

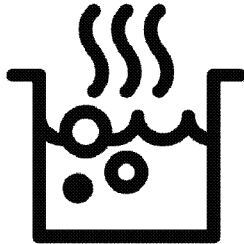
GRUNDIG

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Placa empotrada

Manual del usuario



GIEI627374PN

FR / ES

185.9298.76/R.AA/9.01.2023

7757188720



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Grundig Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütüce/Istanbul/TURKEY

TABLE DES MATIERES

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité des transports.....	7
Sécurité pendant l'installation	7
Sécurité d'utilisation	7
Alertes de température	8
Utilisation des accessoires	8
Consignes de sécurité relatives à la cuisson8	
Induction	9
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	10

2 Instructions relatives à l'environnement 11

Règlement sur les déchets.....	11
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	11
Elimination des emballages	11
Recommandations pour économiser l'énergie	11

3 Votre appareil 12

Présentation de l'appareil.....	12
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	13

Bouton de commande de la table de cuisson.	13
Informations générales sur la table de cuisson	13
Caractéristiques techniques	14

4 Première utilisation 15

Premier nettoyage	15
-------------------------	----

5 Utilisation de la table de cuisson 16

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	16
Panneau de commande.....	20

6 Informations générales sur la cuisson 29

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson	29
---	----

7 Maintenance et entretien 30

Consignes de nettoyage générales	30
Nettoyage de la table de cuisson	31
Nettoyage du panneau de commande	31

8 Dépannage 32

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes

- dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
 - Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
 - Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
 - Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
 - **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
 - Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
 - (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans

prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez au-

un objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour

éviter la formation d'arcs électriques.

Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).

- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettez l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuis-

son peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.

- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.



Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.



Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les pro-

cessus de cuisson à court terme.

- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.



Induction

- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les

plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous la plaque de cuisson peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que télé-

phones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer

l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

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

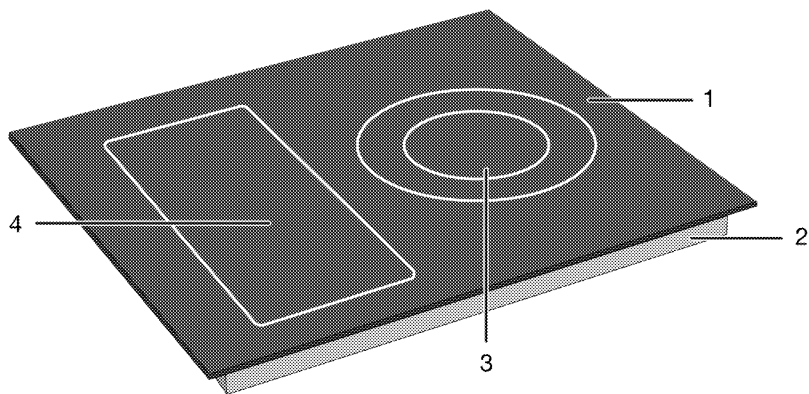
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les contenants de taille différente.
- Gardez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



1 Surface en verre

2 Boîtier inférieur

3 Foyer à induction

4 Foyer à induction

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

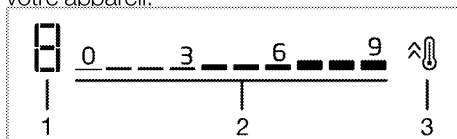
Bouton de commande de la table de cuisson.



Touches et symbole

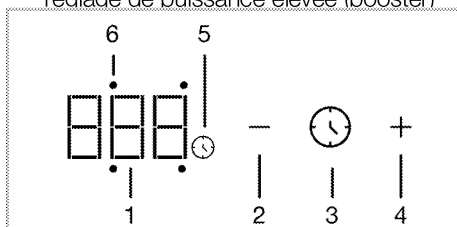
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- Ⓢ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔥 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- ⚡ : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- || : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- +
-
- 🌀 : Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.



Ecran du foyer

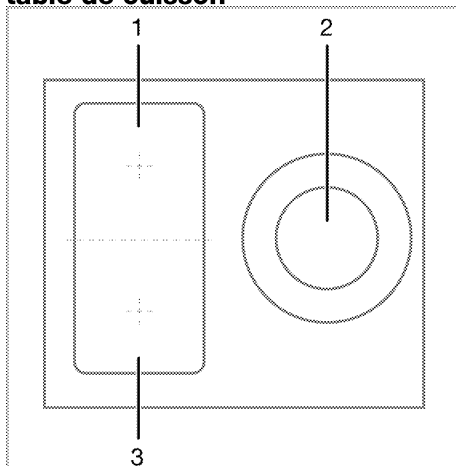
- 1 Indicateur de température du foyer concerné
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)



Affichage de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

Informations générales sur la table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Foyer à induction
- 2 Droit - Foyer à induction
- 3 Avant gauche - Foyer à induction

Votre table de cuisson est équipée d'un foyer de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez faire fonctionner cette surface de cuisson comme des foyers de cuisson individuelles indépendantes les unes des autres. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles. L'utilisation des casseroles adaptées à ces foyers et la fonction de combinaison sont décrites dans la section « Comment utiliser la table de cuisson ».

Caractéristiques techniques




Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tension/fréquence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	max. 7,4 kW

Brûleurs

Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster: 3100 W
Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster: 3100 W
Droit	Foyer à induction
Dimension	210/320 mm
Alimentation	3600 W / Booster: 5400 W

* La hauteur de la plaque de cuisson indiquée dans la table technique est la hauteur du boîtier métallique de l'appareil, sans prendre en compte l'épaisseur du verre.

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

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

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.

- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson par induction

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre

n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.

- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la

table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.

- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

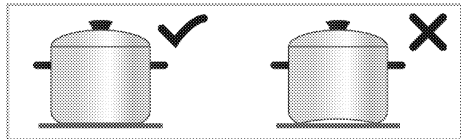
Casseroles/poêles inappropriées :

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

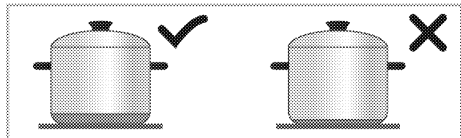
Recommandations :

- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casse-

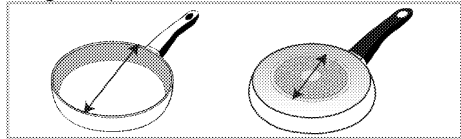
roles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.

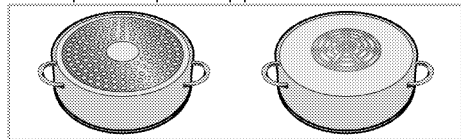


- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.

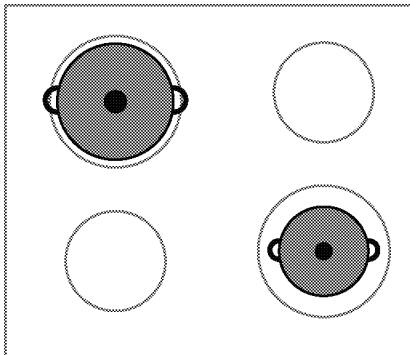
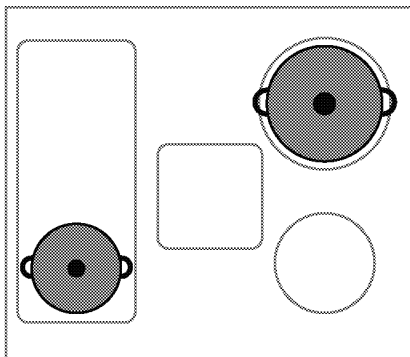


- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un

mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



- **i** La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.



Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si "□" et "□" ou "□" ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre du foyer - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - longueur 390

La détection des casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Détection automatique des casseroles/poêles

Lorsque vous posez une casserole/poêle compatible avec l'induction

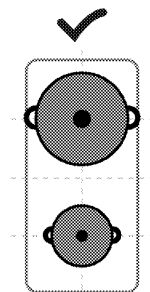
sur votre table de cuisson, celle-ci détecte automatiquement le foyer sur laquelle la casserole/poêle est placée et fournit des indications sur le panneau de commande.

Foyer à large surface (Flexi)

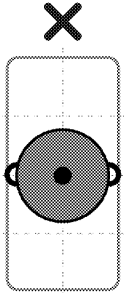
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petites casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles.

En tant que deux foyers indépendants

Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.

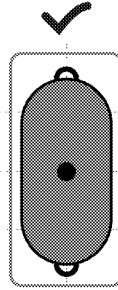


En tant que deux foyers indépendants



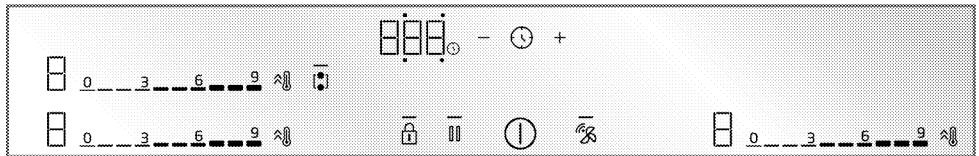
Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.

En tant que foyer unique



Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casserole/poêle de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.

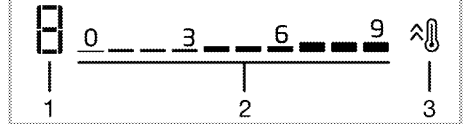
Panneau de commande



Touches et symbole

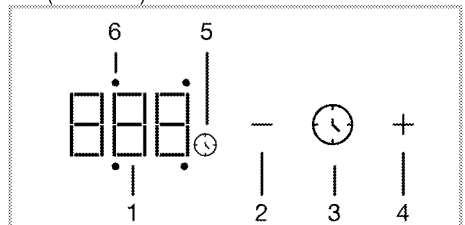
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- Ⓛ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔦 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- ⚡ : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- ||| : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- ⊕ : Touche d'augmentation du minuteur
- ⊖ : Touche de diminution du minuteur
- 🔌 : Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.



Écran du foyer

- 1 Indicateur de température du foyer concerné
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)



Affichage de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur

- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

Avertissements généraux sur le panneau de commande.

- i** Cet appareil est commandé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- i** Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.
- i** La table de cuisson revient automatiquement en mode veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.
- i** L'appareil affichera une alerte « FF » pour des raisons de sécurité, si vous appuyez sur une touche (Ⓜ touche) pendant une longue période.
- i** Le voyant — sur les touches activées ou sélectionnées s'allume.

Mise en marche de la table de cuisson

1.Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.

» La table de cuisson est prête à l'utilisation.

Extinction de la table de cuisson

1.Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.

» La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

Indicateur de chaleur restante

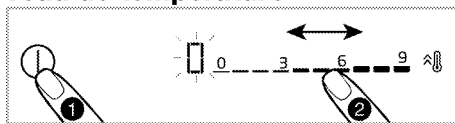
Le panneau de commande comporte un indicateur de chaleur pour chaque foyer. Cet indicateur indique que la table de cuisson est toujours chaude lorsqu'elle est éteinte. Ne touchez pas la ou les tables de cuisson concernées jusqu'à

ce que l'indicateur de chaleur restante disparaisse.

Symbole	Description
H	Température élevée
h	Température basse

- i** En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur restante ne s'allume pas et met en garde l'utilisateur contre les tables de cuisson chaudes.

Allumez les tables de cuisson (zone de cuisson) et réglez le niveau de température




- 1.Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
» Le symbole « 0 » apparaît sur l'affichage du foyer.
- 2.En fonction de la zone que vous souhaitez allumer, en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 9 » .
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

Mise hors tension des tables de cuisson :

Une zone du foyer donné peut être éteinte de 2 façons :

- 1.**En réglant la température sur « 0 »**
Vous pouvez éteindre la table de cuisson en réduisant le réglage de la température à « 0 » .
- 2.**Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer souhaité**



Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les affichages indiquent « 0 » ou « 00 ». Le symbole  sur l'affichage de la table de cuisson disparaît.

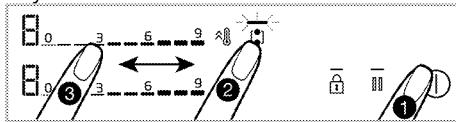
Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.

Combinaison des zones de la table de cuisson avec une grande surface (flexi) (si les foyers avec de grandes surfaces sont disponibles sur votre table de cuisson)

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .



2. Appuyez sur la touche .


» L'affichage de la partie gauche de la table de cuisson indique 0 et  le voyant de la touche  s'allume.



3. En touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre 0 et 9.

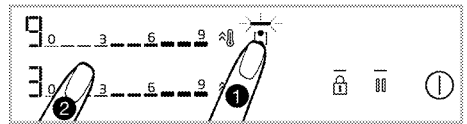
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.


» La table de cuisson commence à fonctionner. Si une autre table de cuisson est sélectionnée ou si vous attendez 10 secondes sans aucun fonctionnement, le voyant  de la touche  s'éteint.



 Les tables de cuisson avec une grande surface sur la gauche sont décrites comme un exemple. Si les tables de cuisson sur la droite ont de larges surfaces sur votre appareil, la même chose s'applique pour les tables de cuisson sur la droite.

Combinaison des tables de cuisson à large surface (flexi) pendant qu'une ou les deux tables de cuisson de gauche fonctionnent (si des tables de cuisson à large surface sont disponibles sur votre table de cuisson).

Alors que l'une ou les deux tables de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux tables de cuisson en activant la table de cuisson avec une surface large. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.



1. Pendant que l'une ou les deux zones de la table de cuisson sur la gauche fonctionnent, appuyez sur la touche .

» Sur les deux affichages de zone de cuisson, la zone de cuisson avec le degré inférieur s'affiche et le voyant  de la touche  s'allume.

» Les tables de cuisson combinées recommencent à fonctionner avec la température du foyer dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie du foyer qui avait une valeur de température plus élevée avant la combinaison seront annulées.



» Pour ensuite modifier la valeur de la température, définissez le niveau de température désiré à partir de la zone de réglage.

Éteignez les zones de cuisson à large surface (si des tables de cuisson à large surface sont disponibles sur votre table de cuisson).

Vous pouvez séparer et éteindre les zones de cuisson en appuyant sur la touche [🔥].

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le booster pour chauffer avec une puissance maximale. Cependant, nous ne recommandons pas de cuisiner pendant une longue période à cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les tables de cuisson. Lorsque la période de réglage de puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) est expirée, le foyer s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche [🔥].
2. Appuyez sur la touche [🔥] de la table de cuisson que vous souhaitez.

Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer.

Lorsque la période de réglage de puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) est expirée, la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Sélection d'un réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque le foyer est actif :

1. Appuyez sur la touche [🔥] lorsque la table de cuisson est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Désactiver le réglage de puissance élevée (BOOSTER) avant son expiration :

Vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée quand vous le souhaitez en appuyant sur la touche [🔥]. Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Ramenez la température à 0 en appuyant sur la zone de réglage du foyer actif ou en faisant glisser votre doigt sur la zone à éteindre.




Verrouillage de nettoyage

Le verrouillage de nettoyage permet à l'utilisateur de nettoyer pendant une courte période en empêchant l'utilisation de toutes les touches du panneau de commande lorsque la table de cuisson est allumée. L'appareil n'est pas alimenté pendant cette période.



Activation du verrouillage de nettoyage



1. Appuyez sur la touche [🔥] et maintenez-la enfoncée lorsque la table de cuisson est allumée.

»  le voyant s'allume. Le symbole "" apparaît sur les affichages des foyers. Aucune autre touche que la touche  ne peut être actionnée pendant cette période.


Désactivation du verrouillage de nettoyage



Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour désactiver le verrouillage de nettoyage.  la lumière s'éteint le verrouillage pour nettoyage se désactive.





Verrouillage des touches

Lorsque la table de cuisson est activée ou non, vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter le changement de fonctions par inadvertance.

Activation du verrouillage de touches




1. Pour activer le verrouillage de touches, appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'un signal retentit.

Le voyant  de la touche  clignote et tous les foyers se verrouillent.

 Seule la touche  fonctionne pendant que le verrouillage des touches est activé. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant  de la touche  clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous éteignez la table de cuisson pendant que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches se désactivera pour allumer à nouveau la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez et maintenez la touche  jusqu'à ce qu'un signal retentit. L'opération sera confirmée par un signal sonore. Le voyant  de la touche 



s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.


Fonction Minuterie


Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'êtes pas obligé d'assister à la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement après la durée que vous avez sélectionnée.






Activation de la fonction Minuterie






1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Selon la zone que vous voulez allumer, en appuyant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température de votre choix.
3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .

Le symbole « 00 » s'allume et le symbole  commence à clignoter.

4. 4 DEL sont activées autour de « 00 » Qui s'affiche sur l'affichage de minuterie. Pour que le foyer soit réglé sur une minuterie, appuyez sur la touche  pour sélectionner du côté du foyer concerné.

5. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches  / .  Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur la touche  ou .

Le  symbole s'allume en permanence après clignotement sur l'affichage du foyer pendant un certain temps. Le symbole  s'allume en permanence pour indiquer que la fonction est activée.

 La minuterie ne peut être utilisée que pour les tables de cuisson allumées.

- i** Répétez la procédure ci-dessus pour les autres tables de cuisson pour lesquels vous devez régler une minuterie.
- i** Vous ne pouvez pas régler la minuterie sans avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de température de la zone de cuisson.
- i** Lorsque la minuterie est activée, l'heure réglée pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'affichage de la minuterie.




Désactivation des minuteries


La table de cuisson s'éteint automatiquement et un avertissement sonore est émis après l'expiration de l'heure réglée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

Désactivation anticipée des minuteries

Si la minuterie est éteinte de façon anticipée, la table de cuisson continue de fonctionner avec la température réglée jusqu'à l'arrêt.

Arrêtez en réglant la minuterie sur « 00 » :


1. Sélectionnez la minuterie de la table de cuisson concernée en appuyant sur la touche .
2. Patientez jusqu'à ce que « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie en appuyant sur la touche  pour réduire la valeur. Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur la touche .


Le  symbole clignote pendant un certain temps sur l'affichage du foyer, puis s'éteint **complètement** et la minuterie s'annule.

Fonction d'arrêt


Avec cette fonction, vous pouvez arrêter toutes les fonctions exécutées sur la

table de cuisson (**excepté la minuterie**) au 1er niveau pendant un moment.

- i** Si la minuterie est réglée pour chaque foyer, elle recommence à fonctionner pendant la fonction d'arrêt.
- i** Si vous touchez la touche  lorsque la cuisson automatique est active sur la zone de cuisson centrale, la fonction de cuisson automatique est annulée.


1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée.

Toutes les tables de cuisson utilisées continuent de fonctionner au 1er niveau.

2. Appuyez sur la touche  à nouveau pour allumer tous les foyers éteints de la table de cuisson avec leurs réglages précédents.

Réglages

À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la gestion d'énergie, la durée du signal sonore de fin de cuisson et les paramètres de connexion de la table de cuisson.






 F1: Réglages de la gestion d'énergie

 F2: Durée du signal sonore de fin de cuisson

 F3: Hotte de connexion de la table de cuisson

1- Réglages de la gestion d'énergie (F1)

Avec cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la table de cuisson selon votre choix.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches //.

» Sur l'affichage de la minuterie $\square F1$, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 9 » sera affiché.

3. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en glissant le doigt sur la zone, réglez le niveau de puissance entre (voir Tableau - Niveau de gestion d'énergie) « 1 » et « 9 ».

4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche $\text{\textcircled{1}}$.

» Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.

« **Gestion d'énergie** » Comprend 9 niveaux de puissance différents (voir Tableau - niveau de gestion d'énergie).
Tableau - niveau de gestion d'énergie

Niveau de gestion d'énergie	Puissance totale
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 La valeur de la puissance totale pour le niveau de gestion d'énergie de 5, 6, 7, 8, 9 est de 3,6 kW dans les appareils dont la consommation électrique totale maximale est de 3,6 kW.

2- Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson ($\square F2$)

À l'aide de cette fonction, vous pouvez régler la durée du signal de fin de cuisson de la table de cuisson selon votre choix.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche $\text{\textcircled{1}}$ et éteignez-la

en appuyant à nouveau sur la touche $\text{\textcircled{1}}$.

2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches $\text{\textcircled{0}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{2}}/\text{\textcircled{3}}$.

» Le réglage par défaut $\square F1$ s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

3. Pour le réglage du signal sonore de fin de cuisson, appuyez une fois sur la touche $\text{\textcircled{1}}$.

» Sur l'affichage de la minuterie $\square F2$, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 2 » sera affiché.

4. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en glissant le doigt sur la zone, réglez la durée du signal (voir Tableau - Durée du signal sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 ».

5. En appuyant sur la touche $\text{\textcircled{1}}$, confirmez le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson.

» Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.

i La valeur par défaut d'usine pour le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson est le second niveau standard.

Tableau - Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson

Niveau du signal sonore de fin de cuisson	Durée du signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute
3	2 minutes

3- Réglage de la connexion de la hotte de table de cuisson ($\square F3$)

À l'aide de cette fonction, vous pouvez connecter la table de cuisson et la hotte pour qu'elles fonctionnent automatiquement ensemble.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.

2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ②/⏏/③/⏏.

» Le réglage par défaut $\square F1$ s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

3. Appuyez deux fois sur la touche ⏏ pour connecter la hotte à la table de cuisson.

» Sur l'affichage de la minuterie $\square F3$, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 4 » sera affiché.

4. En touchant la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de fonctionnement de la hotte (voir Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte) entre « 0 » et « 7 ».

5. Appuyez sur la touche ① pour confirmer la connexion de hotte à la table de cuisson.

» Votre table de cuisson s'éteint et commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement sélectionné.

Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (Bouillir sur une table de cuisson)	Hotte (Bouillir sur 2 tables de cuisson ou plus)	Friture
0	arrêt	arrêt	arrêt	arrêt
1	léger	arrêt	arrêt	arrêt
2	léger	arrêt	L1	L1
3	léger	L1	L1	L1
4	léger	L1	L1	L2
5	léger	L1	L2	L2
6	léger	L1	L2	L3
7	léger	L2	L2	L3

Réglage du niveau de fonctionnement de la hotte au-dessus de la table de cuisson

Ce paramètre permet de régler le niveau de fonctionnement de la hotte au-dessus de la table de cuisson.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

2. Appuyez sur la touche \mathcal{E} pendant 3 secondes.

» Le voyant --- de la touche \mathcal{E} s'éteint.

3. Appuyez sur la touche \mathcal{E} jusqu'à ce que le niveau de fonctionnement souhaité pour la hotte soit atteint.

Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

Principe de fonctionnement : Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de tables de cuisson. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

Votre table de cuisson à induction est équipée d'un système de protection supérieur qui garantit un fonctionnement en toute sécurité.

i Votre table de cuisson peut être équipée de foyers d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm avec fonction d'induction selon le modèle. Grâce à la fonction d'induction, chaque foyer détecte automatiquement la casserole qui y est placée. L'énergie ne se rend que sur la surface de contact de la casserole, et l'énergie utilisée est donc minimale.

Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si un ou plusieurs foyers restent allumés, la table de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir le tableau 1). Si une minuterie est affectée au foyer, l'affichage de la minuterie est également désactivé. La durée de l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température. L'utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Période d'extinction automatique

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
Chauffage rapide	10 minutes

Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui protègent contre la surchauffe. Vous pourriez observer ce qui suit en cas de surchauffe :

- Le foyer en cours d'utilisation peut être éteint.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible sur l'affichage.

Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau de commande pour quelque raison que ce soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre table de cuisson. À ce moment, Le symbole « F » apparaît sur l'écran du foyer.

Réglage de la puissance précise

La table de cuisson à induction répond immédiatement aux commandes émises, conformément à son principe de fonctionnement. Ses réglages de puissance sont modifiés très rapidement. Ainsi, vous pouvez empêcher le débordement d'un repas (eau, lait) qui est sur le point de déborder en éteignant immédiatement l'appareil.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

▲ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Pour les tables de cuisson :

- Les saletés acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.

- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Infor-

mations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez au moins 20 secondes, puis rebranchez-le.*
- La protection contre la surchauffe est active. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- La casserole n'est pas adaptée. >>> *Vérifiez votre casserole.*

et ou Le symbole apparaît sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer allumé. >>> **Vérifiez si une casserole est posée sur le foyer.**
- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> *Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.*
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> *Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.*
- La casserole ou le foyer sont surchauffés. >>> *Laissez-les refroidir.*

Le foyer sélectionné s'éteint soudainement pendant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour le foyer sélectionné est peut-être terminée. >>> *Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.*
- La protection contre la surchauffe est active. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Un objet peut recouvrir le panneau de commande tactile. >>> *Retirez l'objet du panneau.*

La casserole ne se réchauffe pas même si le foyer est allumé.

- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> *Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.*
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> *Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.*

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que la table de cuisson soit éteinte.

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent à une température appropriée.

Bruit de la cuisinière pendant la cuisson

Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

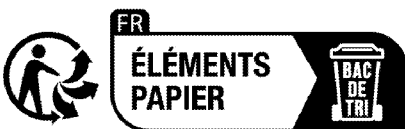
Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur** : La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la température.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement** : Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher** : Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

Codes/motifs d'erreur et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur/erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem still persists, contact the authorized service.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps. une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande. de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.	La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu' Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée, L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.

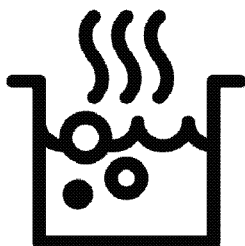


Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.....	8
Uso de accesorios.....	8
Seguridad en la cocina.....	8
Inducción	8
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

2 Instrucciones medioambientales 10

Regulación en materia de residuos	10
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil.....	10
Eliminación del material de embalaje.....	10
Recomendaciones para el ahorro de energía	10

3 Su aparato 11

Información sobre el aparato.....	11
-----------------------------------	----

Introducción y uso del panel de mandos del aparato	11
Control de placa	11
Información general sobre placa.....	12
Especificaciones técnicas.....	13

4 Primer uso 14

Primera limpieza	14
------------------------	----

5 Cómo usar la placa 15

Información general sobre el uso de placa	15
Panel de control	18

6 Información general sobre la cocción 26

Advertencias generales sobre la cocción en placa	26
--	----

7 Mantenimiento y cuidados 27

Información general de limpieza	27
Limpieza de placa.....	28
Limpiar el panel de control.....	28

8 Solución de problemas 29

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 en-

- trenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
 - Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
 - Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
 - No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
 - Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños no puedan agarrarlas y quemarlas.
 - **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
 - Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
 - (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica

y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.

- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



Seguridad de la instalación

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



Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la

posibilidad de una descarga eléctrica.

- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.

- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya 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.

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. Pa-

ra obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intenso. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordena-

dores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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



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

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

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

Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

Eliminación del material de embalaje

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

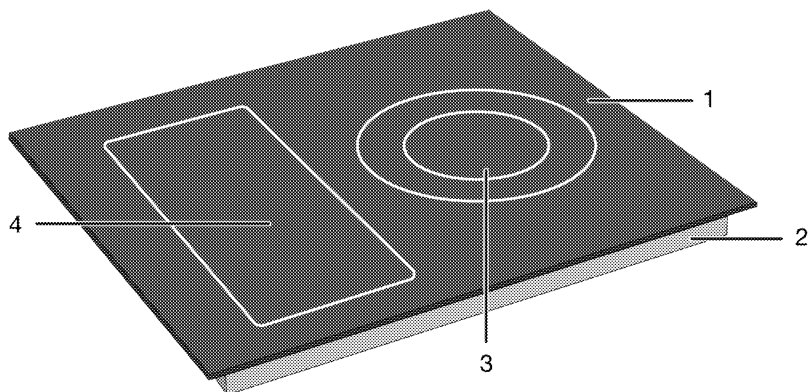
Recomendaciones para el ahorro de energía

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

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las superficies de cocción de la encimera y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

Información sobre el aparato

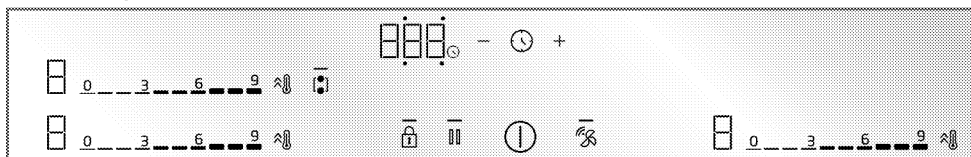


- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción
- 4 Zona de cocción por inducción

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.

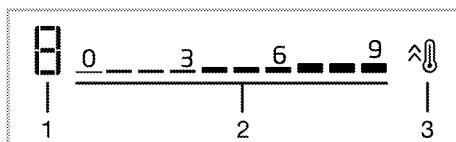
Control de placa



Teclas y símbolos

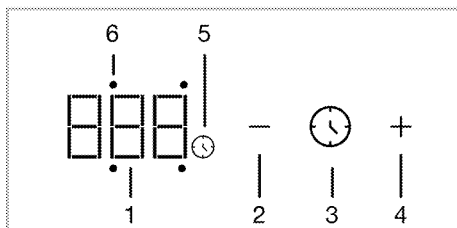
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 📺 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⚡ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- ||| : Tecla de bloqueo para limpieza
- ⌚ : Tecla de temporizador
- ⊕ : Tecla para aumentar el temporizador
- ⊖ : Tecla para disminuir el temporizador
- 🌀 : Tecla de conexión de placa-campana *

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



Pantalla de la Zona de cocción

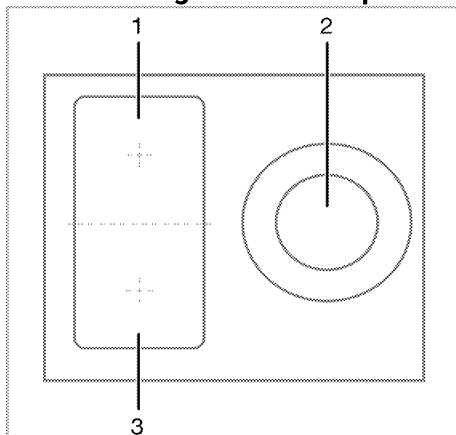
- 1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción
- 2 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 3 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)



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

Información general sobre placa



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha - Zona de cocción por inducción
- 3 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

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".

Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/anchura/profundidad)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaje/frecuencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía	max. 7,4 kW

Plumadores

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2200 W / Booster: 3100 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2200 W / Booster: 3100 W
Derecha	Zona de cocción por inducción
Tamaño	210/320 mm
Potencia	3600 W / Booster: 5400 W

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



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



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



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

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

Primera limpieza

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

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

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

5 Cómo usar la placa

Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

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

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se

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

Ventajas de la cocción por inducción

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

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca

ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.

- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

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

Ollas/sartenes adecuadas:

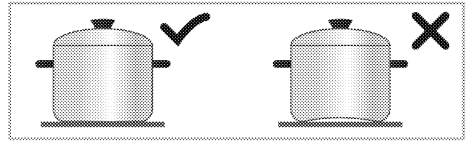
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

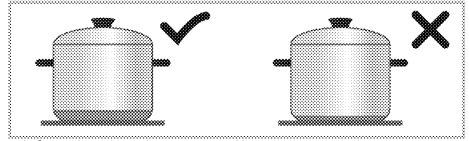
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

Recomendaciones:

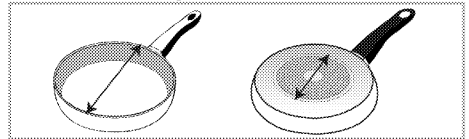
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



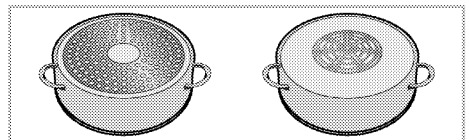
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes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



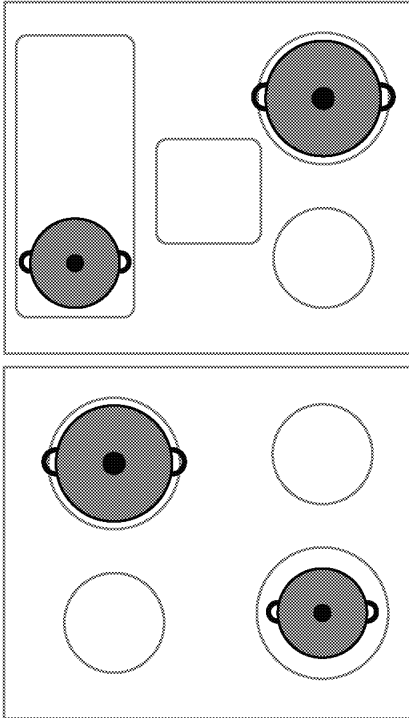
- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas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



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



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



Prueba de ollas/sartenes

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

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

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

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

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

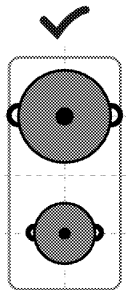
Detección automática de ollas/sartenes

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)

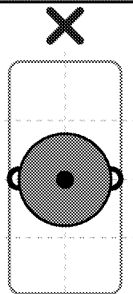
Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una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

Como dos zonas independientes de cocción



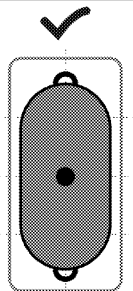
Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción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

Como dos zonas independientes de cocción



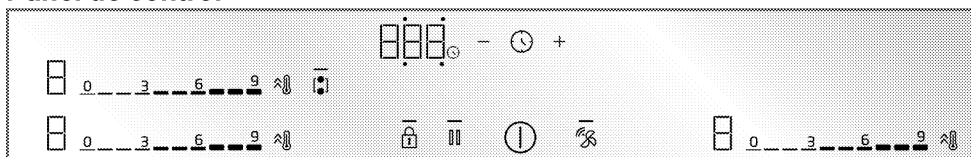
Para cocinar con una sola olla/sartén, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.

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.

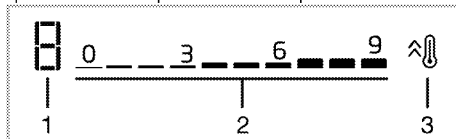
Panel de control



Teclas y símbolos

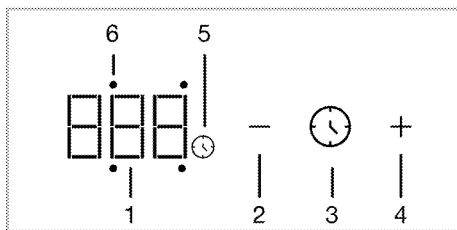
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 👤 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⚡ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- || : Tecla de bloqueo para limpieza
- 🕒 : Tecla de temporizador
- +
- : Tecla para disminuir el temporizador
- 🔌 : Tecla de conexión de placa-campana *

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



Pantalla de la Zona de cocción



- 1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción
- 2 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 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


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.

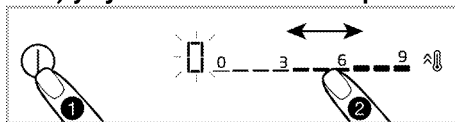
Indicador de calor restante


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 alta
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:

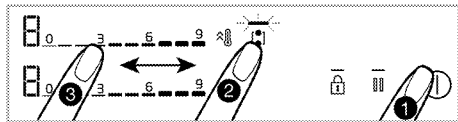
Una zona de cocción seleccionada puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

1. **Ajustando la temperatura a "0"**.
Puede apagar la placa de cocción reduciendo el ajuste de temperatura a "0".
2. **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.

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.

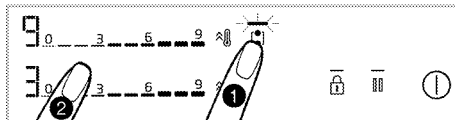
» La placa de cocción comienza a funcionar. Si se selecciona otra placa de cocción o si se espera 10 segundos sin realizar ninguna operación, la luz  de la tecla  se apagará.


i 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

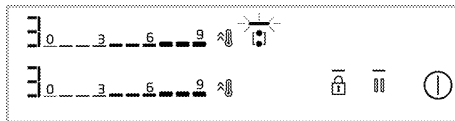
superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



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)

Puede separar y apagar las zonas de cocción tocando 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 .

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 período 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 período 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 período.

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 período no se puede accionar ninguna otra tecla que no sea la tecla .

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.

Sólo funcionará la tecla mientras esté activo el bloqueo de teclas. Al tocar cualquier otra tecla, la luz de la tecla parpadeará 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 período de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente después del período 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 \pm / \mp . \pm También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando las teclas \uparrow o \downarrow 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.

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

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

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

 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 \mp para reducir el valor. También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando la tecla \mp 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

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.

- ⌘F1: Ajuste de la gestión de la potencia
- ⌘F2: Tiempo de la señal acústica de fin de cocción
- ⌘F3: Ajuste de la conexión de la campana extractora

1- Ajuste de la gestión de la energía (⌘F1)


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 ⌘F1, 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 .
 - » 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

-  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 (⌘F2)

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  y apáguela tocando de nuevo la tecla .
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas / // respectivamente.
 - » El ajuste predeterminado ⌘F1 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 ⌘F2, 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 , 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.


-  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- Ajuste de la conexión de la campana extractora (F3)

Con esta función puede conectar la placa de cocción y la campana para que funcionen juntas automáticamente.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla \odot y apáguela tocando de nuevo la tecla \odot .
2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas $\odot/\text{|||}$ / $\odot/\text{|||}$ respectivamente.

Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana

Nivel de funcionamiento de la campana	Luz	Campana (Hervir en una sola placa de cocción)	Campana (Hervir en 2 o más placas de cocción)	Freír
0	off	off	off	off
1	ligero	off	off	off
2	ligero	off	L1	L1
3	ligero	L1	L1	L1
4	ligero	L1	L1	L2
5	ligero	L1	L2	L2
6	ligero	L1	L2	L3
7	ligero	L2	L2	L3

Ajuste del nivel de funcionamiento de la campana sobre la placa de cocción

Con esta función, puede ajustar el nivel de funcionamiento de la campana sobre la placa de cocción.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla \odot .
2. Toque la tecla ⌘ durante 3 segundos.
» La luz — de la tecla ⌘ se apagará.
3. Toque la tecla ⌘ hasta alcanzar el nivel de funcionamiento deseado para la campana.

» El ajuste predeterminado F1 se mostrará en la pantalla del temporizador.

3. Toque dos veces la tecla ||| para el ajuste de conexión de la placa de cocción.

» En la pantalla del temporizador F3 , en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda "4" se mostrará.

4. Tocando en la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo por la zona, ajuste el nivel de funcionamiento de la campana (ver Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana) entre "0" y "7".

5. Al tocar la tecla \odot , confirme el ajuste de la conexión de la placa de cocción.

» Su placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar con el nivel de funcionamiento de la placa seleccionado.

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

El nivel de temperatura	Periodos de apagado automático - horas
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.

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 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 déjelos 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.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

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

Para la encimera:

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

Inox y superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.

- 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 superfi-

cie 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.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

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

El aparato no funciona.

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

y 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 oírse 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.
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.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
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. Puede haber alimentos/líquidos vertidos sobre la unidad de control.	Cuando se levante la olla sobre la unidad de control, El error desaparecerá cuando se limpien los restos de comida/líquido.

