schakel de kookplaat in door toets ① aan te raken.  
>> Op de displays van de ventilatie wordt het symbool "0" weergegeven.
2. Door op het gebied met ventilatieinstellingen te tikken of door met uw vinger over het gebied te schuiven, stelt u het snelheidsniveau in tussen "1" en "3".

### Handmatige ventilatie uitschakelen

1. Door op het ventilatieinstellingengebied te tikken of door met uw vinger over het gebied te schuiven, stelt u het snelheidsniveau in op De stand intensieve ventilatie inschakelen.

### De stand intensieve ventilatie inschakelen

1. Intensief ventileren kan worden geactiveerd door de toets aan te raken.  
» Intensieve ventilatiemodus werkt maximaal 8 minuten. Gedurende deze tijd licht het symbool P op het display op. Na 8 minuten zakt de ventilatiesnelheid naar 3 en blijft op dit snelheidsniveau werken.


### **De intensieve beademingsmodus uitschakelen**

1. Door op het ventilatie-instellingengebied te tikken of door met uw vinger over het gebied te schuiven, stelt u het snelheidsniveau in op "0".

**i** Wanneer in de intensieve ventilatiemodus een willekeurige snelheidstoets wordt aangeraakt, keert deze terug naar dat snelheidsniveau en blijft werken.

### **Automatische start**

Uw apparaat meet het temperatuurniveau, de temperaturen en de gebruiksduur van de kookzone. Het bepaalt de meest geschikte ventilatiesnelheid op basis van deze waarden en werkt op de niveaus die het automatisch bepaalt.

1. Raak de  toets aan om de automatische modus in te schakelen.

» De automatische modus wordt geactiveerd en wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de parameters onder de gespecificeerde kritieke waarde komen. Het moet opnieuw worden ingeschakeld om het opnieuw te activeren.

**i** Terwijl de automatische modus actief is, wordt de automatische modus geannuleerd wanneer u het product op een willekeurige snelheid in- en uitschakelt.

## 7 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

### Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar.  
**Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieुरichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

## 8 Onderhoud en verzorging

### Algemene reinigingsinformatie

#### ⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

#### Voor de kookplaat:

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken op de kookplaten veroorzaken, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen direct na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

#### Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

#### Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen

oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

## **De kookplaat reinigen**

### **Glazen kookoppervlak**

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

### **Het bedieningspaneel reinigen**

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

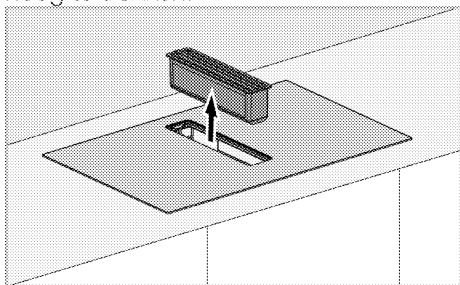
## De ventilatie schoonmaken

Om een goede geur- en olietentie te garanderen, moeten de actieve koolstof-filters regelmatig worden vervangen en moet het oliefilter regelmatig worden gereinigd.

### Metalen oliefilterreiniging

Het oliefilter filtert de olie in de aange-zogen rook. Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd om een goede werking te garanderen.

1. Verwijder het oliefilter door het om-hoog te trekken.



**i** Het oliefilter kan olie of over-stromende vloeistoffen aan de onderkant verzamelen. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorko-men.

**i** Pas op dat u de verwijderde oliefil-tergroep niet beschadigt door op het glas van de kookplaat te vallen.

2. Was het verwijderde vetfilter in de vaatwasser of met de hand.

**i** Was de filters in water met vloei-baar wasmiddel en plaats ze na het drogen terug. Aluminiumfilters kunnen van kleur veranderen als ze worden gewassen; dit is nor-maal en u hoeft uw filters niet te vervangen.

**i** U kunt het aluminium filter ook in de wasmachine wassen. (max 70 °C) Voor een optimaal re-inigingsresultaat is het aan te raden om de vetfilter onderste-boven in de vaatwasser te plaat-sen.

3. Vervang het oliefilter na het reinigen.

### Verwijderen van het actieve koolfilter

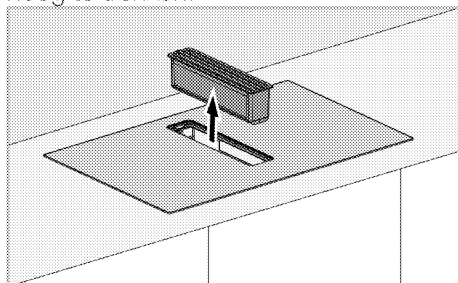
Actieve koolstoffilters zorgen ervoor dat geurtjes in het product worden vastge-houden en moeten voor optimale prestaties regelmatig worden vervangen. Let op de vulwaarschuwingsindicator voor vervanging.

**i** Wanneer het product 150 bedrijfsuren heeft voltooid, ver-schijnt er een F-vormige waar-schuwing op de kookplaten. Het filter moet uiterlijk bij deze waar-schuwing worden vervangen. Volg de uitgebreide uitleg in Instellingen om deze waarschuwing te reset-ten.

**i** Volg de gedetailleerde uitleg in Instellingen om het resterende werktijdgebied van geactiveerde koolstoffilters te zien.

### Verwijderen;

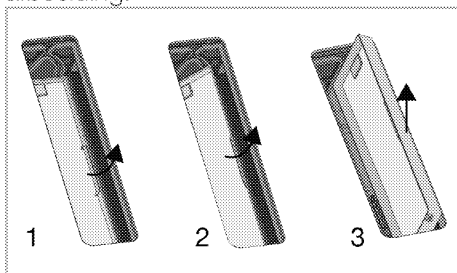
1. Verwijder het oliefilter door het om-hoog te trekken.



**i** Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen aan de onderkant verzamelen. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

**i** In het oliefiltergedeelte zit een magneetschakelaar. Ventilatie is niet mogelijk zonder het onderdeel voor vloeistofbescherming.

2. Verwijder de vloeistofopvangkamer zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

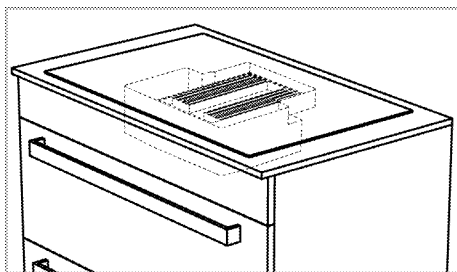


**i** Er is een magnetische schakelaar in het vloeistofverzamelkamerdeel. Ventilatie is niet mogelijk zonder het onderdeel voor vloeistofbescherming.

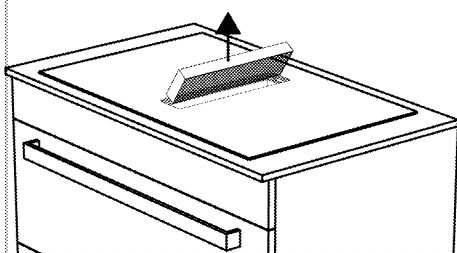
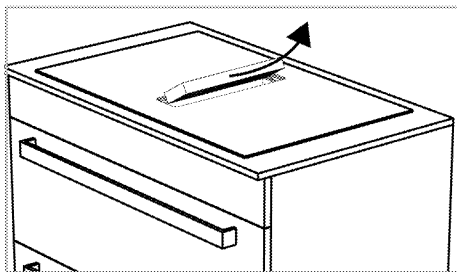
**i** De vloeistofopvangkamer moet periodiek worden schoongemaakt. Het onderdeel kan worden gereinigd door het in water met vloeibaar wasmiddel te wassen en af te spoelen, of het moet in de vaatwasser op maximaal 70 °C worden gewassen.

**i** Bij het weer in elkaar zetten van het vloeistofopvangkameronderdeel, moet het zo worden geplaatst dat de richting van de pijl op het onderdeel eerst komt.

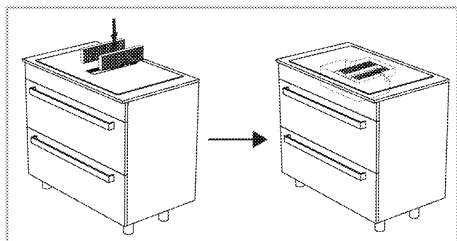
3. Na het verwijderen van de vloeistofopvangkamer bevinden zich rechts en links twee koolstoffilters in de onderste kamer.



4. Om te beginnen, om een van de koolstoffilters uit de magnetische gleuf uit de ventilatiespleet te verwijderen, trekt u het naar u toe door het te kantelen en haalt u het eruit zoals aangegeven in de afbeelding.



5. Verwijder op dezelfde manier het andere koolstoffilter uit zijn behuizing.  
6. Plaats de 2 nieuwe actieve koolfilters in hun magnetische sleuven door ze beurtelings door de ventilatiespleet te kantelen. Zorg ervoor dat het volledig in de magnetische sleuven zit



7. Plaats het vloeistofbeschermingsplastic terug op dezelfde manier als toen het werd verwijderd.

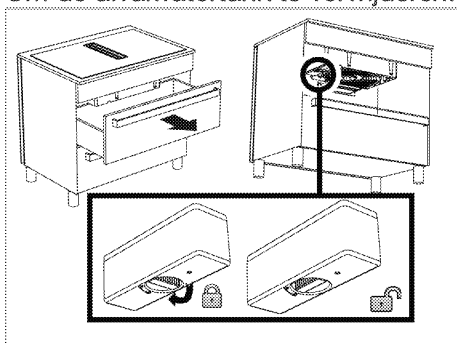
8. Plaats het oliefilter.

### Afvalwater tank

In het geval dat er veel vloeistof naar het ventilatiecompartiment van het product gaat, worden deze vloeistoffen opgevangen in het afvalwaterreservoir onder de kookplaat. In dit geval moet de afvalwatertank worden verwijderd, de vloeistof moet worden uitgegoten en de tank moet worden gereinigd en opnieuw worden geïnstalleerd.

**i** Het wordt aanbevolen om de afvalwatertank eens per maand te reinigen.

### Om de afvalwatertank te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade onder de kookplaat. Je moet onder de kookplaat kunnen reiken.

2. Bereik de afvalwatertank onder de kookplaat.

3. Ontgrendel en verwijder de afvalwatertank door aan de vergrendelknop te draaien.

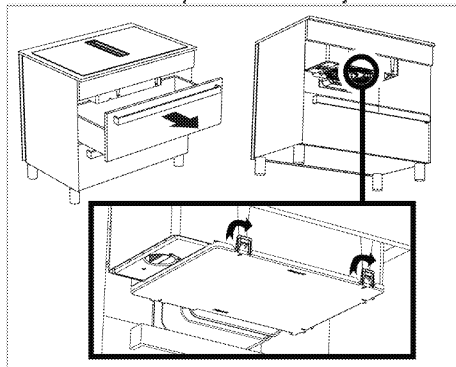
4. Giet de vloeistof uit de kamer en reinig de kamer.

5. Draai aan de vergrendelknop en vergrendel deze door de kamer terug in de gleuf te steken.

### Het reinigen van de bodemplaat

Als de onderklep aan de onderkant van het product vuil wordt, kunt u deze mogelijk verwijderen en reinigen.

### Om de bodemplaat te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade onder de kookplaat. Je moet onder de kookplaat kunnen reiken.

2. Bereik de bodemplaat van onder de kookplaat

3. Er zijn 5 sloten in de richtingen die worden aangegeven door de pijlsymbolen op de onderklep. Door deze vergrendelingen los te maken, verwijdert u de bodemklep door deze naar beneden te houden.

4. Na het schoonmaken van de onderklep, duwt u deze hard omhoog in dezelfde richting zodat de sloten in hun sleuven passen.



## 9 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

### "□" en "□" of "□" symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

### De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pot warmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

### De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

## Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

### Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
  - **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
  - **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
  - **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.
-

## Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen - Voor kookplaat

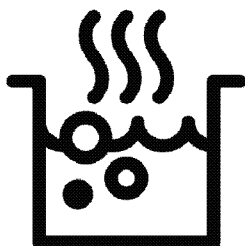
Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.

# GRUNDIG

## Placa empotrada

Manual del usuario



ES



PAPEL RECICLADO Y  
RECICLABLE

## 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 .....	6
Seguridad de la instalación .....	7
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura .....	9
Uso de accesorios .....	9
Seguridad en la cocina .....	9
Seguridad de ventilación.....	10
Inducción.....	10
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	11

## **2 Instrucciones medioambientales 12**

Regulación en materia de residuos .....	12
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil .....	12
Eliminación del material de embalaje.....	12
Recomendaciones para el ahorro de energía .....	12

## **3 Su aparato 13**

Información sobre el aparato.....	13
Introducción y uso del panel de mandos del aparato .....	14
Información general sobre placa.....	15
Especificaciones técnicas .....	16

## **4 Primer uso 17**

Primera limpieza.....	17
-----------------------	----

## **5 Cómo usar la placa 18**

Información general sobre el uso de placa.....	18
Panel de control .....	22

## **6 Usando la ventilación 32**

Información general sobre el uso de la ventilación .....	32
Modos de ventilación.....	32

## **7 Información general sobre la cocción 34**

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	34
---	----

## **8 Mantenimiento y cuidados 35**

Información general de limpieza.....	35
Limpieza de placa.....	36
Limpieza del panel de control .....	36
Limpieza de la ventilación.....	36

## **9 Solución de problemas 40**

# 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.
- No opere el aparato sin un filtro de atrapamiento de aceite. No quite los filtros mientras el aparato está funcionando. Por motivos de seguridad, el interruptor magnético se utiliza en el filtro de aceite y en las piezas de plástico de protección contra líquidos. El producto no funcionará sin el montaje de estas piezas.
- No deje la placa desatendida mientras cocina alimentos fritos, los aceites pueden incendiarse durante la cocción y el aceite caliente puede provocar un incendio. Por lo tanto, mantenga una distancia segura entre el aparato y las cortinas, mantas, etc.
- Si la limpieza no se realiza a tiempo, la campana puede presentar riesgo de incendio.
- Se debe disponer de una ventilación adecuada en la habitación cuando se utilicen aparatos de gas u otros combustibles al mismo tiempo que una campana de horno con placa de cocción. (no aplicable para aparatos que devuelven el aire a la habitación).
- Los aparatos que queman gas o fuel oil, como calentadores de habitaciones, que comparten el mismo ambiente con ventilación, deben estar completamente aislados del escape de este producto o deben ser herméticos.
- Si hay otro aparato que funciona con fuel oil o combustibles gaseosos en el ambiente, se requiere una ventilación adecuada del ambiente.
- Si hay otro aparato que funciona con energía distinta de la energía eléctrica en el mismo entorno con ventilación, la presión negativa en la habitación debe ser como máximo de 0,04 mbar para que el escape del otro aparato no vuelva a entrar en la habitación. por la ventilación.
- No conectar a chimeneas con conexión para placa de

cocción, chimeneas donde se eliminan gases residuales o chimeneas con llamas ascendentes. Cumplir con las regulaciones locales sobre la purga del flujo de salida.

- Nuestra empresa no se hace responsable de los problemas que surjan por no observar alguna de las advertencias anteriores.
- Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con las instrucciones.
- Se recomienda limpiar el filtro una vez al mes en condiciones normales de uso.
- La temperatura del aparato puede ser alta. No almacene objetos inflamables o latas de aerosol en cajones directamente debajo de la placa.

### **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 vengán 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.

### Seguridad de ventilación

- **Peligro de envenenamiento!** Mientras el aparato está funcionando, se aspira aire de toda la casa. Si no se proporciona una ventilación adecuada, se produce un flujo de aire y se reabsorben los desechos y los gases tóxicos que se liberan como resultado de la combustión en la casa. No utilice el producto junto con productos que proporcionen circulación de aire y puedan emitir gases tóxicos (cocinas de leña, gas, aceite y carbón, calderas, calentadores de agua, etc.).
- Haga que personas autorizadas verifiquen la idoneidad del sistema de ventilación y chimenea de su edificio..

### 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. Se recomienda mantener una distancia de al menos 60 cm entre usted y la placa de inducción cuando esté encendida, ya que el campo electromagnético puede afectar la configuración del 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.
- Mientras se retira el filtro de aceite del producto, es posible que se acumule líquido en la parte inferior debido a la condensación. Al quitar el filtro para limpiarlo después de cocinar, es importante para facilitar la limpieza que este líquido se tome sin derramar en el aparato.

## 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

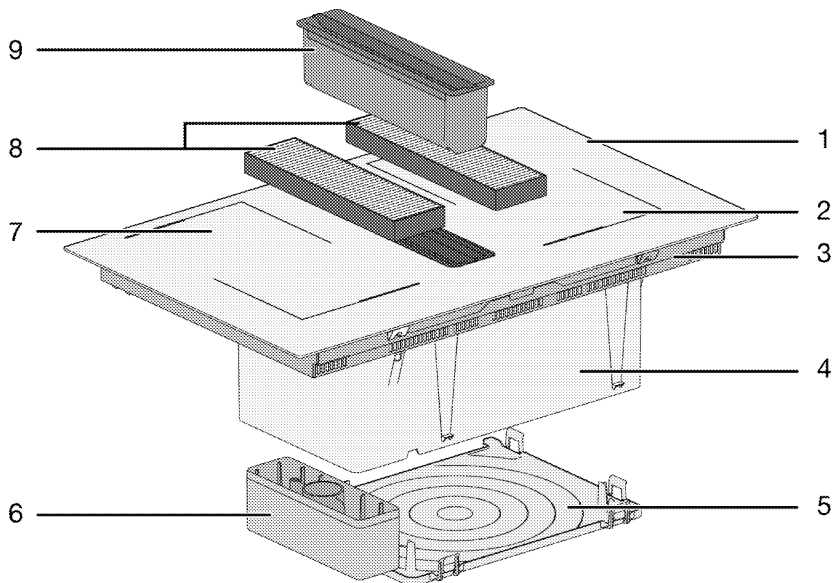
La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- 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



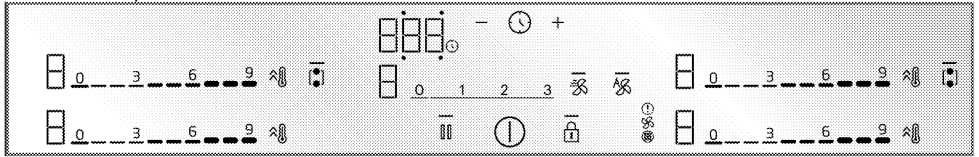
- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Zona de cocción por inducción
- 3 Carcasa inferior
- 4 Ensemble d'aération
- 5 Couvercle inférieur

- 6 Chambre de collecte de liquide de trop-plein
- 7 Zone de cocción por inducción
- 8 Filtre de carbone
- 9 Filtre à l'huile

## 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.

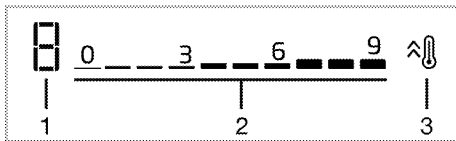
### Control de placa



### Teclas y símbolos

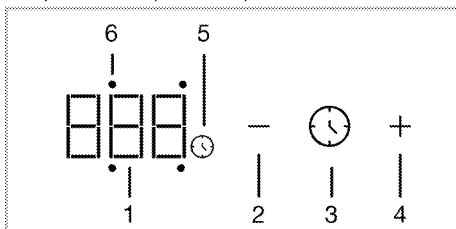
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 🔥 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- 🔥⬆️ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 🔥🔥 : Tecla de bloqueo para limpieza
- 🕒 : Tecla de temporizador
- ⬆️ : Tecla para aumentar el temporizador
- ⬆️ : Tecla para disminuir el temporizador

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



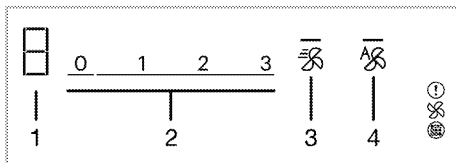
Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la table de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit
- 3 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)



Indicación del temporizador

- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

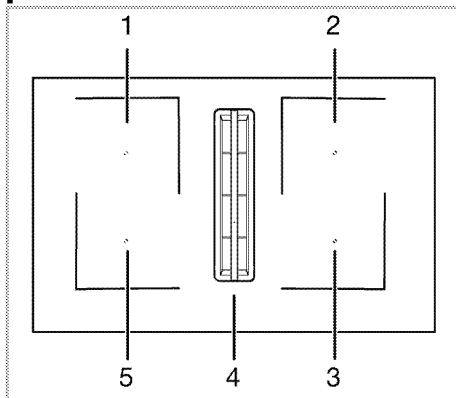


Affichage de l'aération

- 1 Indicateur de niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation
- 3 Clé d'appoint

#### 4 Clé mod ventilation automatique

### Información general sobre placa



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Moyen - Ventilation
- 5 Avant gauche - Zone de cuisson à induction

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". combination function are described in the "Hob operation" section.

## Especificaciones técnicas

### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad) 223,5 mm\*/820 mm/520 mm

Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad) 740 (+2)mm /490 (+2)mm

Voltaje/frecuencia 2N 380-415V ~ 50/60 Hz

Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

Consumo total de energía maks. 7.4 kW

### Quemadores

Izquierda posterior **Zona de cocción por inducción**

Tamaño 180x210 mm

Potencia 2200 W / Booster: 3100 W

Izquierda delantera **Zona de cocción por inducción**

Tamaño 180x210 mm

Potencia 2200 W / Booster: 3100 W

Derecha delantera **Zona de cocción por inducción**

Tamaño 180x210 mm

Potencia 2200 W / Booster: 3100 W

Derecha posterior **Zona de cocción por inducción**

Tamaño 180x210 mm




Potencia 2200 W / Booster: 3100 W

### Caractéristiques d'aération

Control 3 niveles + 1 refuerzo

Poder de succión 630m<sup>3</sup>/h

\* 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:**

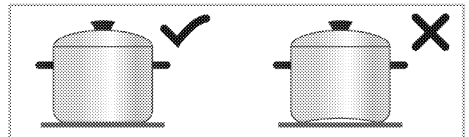
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

### **Ollas/sartenes no adecuadas:**

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

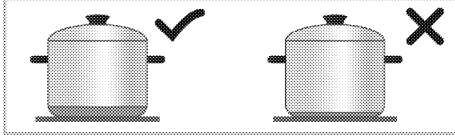
### **Recomendaciones:**

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

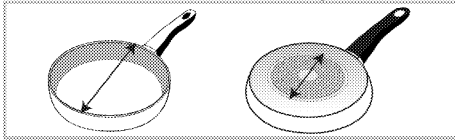


- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes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

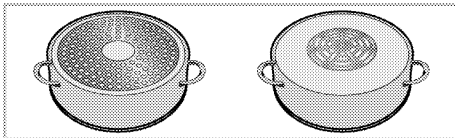
podrían causar arañazos en la superficie.



- 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.



### Prueba de ollas/sartenes

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

- Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
- Es compatible cuando "□" y "◻" o "◻" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

### Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Dímetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
210x190	min. 100 - max 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	Width 210 - length 390

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.

Hervir; depende del tipo de sartén, tamaño y zona de cocción. Se puede usar una superficie de cocción grande para hervir uniformemente. El uso de un área de cocción más grande en placas de inducción no desperdicia energía ya que el calor solo cubre el área de cocción correspondiente.

### Detección automática de ollas/sartenes

Al colocar cualquiera ollas/sartenes compatibles con la inducción en su placa, su placa detecta automáticamente en qué placa se encuentra las ollas/sartenes y proporciona instrucciones en el panel de control.

### Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

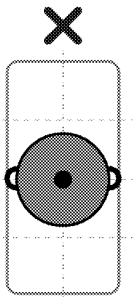
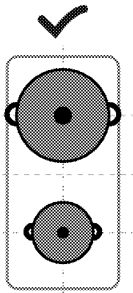
Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede



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.

### Como dos zonas independientes de cocción

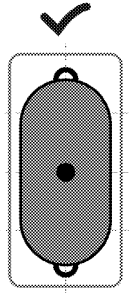
Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción separadas.



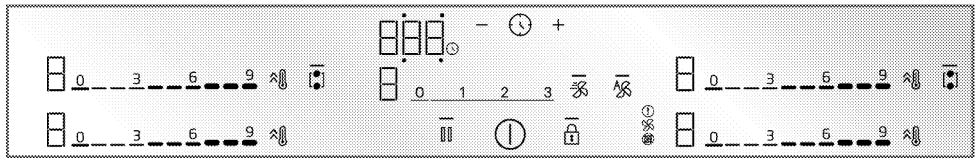
Para cocinar con una sola olla/sartén, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.

### Como única zona de cocción

Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.



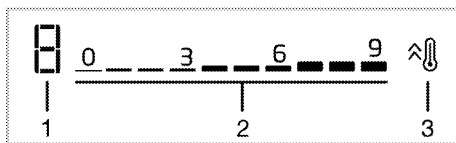
## Panel de control



### Teclas y símbolos

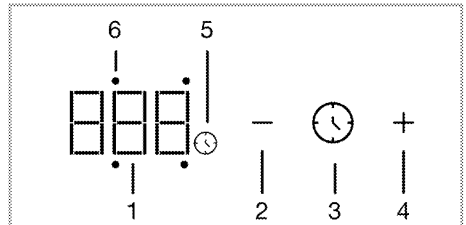
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 🔒 : Tecla de combinación zona
- 🔥 : Tecla de cocción de superficie amplia
- 🔥 : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 🔒 : Tecla de bloqueo para limpieza
- 🕒 : Tecla de temporizador
- +
- 

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



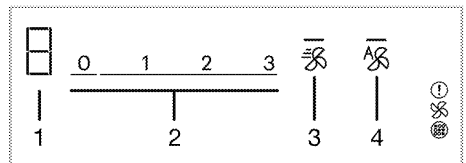
### Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Temperatura - indicador de nivel de salida de la placa correspondiente
- 2 Temperatura - área de ajuste del nivel de caudal
- 3 Botón de calentamiento rápido/botón de configuración de alta potencia (Booster)



### Indicación del temporizador

- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente



### Pantalla de ventilación


- 1 Indicador de nivel de ventilación
- 2 Campo de ajuste del nivel de ventilación
- 3 clave de refuerzo
- 4 Tecla de modulación de ventilación automática


## General Advertencias generales para el panel de control

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


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

**i** La placa de cocción vuelve automáticamente al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.


**i** El aparato mostrará la alerta "FF" por razones de seguridad si se toca alguna tecla (tecla ) durante un periodo prolongado.

**i** La luz  de las teclas activadas o seleccionadas se ilumina.

### Encender la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.  
» La placa de cocción está lista para ser utilizada.

### Apagando la placa de cocción

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

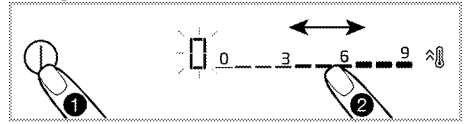
### Indicador de calor restante

Hay un indicador de calor para cada zona de cocción en el panel de control. Este indicador indica que la placa de cocción sigue caliente cuando se apaga. No toque la(s) placa(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor restante.

Símbolo	Descripción
h	temperatura baja

**i** En caso de corte de corriente, el indicador de calor restante no se ilumina y advierte al usuario de que la placa está caliente.

### Encendido de las placas (zona de cocción) y ajuste del nivel de temperatura



1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .

» El símbolo "0" aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.

2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9".

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.


### Apagar las placas de cocción:

Una zona de cocción seleccionada puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

3. **Ajustando la temperatura a "0".**

Puede apagar la placa de cocción reduciendo el ajuste de temperatura a "0".


4. **Uso de la función de apagado del temporizador para la zona de cocción deseada**

Cuando el tiempo se agota, el temporizador apaga la placa de cocción conectada. Todas las pantallas indican "0" o "00". El símbolo  en la pantalla de la placa de cocción desaparece.



Símbolo	Descripción
H	temperatura alta

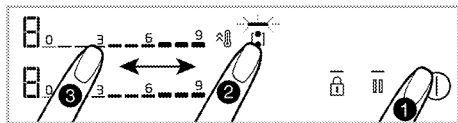
El ajuste del temporizador para la zona de cocción se describe en los siguientes capítulos.

### **Combinación de las zonas de cocción con superficie ancha (flexi) (si su placa dispone de zonas de cocción con superficie ancha)**

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .



2. Toque la tecla .


» La pantalla de la zona de cocción izquierda muestra **0** y la luz  de la tecla  se ilumina.



3. Pulsando sobre la zona de ajuste o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de temperatura entre **0** y **9**.

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2.,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

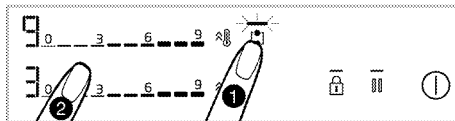
» La placa de cocción comienza a funcionar. Si se selecciona otra placa de cocción o si se espera 10 segundos sin realizar ninguna operación, la luz  de la tecla  se apagará.


 Las placas de cocción con superficie ancha de la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las placas de cocción de la derecha tienen superficies anchas en su aparato, se aplica lo mismo para las placas de cocción de la derecha.



### **Combinación de las placas de cocción con superficie ancha (flexi) mientras una o ambas placas de cocción de la izquierda están en funcionamiento (si su placa de**

### **cocción dispone de superficies anchas)**

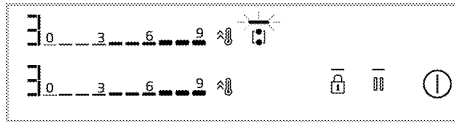
Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están funcionando por separado, puede combinar ambas cocinas activando la zona de cocción con superficie ancha. De este modo, podrá utilizar una superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento, toque la tecla .


» En las dos pantallas de las zonas de cocción, se mostrará la zona de cocción con el grado más bajo y se encenderá la luz  de la tecla .

» Las placas de cocción combinadas vuelven a funcionar con la temperatura de la zona de cocción que tiene un grado más bajo y, en su caso, con el valor de ajuste del temporizador. Los valores de temperatura y del temporizador de la zona de cocción que tenía un valor de temperatura más alto antes de la combinación se cancelarán.



» Para modificar el valor de la temperatura a continuación, ajuste el nivel de temperatura deseado desde la zona de cocción


**Apagando las zonas de cocción con superficie ancha (si su placa de cocción dispone de superficies anchas)**

 se pueden separar y configurar zonas a nivel cero pulsando la tecla.

## Ajuste de alta potencia (BOOSTER)


Puede utilizar el potenciador para calentar con la máxima potencia. Sin embargo, no se recomienda cocinar durante mucho tiempo en esta posición. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las placas. Cuando el período de ajuste de alta potencia (véase la tabla de límites del período de funcionamiento) ha expirado, la zona de cocción se apaga.

### Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):


1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla  de la placa de cocción que desee.

La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente. Cuando el período para el ajuste de alta potencia (véase la tabla de límites del período de funcionamiento) haya expirado, la placa de cocción seguirá funcionando en el nivel de temperatura más alto.

### Seleccionar el ajuste de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:

1. Toque la tecla  cuando la placa de cocción esté encendida y la zona de cocción correspondiente esté funcionando a un nivel determinado.
2. La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente. Una vez finalizado el periodo de ajuste de alta potencia, la placa de cocción continuará funcionando con el nivel de temperatura más alto.

## Apagando el ajuste de alta potencia (BOOSTER) antes de su vencimiento



Puede desactivar la potencia alta cuando lo desee tocando la tecla . La zona de cocción sigue funcionando con el valor de temperatura más alto. Lleve a 0 tocando el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslizando el dedo sobre el área a apagar.

## Bloqueo de limpieza



El bloqueo de limpieza permite al usuario limpiar durante un breve periodo de tiempo, impidiendo el funcionamiento de todas las teclas del panel de control mientras la placa de cocción está encendida. El aparato no consume energía durante este periodo.

### Activando el bloqueo de limpieza



1. Mantenga pulsada la tecla  cuando la placa esté encendida.  
»  La luz de la lámpara se iluminará. El símbolo "🔒" aparecerá en las pantallas de las zonas de cocción. Durante este periodo no se puede accionar ninguna otra tecla que no sea la tecla ①.


### Desactivación del bloqueo de limpieza



Mantenga pulsada la tecla  para desactivar el bloqueo de limpieza.  La luz se desvanecerá y el bloqueo de limpieza se




## Bloqueo

**Mientras la placa de cocción está encendida o apagada,** Puede activar el bloqueo de teclas para evitar el cambio de funciones por descuido.




## Activar el bloqueo de teclas

1. Para activar el bloqueo de teclas, toque la tecla  hasta que una señal se escuche.

La luz  de la tecla  parpadeará y todas las zonas de cocción se bloquearán.

**i** Sólo funcionará la tecla  mientras esté activo el bloqueo de teclas. Al tocar cualquier otra tecla, la luz  de la tecla  parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas. Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para volver a encender la placa.

## Desactivación del bloqueo de teclas

1. Toque y mantenga pulsada la tecla  hasta que se escuche una señal. El funcionamiento se confirmará con una señal acústica. La luz  de la tecla  se apagará y se desactivará el bloqueo de teclas.

## Función de temporizador

Esta función le facilita la tarea de cocinar. No es necesario atender la placa de cocción durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente después del periodo seleccionado.


## Activando el temporizador








1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .



2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, y ajuste el nivel de temperatura que desee.

3. Activando el temporizador tocando la tecla .

El símbolo "00" se iluminará y el símbolo  comenzará a parpadear.

4. Hay 4 indicadores de actividad alrededor de la "00" que se muestra en la pantalla del temporizador. Para ajustar el temporizador de la zona de cocción, toque la tecla  para seleccionar el lado de la zona de cocción correspondiente.

5. Ajuste el periodo deseado tocando las teclas  / . También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando las teclas  o  durante un largo periodo de tiempo.

El símbolo  se ilumina sólidamente después de parpadear durante un periodo de tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción. Cuando el símbolo  se ilumina sólidamente, esto indica que la función está activada.

**i** El temporizador sólo puede utilizarse para las placas de cocción que estén en funcionamiento.

**i** Repita el procedimiento anterior para otras placas de cocción para las que desee ajustar un temporizador.

**i** El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y el nivel de temperatura de la misma.

**i** Mientras el temporizador esté activo, el tiempo ajustado para la zona de cocción seleccionada se

## Apagar los temporizadores




La placa de cocción se apaga automáticamente y se emite un aviso sonoro cuando ha transcurrido el tiempo programado.


Toque cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

## **Apagar los temporizadores antes de tiempo**

Si el temporizador se desconecta antes de tiempo, la placa de cocción sigue funcionando con la temperatura ajustada hasta que se apague.


### **Apagar reduciendo el ajuste del temporizador al nivel "00":**



1. Seleccione el temporizador de la placa de cocción correspondiente tocando la tecla .
2. Espere hasta que el símbolo "00" aparezca en la pantalla del temporizador tocando la tecla  para reducir el valor. También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando la tecla  durante un largo periodo de tiempo.

El símbolo  parpadea durante un tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción y luego se apaga **completamente** y el temporizador se cancela.

## **La función de parada**


Con esta función, puede detener todas las funciones que operan en la placa de cocción (**excluyendo el temporizador**) al primer nivel durante un tiempo.

 Si el temporizador está ajustado para cualquier zona de cocción, el temporizador vuelve a funcionar durante la función de parada.

 Si se toca la tecla  mientras la cocción automática está activa en la zona de cocción central, la función de cocción automática se cancelará.

1. Toque la tecla  cuando la placa de cocción esté encendida.

Todas las placas de cocción que están siendo operadas continúan funcionando en el 1er nivel.

2. Toque de nuevo la tecla  para hacer funcionar todas las zonas de cocción de la placa de cocción paradas con sus ajustes anteriores.

## **Ajustes**

1. Con esta función puede modificar la gestión de la potencia, el tiempo de la señal acústica de fin de cocción y los ajustes de conexión de la placa de cocción a la campana.

## **Ajustes**

Con esta función, puede cambiar la configuración de la administración de energía, el tiempo de la señal audible de fin de cocción y la conexión de la campana.

cF1: Configuración de administración de energía

cF2: Tiempo de señal acústica de fin de cocción

cF3 : Selección del modo de campana (no se utiliza)

cF4 : Pantalla inactiva (no utilizada)






cF5 : Selección del modo de ventilación

cF6: Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo

cF7: Restablecimiento del filtro de carbón activo

## **1- Ajuste de la gestión de la energía (cF1)**

Puede ajustar la potencia total de la placa de cocción como desee con esta función.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas // respectivamente.

» En la pantalla del temporizador cF1, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda, el símbolo "9" se mostrará.

3. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o

deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de potencia entre (ver Tabla - Nivel de gestión de la potencia) "1" y "9" .

4. Confirme el ajuste del nivel seleccionado tocando la tecla ①.

» Su placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar con el ajuste de potencia total en el nivel seleccionado.

**Gestión de la energía** incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla - Nivel de gestión de la potencia).

Tabla - Nivel de gestión de la potencia

Nivel de gestión de la energía	Potencia Total
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

**i** El valor de la potencia total para el nivel de gestión de la potencia de 5, 6, 7, 8, 9 es de 3,6 kW en los productos que con el consumo total máximo de 3,6 kW.

## 2- Ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción (cF2)

Con esta función puede ajustar el tiempo de señalización de fin de cocción de la placa de cocción como desee.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ① y apáguela tocando de nuevo la tecla ①.

2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas ①/||/①/|| respectivamente.

» El ajuste predeterminado cF1 se mostrará en la pantalla del temporizador.

3. Para el ajuste de la señal acústica de fin de cocción, toque la tecla || una vez.

» En la pantalla del temporizador cF2, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda "2" se mostrará.

4. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el tiempo de señalización (ver Tabla - Tiempo de señalización de fin de cocción) entre "0" y "3" .

5. Pulsando la tecla ①, confirme el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción.

» Su placa de cocción se apagará y empezará a funcionar con el ajuste de tiempo de señal en el nivel seleccionado.

**i** El valor predeterminado de fábrica para el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción es el 2º nivel estándar.

Tabla - Ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción







Nivel de la señal acústica de fin de cocción	Periodo de la señal acústica de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

## 3- Configuración del modo de ventilación (cF5)


Este dispositivo se utiliza en 2 modos: circulación interna y modo de circulación externa. (Detalle Pág. 16 /Modos de Ventilación)

El dispositivo viene preconfigurado de acuerdo con el modo de circulación interna. Cambiar;




1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando la tecla  nuevamente.
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el producto, toque las teclas /// respectivamente.
  - » La configuración predeterminada cFI se mostrará en la pantalla del temporizador.

**i** Los filtros de carbón activado deben cambiarse después de 150 horas de funcionamiento .

3. Toque la tecla cuatro veces para configurar el modo de ventilación .
  - » La pantalla del temporizador muestra cF5. Aparece "1" en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda

**4. El modo de ventilación se puede configurar como circulación externa tocando el área de configuración de la zona de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área, la pantalla de la placa de cocción se lleva a "2".**






5. Confirme la configuración del modo de ventilación tocando la tecla .
  - >> El aparato se apagará y empezará a funcionar con el nivel de ventilación seleccionado..

**i** La configuración de ventilación aparecerá como la circulación interna en la opción "1" en la pantalla de configuración cF5 como estándar durante la producción.


#### **4 - Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo (cF6)**

Los filtros de carbón activo utilizado en el producto utilizado ya que la circulación interna debe cambiarse después de un cierto uso, también.

Es posible ver las horas de funcionamiento restantes en esta pantalla de configuración de cF6. Este tiempo restante se muestra como una cuenta regresiva de 150 horas en la pantalla.

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando la tecla  nuevamente.
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el producto, toque las teclas / respectivamente.
  - » La configuración predeterminada cFI se mostrará en la pantalla del temporizador.
3. Toque la tecla  cinco veces para la pantalla de vida útil del filtro de carbón activado.
  - » cF6 aparece en la pantalla del temporizador, las horas de funcionamiento restantes del filtro de carbón activo en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestran de la siguiente manera.







- Si son más de 100 horas "3"
- Entre 50-100 horas "2"
- Entre 5-50 horas "1"
- Entre 0-5 horas "0"

4. Al tocar la pantalla de configuración de la tecla  se puede cerrar.

#### **5 - Restablecer visualización del filtro de carbón activo (cF7)**

Después de 150 horas de funcionamiento del filtro de carbón activo, aparece el aviso "F" en las pantallas de las placas de cocción. Como resultado

de quitar y reemplazar los filtros de carbón activo como se describe en la sección de mantenimiento-limpieza, se siguen los siguientes pasos para reiniciar la pantalla:

1. Dentro de los 10 segundos después de apagar el producto, toque las teclas // / respectivamente.  
» El ajuste predeterminado  $\epsilon F1$  se mostrará en la pantalla del temporizador.
2. Toque la tecla  cinco veces para ver la pantalla de vida útil del filtro de carbón activado.  
»  $\epsilon F1$  appears on the timer screen, the remaining active carbon filter remaining operating hours on the left rear hob zone screen are mutually shown with  $\epsilon F1$ .
3. En esta pantalla, al tocar la tecla  , se puede restablecer.

## Utilización segura y eficaz de las placas de inducción

**Principio de funcionamiento:** La placa de inducción calienta la olla directamente debido a su principio de funcionamiento. Por lo tanto, tiene muchas ventajas sobre otros tipos de placa de cocción. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa de cocción está más fría.  
Su placa de inducción está equipada con un sistema de seguridad superior que garantizará el funcionamiento con la máxima seguridad.

**i** Su placa de cocción puede estar equipada con placas de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro con función de inducción, según el modelo. Gracias a la función de inducción, cada zona de cocción detecta automáticamente la olla colocada sobre ella. La energía se produce sólo en la zona de contacto de la olla, por lo que se consume un nivel mínimo de energía.

### Sistema de apagado automático

El control de la placa de cocción tiene un sistema de apagado automático. Si se deja una o varias zonas de cocción encendidas, la zona de cocción se apaga automáticamente al cabo de un rato (Ver Tabla-1). En caso de un temporizador asignado a la zona de cocción, el indicador del temporizador se apaga también entonces. El tiempo límite para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el período máximo de funcionamiento para este nivel de temperatura. La zona de cocción puede ser accionada de nuevo por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

**Tabla-1:** Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Periodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido	10 minutos

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

**Tabla 2:** Períodos de apagado automático de la ventilación

nivel de velocidad	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
Trabajo intenso (booster)	8 minutos

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

### **Protección contra sobrecalentamiento**

Su placa de cocción está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, observe lo siguiente:

- La zona de cocción que está funcionando puede ser apagada.
- El nivel seleccionado puede reducirse. Sin embargo, esto no se refleja en la pantalla.

### **Sistema de protección contra desbordamiento**

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. En este momento, el símbolo "F" aparece en la pantalla.

### **Ajuste preciso de la potencia**

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.

## 6 Usando la ventilación

### Información general sobre el uso de la ventilación

#### Advertencias generales

- Hay un motor con varias velocidades para la ventilación. Para que el dispositivo funcione bien, recomendamos usar velocidades bajas en condiciones normales y velocidades altas en caso de condensación de vapor y olor fuerte.

### Modos de ventilación

Este dispositivo se utiliza en 2 modos: circulación interna y modo de circulación externa.

#### circulación interna



El aire aspirado desde el centro de la placa se purifica primero del aceite pasándolo a través del filtro de aceite. Luego se pasa a través de un filtro de carbón activado y se transfiere nuevamente a la cocina.

**Advertencia:** En el modo de circulación interna, se deben instalar filtros de carbón activado en el área definida en el producto para mantener las partículas de olor en el aire inhalado. Para los diferentes tipos de versiones de instalación definidas para la circulación interna del aparato, consulte el manual de instalación o consulte a su distribuidor autorizado.

#### Circulación exterior



El aire, que se aspira desde el centro de la placa, pasa por los filtros de aceite y se descarga al exterior a través de la chimenea con un sistema de tuberías.

#### Configuración del modo de ventilación

El aparato está preconfigurado en el modo de circulación interna.

Para que el aparato esté en modo de circulación externa, se debe realizar la configuración cf5 adecuada en la sección de configuraciones.

### Usando la ventilación

#### Ajuste de ventilación manual

La ventilación se puede configurar manualmente.

1. Encienda la placa tocando la tecla ①.  
>> El símbolo "0" se mostrará en las pantallas de ventilación.
2. Tocando el área de ajuste de ventilación o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de velocidad entre "1" y "3".

#### Apagar la ventilación manual

1. Tocando el área de ajuste de ventilación o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de velocidad en "0".

#### Activación del modo de ventilación intensiva

1. El modo de ventilación intensiva se puede activar tocando la tecla.  
» El modo de ventilación intensiva funciona durante un máximo de 8 minutos. Durante este tiempo, el símbolo P se enciende en la pantalla. Después de 8 minutos, la velocidad de ventilación desciende a 3 y sigue funcionando a este nivel de velocidad.


## Desactivar el modo de ventilación intensiva

1. Tocando el área de ajuste de ventilación o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de velocidad en "0".

**i** En el modo de ventilación intensiva, cuando se toca cualquier tecla de velocidad, vuelve a ese nivel de velocidad y continúa funcionando.


## Inicio automático

Su aparato mide el nivel de temperatura de la zona de cocción, las temperaturas y el tiempo de funcionamiento. Determina la velocidad de funcionamiento de la ventilación más adecuada de acuerdo con estos valores y opera a los niveles que determina automáticamente.

1. Para habilitar el modo automático, toque la tecla .


» El modo automático se activa y se apaga automáticamente cuando los parámetros caen por debajo del valor crítico especificado. Debe volver a habilitarse para que se reactive

**i** Mientras el modo automático esté activo, el modo automático se cancelará cuando encienda y apague el producto a cualquier velocidad.

2. Para desactivar el modo automático antes de tiempo, toque la tecla  una vez más.

## Función de funcionamiento de ventiladores consecutivos

La función de operación del ventilador auxiliar asegura que el olor y el humo que puedan surgir al final de la cocción se eliminen determinando automáticamente el tiempo y el nivel de velocidad de acuerdo con la temperatura del área de cocción, el nivel de velocidad y el tiempo de funcionamiento, cuando el producto está apagado. Como resultado de cocinar en las zonas de cocción mientras la ventilación está operando en modo automático.

Si desea apagar la operación sucesora, puede apagarla presionando el botón  tecla.

**i** Mientras la ventilación está funcionando en modo automático, la ventilación continúa funcionando durante un máximo de 20 minutos y al menos 2 minutos más cuando finaliza la cocción en las placas y se retiran las ollas.

## 7 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".
- 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.

## 8 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.

### **Limpieza 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.

### **Limpieza de la ventilación**

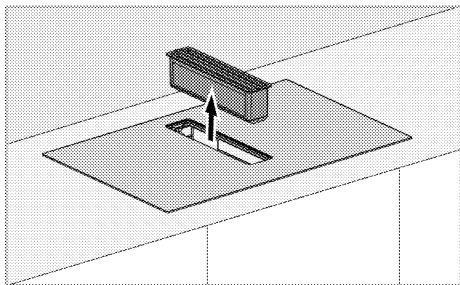
Para asegurar una retención efectiva de olores y aceite, los filtros de carbón activo deben cambiarse regularmente y el filtro de aceite debe limpiarse regularmente..

#### **Limpieza de filtros de aceite metálicos**

El filtro de aceite filtra el aceite en el humo aspirado. El filtro de grasa de metal debe limpiarse a intervalos regulares para garantizar un buen rendimiento.



1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



**i** El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

**i** Tenga cuidado de no dañar el grupo de filtro de aceite extraído si se cae sobre el cristal de la encimera.

2. Lave el filtro de grasa retirado en el lavavajillas o a mano.

**i** Lave los filtros en agua con detergente líquido y vuelva a instalarlos después del secado. Los filtros de aluminio pueden cambiar de color a medida que se lavan; esto es normal y no requiere reemplazar sus filtros.

**i** También puede lavar el filtro de aluminio en la lavadora. (máx. 70 °C) Para obtener resultados de limpieza óptimos, se recomienda colocar el filtro antigrasa en el lavavajillas boca abajo

3. Reemplace el filtro de aceite después de la limpieza.

### Quitar el filtro de carbón activo

Los filtros de carbón activo proporcionan retención de olores en el pro-

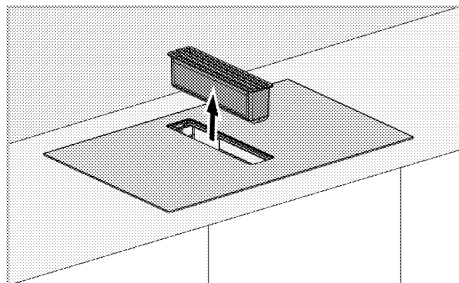
ducto y deben cambiarse a intervalos regulares para un rendimiento óptimo. Preste atención al indicador de advertencia de llenado para el reemplazo.

**i** Cuando el producto ha completado 150 horas de funcionamiento, se ve una advertencia en forma de F en las placas de cocción. El filtro debe cambiarse a más tardar cuando se vea esta advertencia. Para restablecer esta advertencia, siga la explicación detallada en Configuración.

**i** Para ver el rango de tiempo de trabajo restante de los filtros de carbón activado, siga la explicación detallada en Configuración.

### Para eliminar;

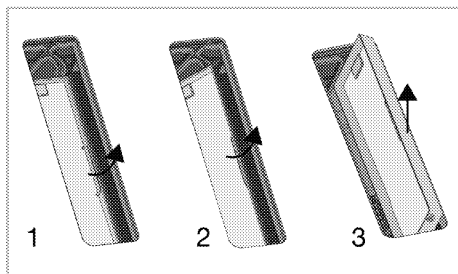
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba..



**i** El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames..

**i** Hay un interruptor magnético en la parte del filtro de aceite. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

2. Retire la cámara de recolección de líquido como se muestra en la figura a continuación..

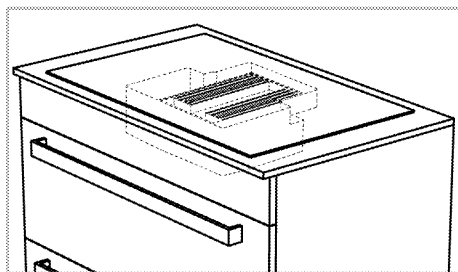


**i** Hay un interruptor magnético en la parte de la cámara de recolección de líquido. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

**i** La cámara de recogida de líquidos debe limpiarse periódicamente. La pieza se puede limpiar lavándola en agua con detergente líquido y aclarando, o se debe lavar en el lavavajillas a 70 °C como máximo.

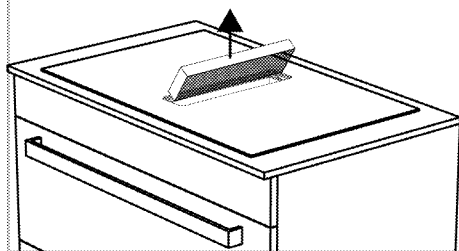
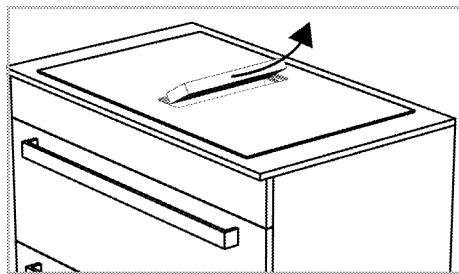
**i** Al volver a montar la pieza de la cámara de recogida de líquidos, debe colocarse de forma que la dirección de la flecha de la pieza quede primero..

3. Después de quitar la cámara de recolección de líquidos, hay dos filtros de carbón a la derecha y a la izquierda en la cámara inferior.



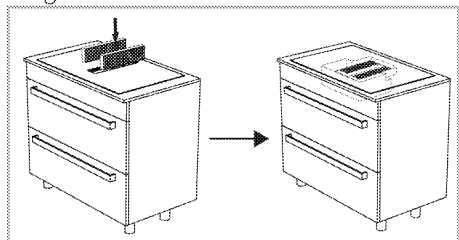
4. En primer lugar, para sacar uno de los filtros de carbón de su ranura

magnética del hueco de ventilación, tire de él hacia usted inclinándolo y sáquelo como se muestra en la figura..



5. De la misma forma sacar el otro filtro de carbón de su alojamiento.

6. Coloque los 2 nuevos filtros de carbón activado en sus ranuras magnéticas inclinándolos a través del espacio de ventilación. Asegúrese de que esté completamente asentado en las ranuras magnéticas.



7. Vuelva a instalar el plástico de protección contra líquidos de la misma forma que cuando lo retiró.

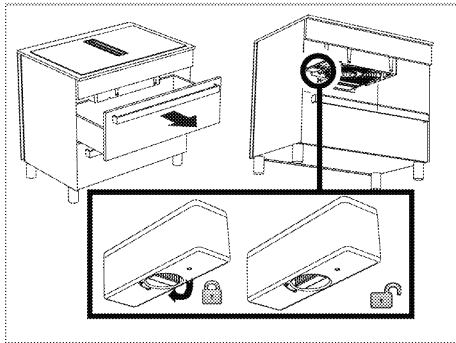
8. Inserte el filtro de aceite.

## Depósito de aguas residuales

En caso de que el líquido intenso vaya al compartimento de ventilación del producto, estos líquidos se recogen en el depósito de aguas residuales que se encuentra debajo de la encimera. En este caso, se debe quitar el tanque de aguas residuales, se debe verter el líquido y se debe limpiar y volver a instalar el tanque.

**i** Se recomienda limpiar el depósito de aguas residuales una vez al mes.

## Para desmontar el depósito de aguas residuales:



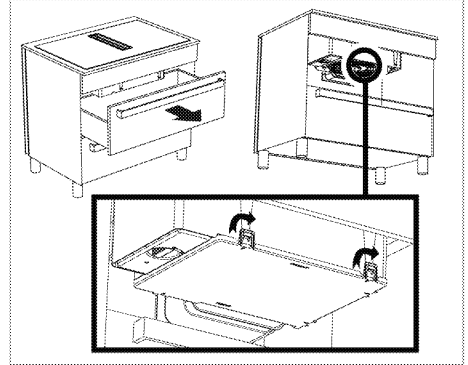
1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar al depósito de aguas residuales debajo de la placa.
3. Desbloquee y retire el depósito de aguas residuales girando la perilla de bloqueo.
4. Vierta el líquido en la cámara y limpie la cámara..

5 Gire la perilla de bloqueo y bloquéela insertando la cámara nuevamente en su ranura.

## Limpieza de la cubierta inferior

Si la cubierta inferior en la parte inferior del producto se ensucia, es posible que pueda quitarla y limpiarla.

## Para quitar la cubierta inferior:



1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar a la tapa inferior desde debajo de la encimera
3. Hay 5 bloqueos en las direcciones que muestran los símbolos de flecha en la cubierta inferior. Al liberar estos bloqueos, retire la cubierta inferior sosteniéndola hacia abajo.
4. Después de limpiar la cubierta inferior, empújela hacia arriba con fuerza en la misma dirección para que los bloqueos encajen en sus ranuras.

## 9 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 o 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 ser oídos dependiendo 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 - para vitrocerámica

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.
E 47	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.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
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.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
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.
E 58 - E 59	Se ha producido un error de sensor/error de temperatura alta en el modo de cocción automática.	Apaga la placa de inducción y espera a que se enfríe. Si el problema persiste, contacte con el servicio autorizado.
FF	Cualquiera de las teclas puede haber sido tocada de forma prolongada.	se detenga la pulsación prolongada de una de las teclas,
	Es posible que una olla de cocción haya caído sobre la unidad de control.	Cuando se levante la olla sobre la unidad de control,
	Puede haber alimentos/líquidos vertidos sobre la unidad de control.	El error desaparecerá cuando se limpien los restos de comida/líquido.

