

# Whirlpool

**Built-in Hob** / User Manual

**Piano cottura incassato** / Manuale Utente

**Placa empotrada** / Manual del usuario



WVH80FFB01

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza

®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia

185920407/ EN/ IT/ ES/ R.AB/ 22.11.25 12:09  
7757183626

## **Welcome!**

---

Dear Customer,

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

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

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

**Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.**

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>4</b>
1.1	PERMITTED USE.....	4
1.2	INSTALLATION .....	5
1.3	ELECTRICAL WARNINGS .....	6
1.4	CLEANING AND MAINTENANCE..	6
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions .....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Your product .....</b>	<b>9</b>
3.1	Product Introduction .....	9
3.2	General information on the hob....	9
3.3	Technical Specifications.....	10
<b>4</b>	<b>First Use .....</b>	<b>11</b>
4.1	Initial Cleaning .....	11
<b>5</b>	<b>How to use the hob .....</b>	<b>11</b>
5.1	General information on hob usage.....	11
5.2	Hob Control Unit .....	13
<b>6</b>	<b>Using the ventilation .....</b>	<b>21</b>
<b>7</b>	<b>General Information About Cooking .....</b>	<b>22</b>
7.1	General information about cooking with hob .....	22
<b>8</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>24</b>
8.1	General Cleaning Information.....	24
8.2	Cleaning the hob.....	25
8.3	Cleaning the Control Panel .....	25
8.4	Cleaning the ventilation .....	25
<b>9</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>28</b>



## 1 SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> or call the phone number shown on the warranty booklet. Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

**⚠** Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.



### 1.1 PERMITTED USE

**⚠ CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

**⚠** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

**⚠** This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

**⚠ CAUTION:** The appliance and its accessible parts become hot during use with cooking appliances. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

**⚠ WARNING:** If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.

**⚠ WARNING :** Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

**⚠ CAUTION :** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

**⚠ WARNING :** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**⚠** Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.


**⚠** Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.


**⚠** After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## **⚠ 1.2 INSTALLATION**


**⚠** The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.


**⚠** Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styro-foam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.


 Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.


 Exhaust air must not be vented through a flue used for removal of fumes produced by appliances burning gas or other fuels, but must have a separate outlet. All national regulations governing extraction of fumes must be observed.

### **1.3 ELECTRICAL WARNINGS**


 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

 Earthing of the appliance is compulsory. (Not necessary for class II hoods identified by the symbol (\*) on the specifications label).

### **1.4 CLEANING AND MAINTENANCE**

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the

guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

**⚠** Do not use abrasive or sharp metal scrapers to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**⚠** Do not use corrosive products to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), chlorine-based cleaners or pan scourers.

**⚠** The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A


MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual.

**⚠** Failure to observe the instructions for cleaning the hood and replacing the filters may result in a fire.

**⚠** **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.


## 2 Environmental Instructions

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

### DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensur-

ing this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.



### ENERGY SAVING TIPS

Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapour and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odour reduction efficiency.

Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

**NOTE**

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The

care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

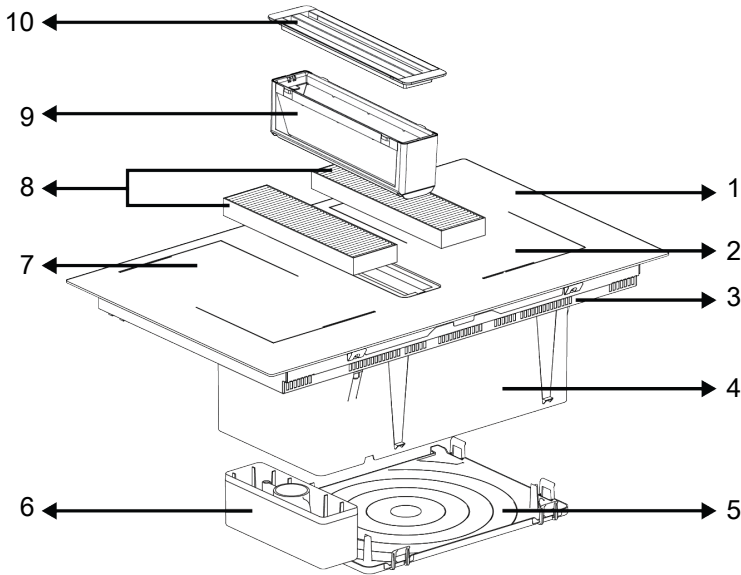
**DECLARATIONS OF CONFORMITY**

This appliance meets the Ecodesign and Energy label requirements of the following European Regulations: - n.65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN IEC 61591 and EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

## 3 Your product

### 3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface

3 Lower housing

5 Bottom cover

7 Induction cooking zone

9 Oil filter

2 Induction cooking zone

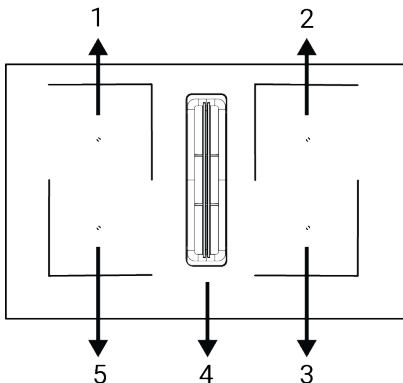
4 Ventilation assembly

6 Overflow liquid collection chamber

8 Carbon filter

10 Upper part of the oil filter

### 3.2 General information on the hob



2 Rear right - Induction cooking zone

3 Front right - Induction cooking zone

4 Middle - Ventilation

5 Front left - Induction cooking zone

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these hobs and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these hobs and the combination function are described in the "induction hob" section.

1 Rear left - Induction cooking zone

### 3.3 Technical Specifications

<b>General specifications</b>	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	223,5 */820 /520
Cooker installation dimensions (width / depth) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,4

<b>Cooking zones</b>	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W

<b>Ventilation features</b>	
Control	3 level + 1 Booster
Suction power	620 m <sup>3</sup> /h

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



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



The figures in the manual are schematic and may represent additional feature with respect to your product.



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

## 4 First Use

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

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

#### Important for hob operation:

- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan

### 4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

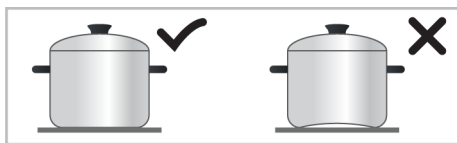
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

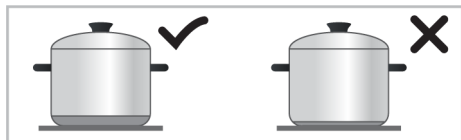
#### Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

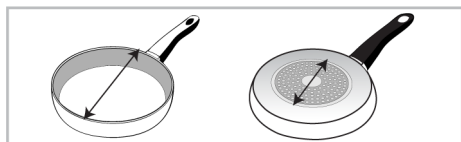


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the ap-

pliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

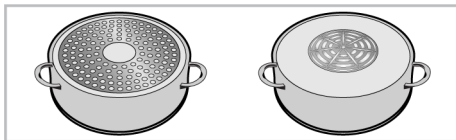


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of




cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if / /  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 210 - length 390

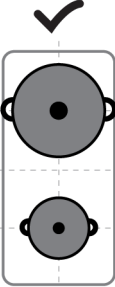
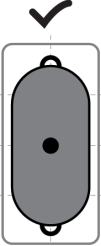
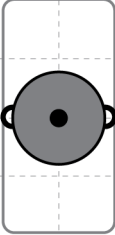
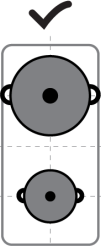
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

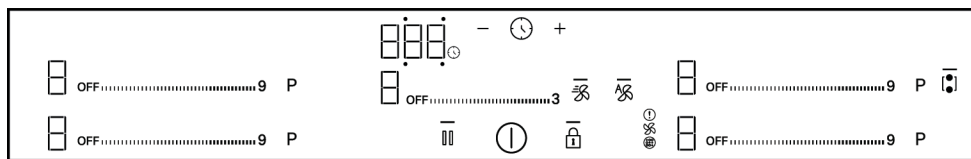
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

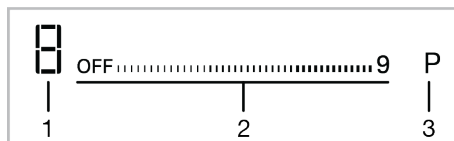
As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan place it in the center of the front or rear cooking zone. If you put the pot/pan in the center of the cooking zone the hob may not work properly</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>

## 5.2 Hob Control Unit



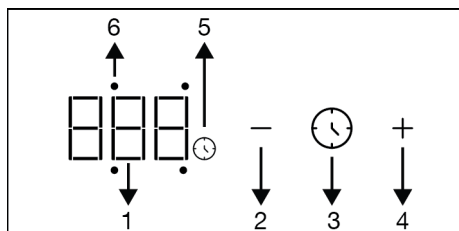
- The light indicating that the relevant key is operated
- ⓘ On/Off key
- Key lock key
- ⊞ Wide surface cooking zone combination key
- P Quick heating key/High power setting (Booster) key
- ⏸ Stop key
- ⌚ Timer key
- ⊕ Timer increase key
- ⊖ Timer decrease key

### The hob zone display



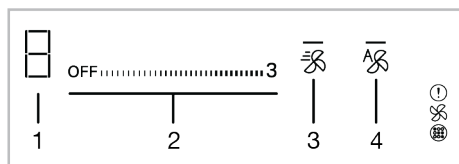
- 1 Power level indicator of the relevant hob
- 2 Power level setting area of the relevant hob
- 3 High power setting (Booster) key

## Timer screen



- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob

## Ventilation display



- 1 Ventilation level indicator
  - 2 Ventilation level setting field
  - 3 Booster key
  - 4 Ventilation automatic mod key
- ⓘ Carbon filter full warning symbol
- 🌀 Ventilation led\*
- ⊗ Oil filter full warning symbol\*

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

## General information for the control panel

**i** This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

**i** Always keep the control panel clean and dry.

**i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to lower power mode.

**i** The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

## Turning the induction hob on

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
  - ⇒ The induction hob is ready to use.

## Turning the induction hob off

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
  - ⇒ The induction hob turns off and returns to low power mode.

## Residual heat indicator

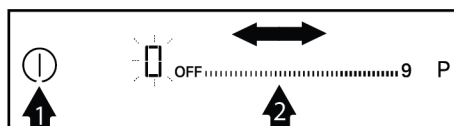
There is a residual heat indicator for each zone on the power level indicator of the relevant hob. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off.

H : High temperature

h : Low temperature



## Turning on the hob zones (cooking section) and setting the power level



1. Turn on the hob by pressing the ⓘ key.
  - ⇒ The "0" symbol appears on hob zone displays.
2. Set the power level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.





## Turning off the cooking zones:

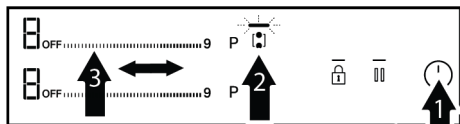
A selected zone can be turned off in 2 different ways:



1. By setting the power to "0": You can turn off the hob zone by lowering the power level to "0".

- Using the timer off function for the desired cooking zone: When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The symbol disappears from the cooking zone display. The timer setting for the cooking zone is explained in the following sections.

### Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn on the hob by pressing the  key.
- Touch the  key.
  - ⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and  light of the  key turns on.



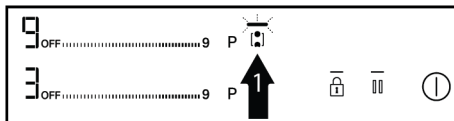
- Adjust the power level from 0 to 9 by touching the setting area or sliding your finger over the area.
  - ⇒ The hob starts working. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited,  light of the  light goes out.






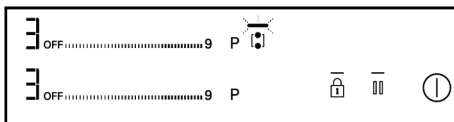
The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

### Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.




- While one or both of the left cooking zones are operating, touch the  key.
  - ⇒ The low level zone value is visible on both cooking zone display and  light of the  key turns on.
  - ⇒ The combined zones continue to operate at the power level and timer value of the zone with the lower power level. The power level and timer value of the cooking zone with the higher power level before the combination are cancelled.



- To change the power level later, set the power level you want to change from the settings area.

### Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the  key.

### High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. The high power setting may not be available on each zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone will turn off.

### Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

- Turn on the hob by touching the  key.

2. Touch the **P** key of the desired hob zone.  
 ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.  
 ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest power level.

### Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the **P** key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest power level.

### Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:



You can turn off the high power setting at any time by touching the **P** key. The hob zone continues to operate at the highest power level. To turn it off, touch the active hob zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

### Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

#### Activating the key lock

1. Touch the key to activate key lock.  
 ⇒ After the 2-1 countdown on display, the — light of the key will turn on and all hob zones will be locked.

 When Key lock is active, only the  key operates. When you touch any other key, the — light of the key will flash, indicating that key lock is active.

If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

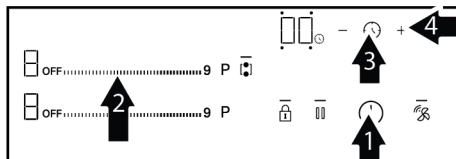
#### Deactivating the key lock




1. Touch the key.  
 ⇒ After the on display 2-1 countdown, the — light of the key turns off and the key lock is deactivated.

#### Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the stove continuously during the cooking process. The stove will automatically turn off after the time you select.

#### Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Set the desired power level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
3. Activate the timer by touching the  key.  
 ⇒ "00" lights up on the timer display and the  symbol begins to flash.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.

- 5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the ⌚ key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
- 6. Set the desired time by touching the +/— keys. You can progress faster by long-touching the + or — key.

⇒ The ⌚ symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The ⌚ symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

**i** The timer can only be set for zones that are being operated.

**i** Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

**i** The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone power level.

**i** When the timer is active, the LED of the zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

**Turning off timers**

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

**Turning off timers early**

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set power level until it is turned off.

**Turning off the timer by decreasing the value to "00":**

- 1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the ⌚ key.
- 2. Touch the — key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the — key for a long time.

After the ⌚ symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

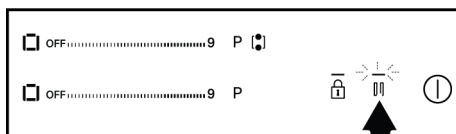
**Pause function**

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

**i** If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

- 1. While your hob is operating, touch the ⏸ key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.



- 2. To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the ⏸ key again.

**Settings**

You can make the following settings with this function.




- ⌚: Total power management setting
- ⌚: Cooking-end audible signal time
- ⌚: Ventilation mode selection
- ⌚: Life display of the active carbon filter
- ⌚: Active carbon filter reset

**i** CF3 and CF4 settings are disabled. They have no effect on hob operation and functions.

**1-Total Power Management Setting (⌚)**


- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

- 1. Turn the hob on by touching the ⌚ key and turn it off by touching the ⌚ key again.

2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.

⇒ On the timer display  $\square F \downarrow$  "9" appears on the left rear cooking zone display.

3. Adjust the power level (see Table – Total power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

4. Confirm the total power management setting by touching the  key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"**Total power management**" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table – Total power management level



Total power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4






For products with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for total power management levels 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.


## 2-End of cooking audible signal time setting $\square F \downarrow$

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible signal time setting of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.


2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is  $\square F \downarrow$  appears.

3. Touch the  key once to set the end-of-cooking audible signal time.

⇒ On the timer display  $\square F \downarrow$  "2" appears on the left rear cooking z display.

4. Adjust the cooking-end audible signal time setting (see Table - cooking-end audible signal time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

5. Confirm the end-of-cooking audible signal time setting by touching the  key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the cooking-end audible signal time setting at the selected level.












The end of cooking audible signal time setting level will come as standard level 2 during production.

## Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes



## 3-Ventilation mode setting $\square F \downarrow$







- ✓ This hob can be used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The hob comes with the internal circulation mode preset. To change;



1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
  - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
3. Touch the  key four times to set the ventilation mode.
  - ⇒ On the timer display  appears. On the left rear cooking zone display "1" appears.
4. By touching the setting area of the left rear cooking zone or by sliding your finger over the area, the cooking zone display can be set to "2" and the ventilation mode can be set to external circulation.
5. Confirm the ventilation mode setting by touching the  key.
  - ⇒ The hob turns off and starts operating with the selected ventilation level.

#### 4- Life display of the active carbon filter

- ✓ The active carbon filters used in the hob used as internal circulation must be changed after a certain period of use. You can see the remaining working hours on the setting display. The remaining time is displayed on the display as a countdown from 150 hours.

 If your hob is set to internal circulation mode, active carbon filters should be changed after 150 hours of operation. After 150 hours, an  symbol will appear on the ventilation display. If your hob is set to external circulation mode, this warning symbol will not appear.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
  - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
3. Touch the  key six times to see the activated life display of the active carbon filter.
  - ⇒ On the timer display  visible, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the left rear cooking zone display in common with the cF6 menu.

4. Touch the  key on the ventilation display for 3 seconds.
  - ⇒ On the screen, a 1-2-3 count is visible. The reset operation has been completed.
5. While on this display, you can exit the display by touching the  key.

### Using induction hobs effectively

**Operating principle:** Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210 and 280 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

### Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

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

**Table-1:**Automatic turn-off times

Temperature level	Automatic turn-off time-hours
-------------------	-------------------------------

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Quick heating (booster) 10 minutes

**Table-2:**Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6
3	5

Intensive work (booster) 8 minutes

### Overflow system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" symbol appears on the display.

### Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

## 6 Using the ventilation

### General information

- There is a motor with various speeds for ventilation. For a good performance, it is recommended to use low speeds in normal cooking conditions and high speeds in intensive cooking conditions when strong odors and steam are concentrated.

### Ventilation modes

This product has 2 ventilation modes: internal circulation and external circulation mode.

#### Internal circulation



The air sucked from the center of the hob is first filtered to remove oil through the oil filter. It is then passed through an active carbon filter and returned to the kitchen.

**IMPORTANT:** In internal circulation mode, active carbon filters must be installed in the area defined on the product to keep the odour particles in the inhaled air. For the different types of installation versions defined for internal circulation of the product, see the installation manual or consult your authorized dealer.

#### External circulation




The air sucked from the middle of the hob is passed through oil filters and discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

### Ventilation mode setting

The product is manufactured with the internal circulation mode set. To set the product to external circulation mode, see

the “Settings” section. Set it to external circulation mode by following the steps explained in the “Ventilation mode setting (F5)” section.


### Opening the ventilation

1. Turn on the hob by touching the  key.
  - ⇒ The “0” symbol will be displayed on the display of the ventilation.
2. Set the speed level from “1” to “3” by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

### Closing the ventilation

1. Set the speed level to “0” by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

### Turning on intensive ventilation mode

1. Touch the  key to activate intensive ventilation mode.
  - ⇒ Intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this period, the P symbol appears on the display. At the end of 8 minutes, the ventilation speed drops to level 3 and continues to operate at this speed level.

### Turning off the intensive ventilation mode


1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as “0”.



In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

### “6th Sense” Function (Automatic operation mode)


- ✓ Your product measures the cooking area temperature level, temperatures and operating time. According to these values, it determines the most appropriate ventilation operating speed and operates automatically at the levels it determines.

1. Touch the  key to enable automatic mode.

- ⇒ Automatic mode is activated and automatically shuts down when the parameters fall below a specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.




When automatic mode is active, if you turn the product on at any speed level and then turn it off, automatic mode will be canceled.

2. Touch the  key again to turn off automatic mode early.

### Run-on ventilation function mode

The run-on ventilation function allows the ventilation to continue operating for a while after the product is turned off at the end of cooking, while the ventilation is operating in automatic mode. This way, you can eliminate the odour and smoke remaining after cooking.

The operating time of the run-on ventilation function mode is determined automatically according to the cooking area temperature, the temperature level set for cooking and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. Then the ventilation system is automatically turned off. It can be turned off early by touching the  key.

## 7 General Information About Cooking

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

### 7.1 General information about cooking with hob

- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

#### Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
<b>Melting</b>		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	15 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Boiling</b>		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10
Sausage	8	4 ... 6

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Poached eggs	5	2 ... 3
<b>Cooking, Sauteing</b>		
Rice dish (200 g rice)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding **		
Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)	7	20 ... 25
Sauteed vegetable *	9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)	9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **		
Vegetable sauteing	9	3 ... 8
Searing ***	9	5 ... 8
All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce	3	10 ... 15
Bechamel sauce	7	5 ... 6
Shanks with vegetable **		
Searing ***	9	3 ... 4
Vegetable sauteing	9	3 ... 5
All ingredients	4	180 ... 190
<b>Shallow fry</b>		
Sirloin Steak ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolled sirloin steak	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)	9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)	5	4 ... 10
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	3 ... 6
Pancake ***	4	1 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
<b>French fry</b>		

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	6	2 ... 10
<b>Defrosting and heating</b>		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

## 8 Maintenance and Cleaning

### 8.1 General Cleaning Information

#### General information

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.

- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

#### Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.

- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

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

## 8.2 Cleaning the hob

### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

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

### 8.3 Cleaning the Control Panel

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

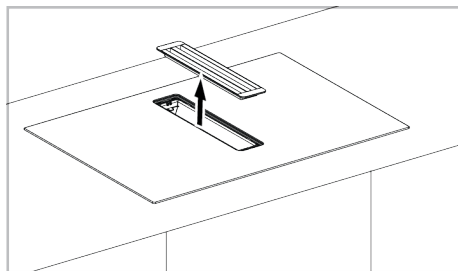
## 8.4 Cleaning the ventilation

In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

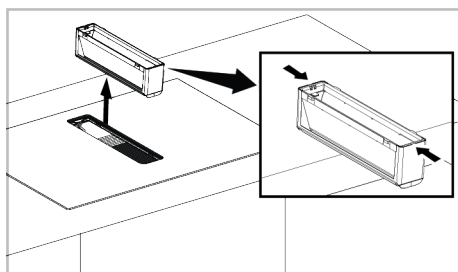
### Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



**i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

**i** Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

3. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

**i** Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

4. Replace the upper part of the oil filter and oil filter after cleaning.

### Removing the active carbon filter

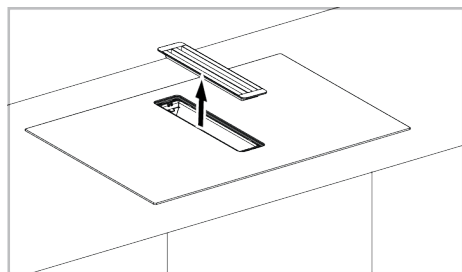
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

**i** Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **i** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

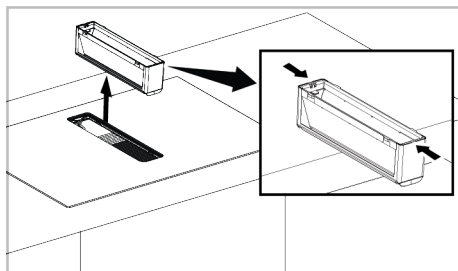
**i** To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

### To remove;

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



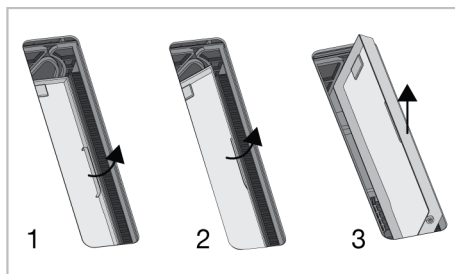
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



**i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

**i** There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

3. Remove the tank as shown in the figure below.

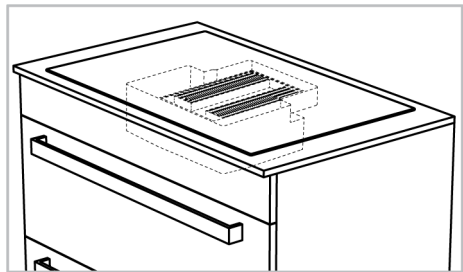


**i** There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

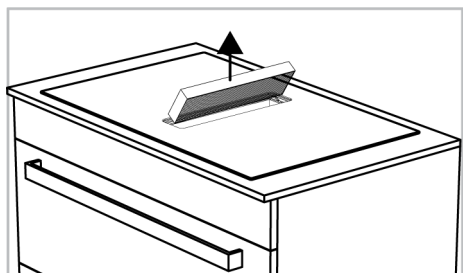
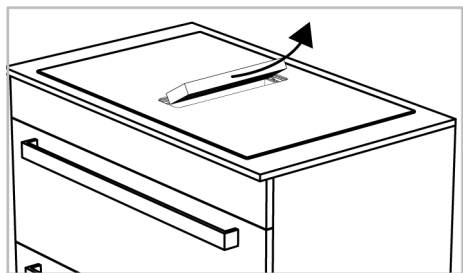
**i** The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

**i** When tank part is put into its place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

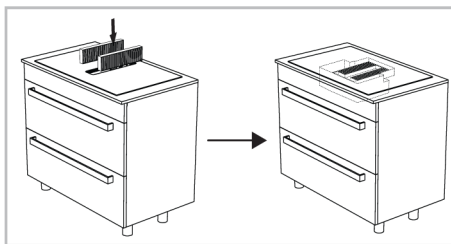
4. When the tank is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.



5. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



6. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.  
7. Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetic slots.



8. Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.  
9. Insert the upper part of the oil filter and oil filter.

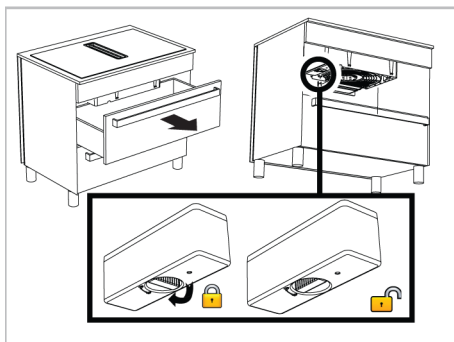
### Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

### To remove the waste water tank:



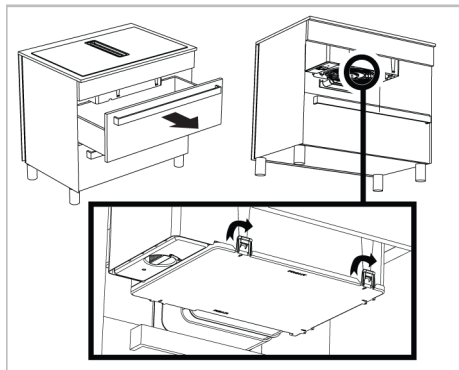
1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.

5. Turn the lock knob and lock it by inserting the tank back into its slot.

### Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

#### To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

## 9 Troubleshooting

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

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

### The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

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

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

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

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

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

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

### There is a noise coming from the hob while cooking

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

### Possible sounds and causes:

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

### Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

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



## **Benvenuto!**

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Whirlpool. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le presenti istruzioni di sicurezza. Tenerle a portata di mano per riferimento futuro.**

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy


## Indice

<b>1</b>	<b>NORME DI SICUREZZA .....</b>	<b>34</b>
1.1	USO CONSENTITO.....	34
1.2	INSTALLAZIONE .....	35
1.3	AVVERTENZE ELETTRICHE .....	36
1.4	PULIZIA E MANUTENZIONE .....	36
<b>2</b>	<b>Istruzioni relative all'ambiente .....</b>	<b>37</b>
<b>3</b>	<b>Il prodotto .....</b>	<b>39</b>
3.1	Presentazione del prodotto .....	39
3.2	Informazioni generali sul piano cottura .....	40
3.3	Specifiche tecniche .....	41
<b>4</b>	<b>Primo utilizzo.....</b>	<b>42</b>
4.1	Pulizia iniziale .....	42
<b>5</b>	<b>Come utilizzare il piano cottura.....</b>	<b>42</b>
5.1	Informazioni generali sull'uso del piano cottura.....	42
5.2	Unità di controllo del piano cot- tura.....	44
<b>6</b>	<b>Utilizzo della ventilazione.....</b>	<b>52</b>
<b>7</b>	<b>Informazioni generali sulla cucina..</b>	<b>54</b>
7.1	Informazioni generali sulla cot- tura con piano cottura .....	54
<b>8</b>	<b>Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>56</b>
8.1	Informazioni generali sulla pulizia	56
8.2	Pulizia del piano cottura .....	57
8.3	Pulizia del pannello di controllo ...	57
8.4	Pulizia del ventilatore .....	57
<b>9</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>61</b>

## 1 NORME DI SICUREZZA


### **IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE**


Scaricare il manuale d'istruzioni completo su <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> o chiamare il numero di telefono indicato sul libretto di garanzia. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive. Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.


 Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con

un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto. L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

### 1.1 USO CONSENTITO

 **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

 L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

 Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

**⚠ ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso di apparecchi di cottura. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**⚠ AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

**⚠ AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

**⚠ ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

**⚠ AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

**⚠** Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che

tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

**⚠** Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

## **⚠** 1.2 INSTALLAZIONE

**⚠** Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

**⚠** Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie

di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

**⚠** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

**⚠** La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. (Non è necessaria per le cappe in classe II identificate dal simbolo (\*) sull'etichetta delle caratteristiche).

### 1.3 AVVERTENZE ELETTRICHE

**⚠** Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

**⚠** Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the

appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

**⚠** If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

**⚠** Earthing of the appliance is compulsory. (Not necessary for class II hoods identified by the symbol (\*) on the specifications label).

### 1.4 PULIZIA E MANUTENZIONE

**⚠** AVVERTENZA: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche).

che). Le riparazioni non professionali e non autorizzate dal produttore potrebbero comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità.

**⚠** Non utilizzare raschietti metallici abrasivi o affilati per pulire il vetro dei coperchi incernierati del piano di cottura (a seconda dei casi), poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

**⚠** Non utilizzare prodotti corrosivi per pulire il vetro dei coperchi incernierati del piano di cot-

tura (a seconda dei casi), né detersivi a base di cloro o spatole per padelle.


**⚠** La cappa deve essere pulita regolarmente sia all'interno che all'esterno (ALMENO UNA VOLTA AL MESE). Seguire a questo scopo le istruzioni di manutenzione del presente manuale.

**⚠** La mancata osservanza delle istruzioni di pulizia della cappa e delle istruzioni per la sostituzione e la pulizia dei filtri può causare rischi d'incendio.

**⚠ AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per piani di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.


## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di Appa-

recchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e alle norme Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche 2013 (come modificate). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Avviare la cappa alla potenza minima all'inizio della cottura e tenerla in funzione per alcuni minuti una volta terminata la cottura. Aumentare la potenza solo in presenza di grandi quantità di fumo e vapore e usare la potenza "boost" soltanto in situazioni estreme.

Sostituire il filtro o i filtri al carbone quando necessario per mantenere una buona efficienza nella riduzione degli odori.

Pulire il o i filtri antigrasso quando necessario a preservare una buona efficienza nel filtraggio dei grassi.

Per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, usare tubazioni del diametro massimo indicato nel presente manuale.

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura. Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente

con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia. Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

### NOTA

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano vicino a questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Prestare attenzione a sostare nei pressi del piano di cottura a induzione mentre questo è in funzione. Il campo elettromagnetico potrebbe interferire con il pacemaker o con il dispositivo analogo. Per maggiori informazioni sugli effetti dei campi elettromagnetici del piano di cottura a induzione su un pacemaker o un analogo dispositivo medico, consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del dispositivo analogo.

### DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

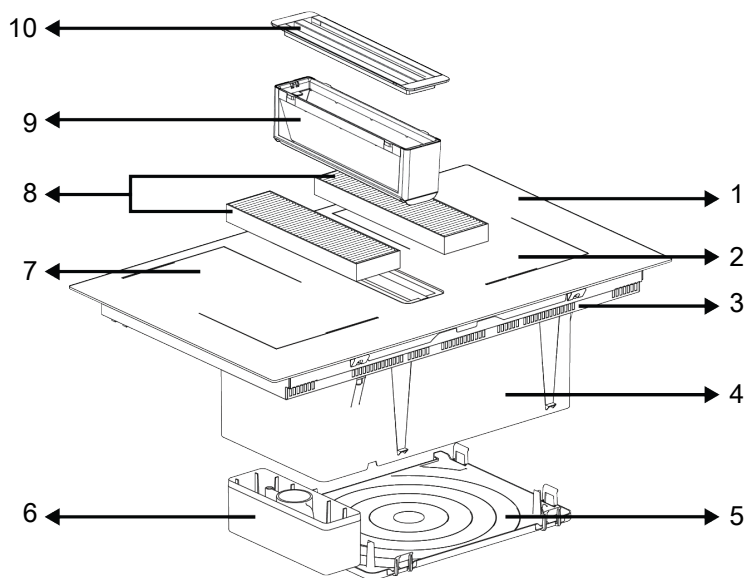
Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibile e di etichetta energetica dei seguenti regolamenti europei: - n. 65/2014 e n. 66/2014 in conformità alla norma europea EN IEC 61591 e EN 60704-2-13; - n. 327/2011.

Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

## 3 Il prodotto

### 3.1 Presentazione del prodotto

IT



1 Superficie di cottura in vetro

3 Alloggiamento inferiore

5 Coperchio inferiore

7 Piastra a induzione

9 Filtro olio

2 Piastra a induzione

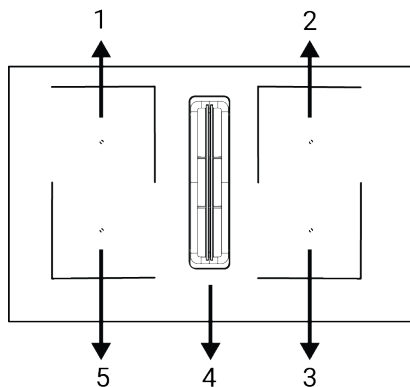
4 Gruppo di ventilazione

6 Vasca di raccolta del liquido di traboccamento

8 Filtro al carbone

10 Parte superiore del filtro dell'olio

## 3.2 Informazioni generali sul piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Piastra a induzione
- 2 Posteriore destro - Piastra a induzione
- 3 Anteriore destro - Piastra a induzione
- 4 Centrale - Ventilazione
- 5 Anteriore sinistro - Piastra a induzione

Il fornello è dotato di superfici piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile far funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura. L'uso di pentole appropriate per questi piani cottura e la funzione combinata sono descritti nella sezione "Funzionamento del fornello".

### 3.3 Specifiche tecniche

<b>Specifiche generiche</b>	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	223,5 */820 /520
Dimensioni di installazione del fornello (larghezza/profondità)(mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4

<b>Fornelli</b>	
Posteriore sinistro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Anteriore destro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Posteriore destro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W

<b>Caratteristiche di ventilazione</b>	
Controllo	3 livelli + 1 Booster
Potenza di aspirazione	620 m <sup>3</sup> /h

\* L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure del manuale sono schematiche e possono rappresentare funzionalità aggiuntive rispetto al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità con gli standard pertinenti. A seconda delle condizioni operative e ambientali del prodotto, questi valori possono variare.

## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

### 4.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura

#### Principio di funzionamento del piano cottura a induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di esso viene posizionata una pentola/padella adatta alla cottura a induzione e un sistema elettronico al di sotto della superficie del vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole/padelle viene riscaldata prelevando energia da questo campo magnetico. Pertanto, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sovrastanti. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

#### Vantaggi della cottura a induzione

I piani cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché la superficie di cottura in vetro non viene riscaldata direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura deve essere più rapida in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. Pertanto, consente di risparmiare tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piano cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non si verifica alcuna perdita di calore e si garantisce una cottura più efficiente.

#### Importante per il funzionamento del piano cottura:

- Tenere oggetti magnetici come carte di credito o nastri lontani dal piano cottura mentre è in funzione.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle sezioni seguenti. Tuttavia, se per cucinare si utilizzano pentole a fondo sottile, queste pentole si riscalderanno molto rapidamente e il fondo della padella potrebbe sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico.

#### Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

#### Pentole e padelle adatte:

- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

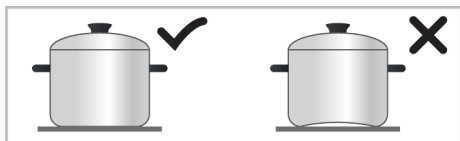
#### Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro

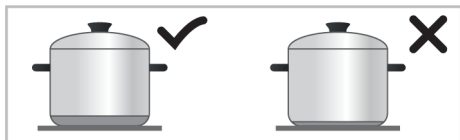
- Coccio
- Ceramica e porcellana

**Raccomandazioni:**

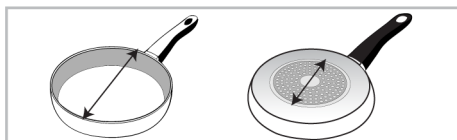
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



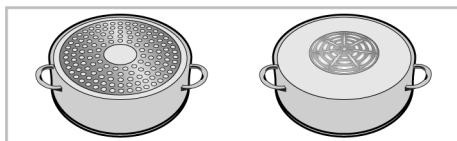
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



- i** La distribuzione uniforme delle pentole sulle zone di cottura destra, sinistra e centrale (se disponibile) per la selezione delle zone di cottura influisce positivamente sulle prestazioni di cottura durante la preparazione di più pasti sui piani cottura a induzione.

**Testare pentole e padelle**

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

**Dimensioni consigliate per pentole e padelle**

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Zona di cottura con ampia superficie	larghezza 210 - lunghezza 390

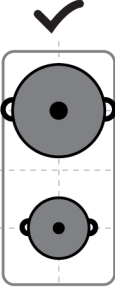
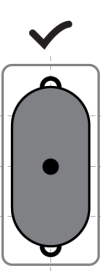
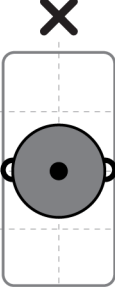
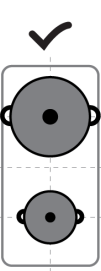
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

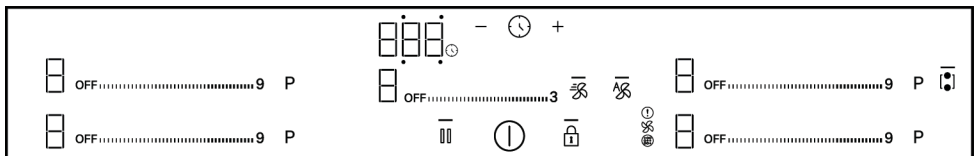
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

### Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti		Come zona di cottura singola	
	<p>Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.</p>		<p>Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.</p>
	<p>Per cucinare con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona di cottura anteriore o posteriore. Se si posiziona la pentola/padella al centro della zona di cottura, il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente.</p>		<p>Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.</p>

## 5.2 Unità di controllo del piano cottura



— La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato

⊙ Tasto On/Off

Tasto blocco tastiera

⊙ Tasto combinazione fornello a superficie ampia

P Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

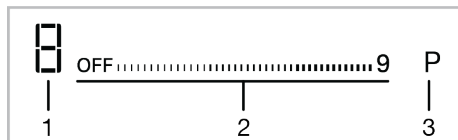
|| Tasto di arresto

⌚ Tasto del timer

+ Tasto di aumento del livello del timer

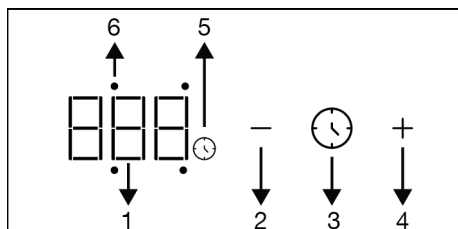
— Tasto di diminuzione del livello del timer

## Il display della zona del piano cottura



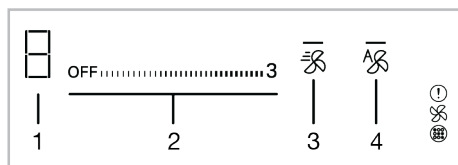
- 1 Indicatore del livello di potenza del relativo piano cottura
- 2 Area di impostazione del livello di potenza del piano cottura corrispondente
- 3 Tasto di impostazione dell'alta potenza (Booster)

## Schermo del timer



- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto di diminuzione del livello del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente

## Display della ventilazione



- 1 Indicatore del livello di ventilazione
  - 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
  - 3 Tasto Booster
  - 4 Tasto mod ventilazione automatica
- ⚠ Simbolo di avvertenza filtro al carbone pieno
- 🌀 Led ventilazione\*
- 🕒 Simbolo di avvertenza filtro olio pieno\*
- \* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

## Informazioni generali per il pannello di controllo

**i** Questo prodotto è controllato da un pannello di controllo touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch è confermata da un segnale acustico.

**i** Mantieni sempre il pannello di controllo pulito e asciutto.

**i** Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente alla modalità di risparmio energetico.

**i** La spia — sui tasti attivi o selezionati si accenderà.

## Accensione del piano cottura a induzione

1. Tocca il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura a induzione è pronto all'uso.

## Spegnimento del piano cottura a induzione

1. Tocca il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura a induzione si spegne e torna alla modalità a basso consumo.

## Indicatore di calore residuo

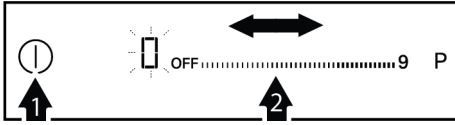
Sull'indicatore del livello di potenza del piano cottura corrispondente è presente un indicatore del calore residuo per ogni zona. Questo indicatore indica che la zona è ancora calda quando è spenta.

H: Alta temperatura

h: Bassa temperatura



## Accensione delle zone del piano cottura (sezione cottura) e impostazione del livello di potenza



1. Accendere il piano cottura premendo il tasto ①.  
⇒ Il simbolo «0» appare sui display delle zone del piano cottura.
2. Imposta il livello di potenza tra «0» e «9» toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della zona che desideri utilizzare.

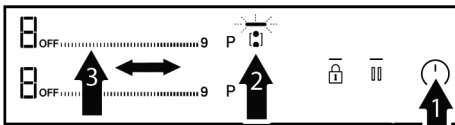
### Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:

1. Impostando la potenza su «0»: è possibile disattivare la zona del piano cottura abbassando il livello di potenza a «0».
2. Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata: allo scadere del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad essa collegata. Tutti i display mostrano «0» o «00». Il simbolo scompare dal display della zona di cottura. L'impostazione del timer per la zona di cottura è spiegata nelle sezioni seguenti.

### Combinazione della zona del piano cottura con un'ampia superficie (flexi)

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto ①.
2. Tocca il tasto [i].  
⇒ Il simbolo 0 appare sul display sinistro della zona di cottura e la spia [i] del tasto — si accende.



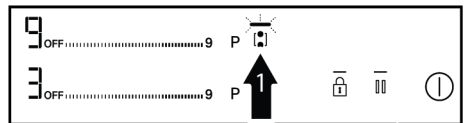
3. Regola il livello di potenza da 0 a 9 toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

- ⇒ Il piano cottura inizia a funzionare. Se si seleziona un'altra zona di cottura o se non si interviene e si attendono 10 secondi, la spia [i] della spia — si spegne.

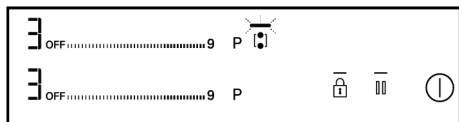
**i** I piani cottura con ampia superficie a sinistra sono descritti a titolo di esempio. Se le zone del piano cottura a destra hanno una superficie ampia sull'elettrodomestico, lo stesso vale per le zone del piano cottura a destra.

### Combina la zona del piano cottura con un'ampia superficie mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione

- ✓ Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando il piano cottura con ampia superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una superficie del piano cottura più ampia con gli stessi valori.




1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, premere il tasto [i].  
⇒ Il valore della zona di basso livello è visibile sul display di entrambe le zone di cottura e la luce [i] del tasto — si accende.  
⇒ Le zone combinate continuano a funzionare al livello di potenza e al valore del timer della zona con il livello di potenza inferiore. Il livello di potenza e il valore del timer della zona di cottura con il livello di potenza più alto prima dell'annullamento della combinazione.



2. Per modificare il livello di potenza in un secondo momento, imposta il livello di potenza che desideri modificare dall'area delle impostazioni.


### Disattivazione delle zone di cottura con ampia superficie

È possibile separare le zone e impostarle a livello zero toccando il tasto .

### Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare l'impostazione di potenza elevata per riscaldare alla massima potenza. L'impostazione di potenza elevata potrebbe non essere disponibile in ciascuna zona. Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella degli orari di spegnimento automatico) è scaduto, la zona si spegne.

### Selezione diretta dell'impostazione ad alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Premere il tasto **P** della zona del piano cottura desiderata.
  - ⇒ La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano in sequenza sul display della zona del piano cottura.
  - ⇒ Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella degli orari di spegnimento automatico) è scaduto, la zona continua a funzionare al massimo livello di potenza.

### Selezione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona del piano cottura è attiva:

1. Premere il tasto **P** quando il piano cottura è acceso e la relativa zona del piano cottura funziona a un livello specifico.

2. La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza è scaduto, la zona del piano cottura continuerà a funzionare al livello di potenza massimo.


### Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:

È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto **P**. La zona del piano cottura continua a funzionare al massimo livello di potenza. Per disattivarla, toccate l'area di impostazione della zona attiva del piano cottura o fate scorrere il dito sull'area per impostarla su «0».



### Serratura a chiave

È possibile attivare il blocco dei tasti per evitare modifiche accidentali alle funzioni del piano cottura quando è acceso o spento.

### Attivazione del blocco dei tasti



1. Tocca il tasto per attivare il blocco dei tasti.
  - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la luce  del tasto si accende e tutte le zone del piano cottura vengono bloccate.



Quando il blocco dei tasti è attivo, funziona solo il tasto . Quando si tocca un altro tasto, la spia  del tasto lampeggia, indicando che il blocco tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per poter riaccendere il piano cottura.

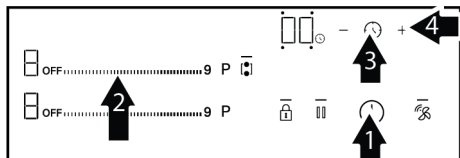
### Disattivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto .
  - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la spia  del tasto si spegne e il blocco dei tasti viene disattivato.

## Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario rimanere continuamente accanto al fornello durante il processo di cottura. La stufa si spegne automaticamente dopo il tempo selezionato.

### Attivazione del timer



1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
2. Imposta il livello di potenza desiderato toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area a seconda della zona che desideri utilizzare.
3. Attiva il timer toccando il tasto ③.
  - ⇒ «00" si illumina sul display del timer e il simbolo ⌚ inizia a lampeggiare.
4. Ci sono 4 LED di attività intorno allo «00" visibili sul display del timer. Il LED della zona attiva del piano cottura lampeggia ed è possibile impostare il timer per questa zona.
5. Se si desidera impostare il timer per un'altra zona attiva del piano cottura, selezionare il lato corrispondente della zona del piano cottura toccando il tasto ③ fino a quando il display LED 24 ore su quel lato della zona del piano cottura si accende.
6. Imposta l'ora desiderata toccando i tasti +/-. Puoi avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto + o -.
  - ⇒ Il simbolo ⌚ lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura e poi si illumina in modo continuo. Il simbolo ⌚ inizia a illuminarsi continuamente, indicando che la funzione è attivata.

- ① Il timer può essere impostato solo per le zone in funzione.
- ② Ripetere i passaggi precedenti per le altre zone di cui si desidera impostare i timer.
- ③ Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona del piano cottura e il livello di potenza della zona del piano cottura.
- ④ Quando il timer è attivo, il LED della zona con il tempo minimo impostato lampeggia. Se c'è un'impostazione dell'ora sulle altre zone, i LED di queste zone rimarranno accesi.

### Disattivazione dei timer

Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico.

Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

### Disattivazione anticipata dei timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il piano cottura continuerà a funzionare al livello di potenza impostato fino allo spegnimento.

### Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00":


1. Selezionate il timer per la zona del piano cottura interessata toccando il tasto ③.
2. Toccare il tasto — per diminuire il valore fino a visualizzare «00" sul display del timer. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto —.

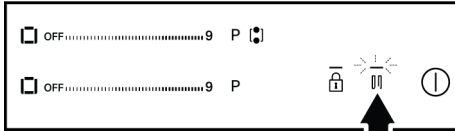
Dopo che il simbolo ⌚ lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, si spegne completamente e il timer viene annullato.


### Funzione di pausa

- ✓ Utilizzando questa funzione, è possibile ridurre i livelli di temperatura di tutte le funzioni che operano nella zona del piano cottura (tranne il timer) allo stadio 1 per un determinato periodo di tempo.

**i** Se è impostato un timer per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer continua a funzionare durante l'arresto.






1. Mentre il piano cottura è in funzione, premete il tasto .
  - ⇒ Tutte le zone operative continuano a funzionare al livello di temperatura 1.



2. Per riavviare tutte le zone del piano cottura ferme con le impostazioni precedenti, premere nuovamente il tasto .







## Impostazioni


Con questa funzione è possibile effettuare le seguenti impostazioni.


- : impostazione della gestione totale dell'alimentazione
- : Ora del segnale acustico di fine cottura
- : Selezione della modalità di ventilazione
- : Visualizzazione della durata del filtro a carboni attivi
- : Reset del filtro a carboni attivi

**i** Le impostazioni CF3 e CF4 sono disabilitate. Non hanno alcun effetto sul funzionamento e sulle funzioni del piano cottura.

### 1- Impostazione di gestione totale dell'alimentazione ()

- ✓ Con questa funzione, puoi regolare la potenza totale del piano cottura come desideri.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
  2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti  /  /  /  in ordine entro 10 secondi.

⇒ Sul display del timer , sul display posteriore sinistro della zona di cottura appare «9».

3. Regola il livello di potenza (vedi Tabella – Livello totale di gestione dell'alimentazione) tra «1» e «9» toccando l'area di regolazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
4. Confermare l'impostazione di gestione totale dell'alimentazione toccando il tasto .
  - ⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano cottura inizierà a funzionare alla potenza totale impostata sul livello selezionato.

«Gestione totale dell'alimentazione» Include 9 diversi livelli di potenza (vedi Tabella – Livello di gestione dell'alimentazione).

Tabella – Livello totale di gestione dell'alimentazione

Livello totale di gestione dell'alimentazione	Potenza totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

**i** Per i prodotti con un consumo totale di elettricità di max. 3,6 kW (vedere la tabella delle specifiche tecniche del manuale), il valore della potenza totale per i livelli totali di gestione della potenza 5,6,7,8,9 è 3,6 kW.

### 2- Impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura ()

- ✓ Con questa funzione, è possibile regolare l'ora del segnale acustico di fine cottura del piano cottura come si desidera.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti / / / in ordine entro 10 secondi.
  - ⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: .
3. Toccare una volta il tasto per impostare l'ora del segnale acustico di fine cottura.
  - ⇒ Sul display del timer , appare «2" sul display z di cottura posteriore sinistro.
4. Regola l'impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura (vedi Tabella - Ora del segnale acustico di fine cottura) tra «0" e «3" toccando l'area di impostazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
5. Confermare l'impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura toccando il tasto .

⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano di cottura inizierà a funzionare con l'ora del segnale acustico di fine cottura impostata al livello selezionato.



Il livello di impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura verrà impostato come standard di livello 2 durante la produzione.

### Tabella - Impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Ora del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

### 3-Impostazione della modalità di ventilazione ()

- ✓ Questo piano cottura può essere utilizzato in 2 modalità: circolazione interna e modalità circolazione esterna. (Modalità di ventilazione) Il piano cottura è dotato della modalità di circolazione interna preimpostata. Cambiare;
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
  2. Dopo aver spento il piano cottura, toccare i tasti / / / s in ordine entro 10 secondi.
    - ⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: .
  3. Toccare quattro volte il tasto per impostare la modalità di ventilazione.
    - ⇒ Sul display del timer appare . Sul display posteriore sinistro della zona di cottura appare «1".
  4. Toccando l'area di impostazione della zona di cottura posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area, il display della zona di cottura può essere impostato su «2» e la modalità di ventilazione può essere impostata sulla circolazione esterna.
  5. Confermare l'impostazione della modalità di ventilazione toccando il tasto .

⇒ Il piano cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di ventilazione selezionato.

### 4- Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo ()

- ✓ I filtri a carbone attivo utilizzati nel piano cottura utilizzato come circolazione interna devono essere sostituiti dopo un certo periodo di utilizzo. È possibile visualizzare le ore lavorative rimanenti sul display delle impostazioni. Il tempo rimanente viene visualizzato sul display come conto alla rovescia a partire da 150 ore.



Se il piano cottura è impostato sulla modalità di circolazione interna, i filtri a carbone attivo devono essere sostituiti dopo 150 ore di funzionamento. Dopo 150 ore, sul display di ventilazione viene visualizzato il simbolo . Se il piano cottura è impostato sulla modalità di circolazione esterna, questo simbolo di avvertenza non viene visualizzato.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti / / / in ordine entro 10 secondi.
  - ⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: F .
3. Tocca il tasto cinque volte per visualizzare il display della durata attiva del filtro a carbone attivo.
  - ⇒ Sul display del timer F il filtro a carbone attivo rimasto sul display posteriore sinistro della zona di cottura viene visualizzato come «3» se le ore di lavoro rimanenti sono superiori a 100 ore, «2» per 50-100 ore, «1» per 5-50 ore e «0» per 0-5 ore;
4. È possibile chiudere la visualizzazione delle impostazioni toccando il tasto .

#### Reset del filtro a carboni attivi 5-Active F

- ✓ Dopo 150 ore di funzionamento del filtro a carboni attivi, il simbolo appare sul display di ventilazione. Dopo aver rimosso e sostituito i filtri a carbone attivo come descritto nella sezione manutenzione-pulizia, si procede come segue per reimpostare il simbolo di avvertenza del filtro a carbone:
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti / / / in ordine entro 10 secondi.
  - ⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: F .
3. Tocca il tasto sei volte per visualizzare il display della durata attiva del filtro a carbone attivo.
  - ⇒ Sul display del timer F visibile, le ore di funzionamento rimanenti del filtro a carbone attivo sono visualizzate sul display posteriore sinistro della zona di cottura in comune con il menu cF6.
4. Premere il tasto sul display di ventilazione per 3 secondi.
  - ⇒ Sullo schermo è visibile un conteggio 1-2-3. L'operazione di ripristino è stata completata.
5. Mentre si è su questo display, è possibile uscire dal display toccando il tasto .

#### Utilizzo efficace dei piani cottura a induzione

**Principio di funzionamento:** I piani cottura a induzione riscaldano direttamente la pentola grazie al loro principio di funzionamento. Per questo motivo, presentano molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funzionano in modo più efficiente e la superficie del piano cottura è più fresca.



A seconda del modello, il piano cottura può avere piani cottura a induzione da 145, 180, 210 e 280 mm di diametro. Grazie alla funzione di induzione, ogni piano cottura rileva automaticamente il contenitore posizionato su di esso. L'energia viene generata solo nel punto in cui il fondo del contenitore viene a contatto, ottenendo così un consumo energetico minimo.

## Sistema di spegnimento automatico

C'è un sistema di spegnimento automatico nel comando del piano cottura. Se una o più zone vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedi Tabella-1). Se alla zona è assegnato un timer, anche il display del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Si applica il tempo massimo di funzionamento entro questo livello di temperatura.

La zona del piano cottura può essere nuovamente utilizzata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

**Tabella 1:** Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Tempo di spegnimento automatico (ore)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuti

**Tabella 2:** Tempi di spegnimento automatici della ventilazione

## 6 Utilizzo della ventilazione

### informazioni generali

- C'è un motore con varie velocità per la ventilazione. Per ottenere buone prestazioni, si consiglia di utilizzare basse velocità in condizioni di cottura normali e alte velocità in condizioni di cottura intense quando si concentrano odori forti e vapore.

Livello di velocità	Tempo di spegnimento automatico (ore)
0	0
1	6
2	6
3	5
Lavoro intensivo (booster)	8 minuti

### Sistema Overflow

Il piano cottura è dotato di un sistema di protezione contro il troppopieno. In caso di fuoriuscita dal pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento di alimentazione per spegnere il piano cottura. Nel frattempo, sul display appare il simbolo «F».

### Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi emessi secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile evitare il traboccamento di un pasto (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchio.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.



Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

### Modalità di ventilazione

Questo prodotto ha 2 modalità di ventilazione: circolazione interna e modalità circolazione esterna.

#### Circolazione interna



L'aria aspirata dal centro del piano cottura viene prima filtrata per rimuovere l'olio attraverso il filtro dell'olio. Viene quindi fatta passare attraverso un filtro a carbone attivo e restituita in cucina.

**IMPORTANTE:** In modalità circolazione interna, i filtri a carbone attivo devono essere installati nell'area definita sul prodotto per trattenere le particelle di odore nell'aria inalata. Per i diversi tipi di versioni di installazione definite per la circolazione interna del prodotto, consultare il manuale di installazione o rivolgersi al rivenditore autorizzato.

### Circolazione esterna



L'aria aspirata dal centro del piano cottura viene fatta passare attraverso i filtri dell'olio e scaricata all'esterno attraverso il camino con un sistema di tubazioni.

### Impostazione della modalità di ventilazione

Il prodotto è fabbricato con la modalità di circolazione interna impostata. Per impostare il prodotto sulla modalità di circolazione esterna, vedere la sezione «Impostazioni». Impostalo sulla modalità di circolazione esterna seguendo i passaggi spiegati nella sezione «Impostazione della modalità di ventilazione (CF5)».


### Apertura della ventilazione

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
  - ⇒ Il simbolo «0» verrà visualizzato sul display della ventilazione.
2. Imposta il livello di velocità da «1» a «3» toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della ventilazione.

### Chiusura della ventilazione

1. Imposta il livello di velocità su «0» toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della ventilazione.

### Attivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. Toccando il tasto  per attivare la modalità di ventilazione intensiva.
  - ⇒ La modalità di ventilazione intensiva funziona per un massimo di 8 minuti. Durante questo periodo, il simbolo P appare sul display. Dopo 8 minuti, la velocità di ventilazione scende al livello 3 e continua a funzionare a questo livello di velocità.


### Disattivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a «0».




Nella modalità di ventilazione intensiva, quando viene toccato un qualsiasi tasto di velocità, il sistema ritorna a quel livello di velocità e continua a funzionare.

### Funzione «6th Sense» (modalità di funzionamento automatico)

- ✓ Il prodotto misura il livello di temperatura dell'area di cottura, le temperature e il tempo di funzionamento. In base a questi valori, determina la velocità operativa di ventilazione più appropriata e funziona automaticamente ai livelli che determina.
1. Tocca il tasto  per attivare la modalità automatica.
    - ⇒ La modalità automatica viene attivata e si spegne automaticamente quando i parametri scendono al di sotto di un valore critico specificato. Deve essere riattivata per riattivarsi.




Quando la modalità automatica è attiva, se si accende il prodotto a qualsiasi livello di velocità e poi lo si spegne, la modalità automatica verrà annullata.

2. Tocca nuovamente il tasto  per disattivare anticipatamente la modalità automatica.

### modalità funzione di ventilazione Run-on

La funzione di ventilazione run-on consente alla ventilazione di continuare a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento del prodotto a fine cottura, mentre la venti-

lazione funziona in modalità automatica. In questo modo è possibile eliminare l'odore e il fumo residui dopo la cottura.

Il tempo di funzionamento della modalità di funzione di ventilazione run-on viene determinato automaticamente in base alla temperatura dell'area di cottura, al livello di temperatura impostato per la cottura e al tempo di funzionamento. Continua a funzionare per un minimo di 2 e un massimo di 20 minuti. Quindi il sistema di ventilazione si spegne automaticamente. Può essere disattivato anticipatamente toccando il tasto .

## 7 Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

### 7.1 Informazioni generali sulla cottura con piano cottura

- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione «Istruzioni ambientali».

- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

#### Tabella di cottura

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
<b>Scioglimento</b>		
Scioglimento del cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao,150 g)	1	15 ... 30
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 7
Burro (200 g) (Chiarificato)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo</b>		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	4 ... 6
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10
Latte 1 L (Ebollizione)	7	6 ... 7
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	Mantenere in caldo	18 ... 20
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Bollitura</b>		
Patata non sbucciata (2 Pezzo grande)	9	25 ... 35
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli surgelati (300 g)	9	7 ... 10
Salsiccia	8	4 ... 6

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Uova in camicia	5	2 ... 3	
<b>Cottura, Rosolatura</b>			
Piatto di pesce (200 g riso)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Budino di Noah **			
	Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	4 ... 6
	Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	4	10 ... 15
	Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	8 ... 10
	Ebollizione cottura - per il budino di Noah	2	6 ... 8
	Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	9	20 ... 24
Zuppe (Ad esempio zuppa di lenticchie)	7	20 ... 25	
Verdure saltate *	9	3 ... 5	
Cottura alla Julienne * (Pollo, Cipolla e Peperoni)	9	5 ... 7	
Cubetti di vitello con verdure **			
	Verdure saltate	9	3 ... 8
	Cottura a fuoco vivo ***	9	5 ... 8
	Tutti gli ingredienti	4	80 ... 90
Salsa di pomodori	3	10 ... 15	
Salsa di besciamella	7	5 ... 6	
Stinchi con verdure **			
	Cottura a fuoco vivo ***	9	3 ... 4
	Verdure saltate	9	3 ... 5
	Tutti gli ingredienti	4	180 ... 190
<b>Friggere poco</b>			
Bistecca di controfiletto ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Bistecca di costata ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Bistecca di controfiletto arrotolata	8	4 ... 10	
Bistecca T-bone ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Costoletta di agnello ** (Cottura a fuoco vivo ***)	9	3 ... 10	
Costoletta di agnello (Frittura)	5	4 ... 10	
Salsiccia	6	4 ... 6	
Petto di pollo (Cottura a fuoco vivo ***)	8	3 ... 4	
Petto di pollo (Frittura)	5	8 ... 10	
Petto di pollo (Taglio a farfalla)	8	4 ... 10	
Salmone (150 g)	9	3 ... 10	
Bastoncini di pesce	9	1 ... 8	
Verdure fresche e funghi saltati in padella (Carota, Fungo e Peperone Colorato)	9	3 ... 6	
Pancake ***	4	1 ... 5	
Omelette	7	4 ... 6	
Uova fritte	6	2 ... 4	

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Patate (surgelati)	6	2 ... 10
<b>Scongelamento e riscaldamento</b>		
Cipolle (surgelati) (200 g)	6	2 ... 4
Spinaci (surgelati) (200 g)	7	2 ... 5
* Si consiglia la padella wok.		
** Si consiglia padella/pentola in ghisa.		
*** Si consiglia di preriscaldare la padella/pentola.		

## 8 Manutenzione e pulizia

### 8.1 Informazioni generali sulla pulizia

#### informazioni generali

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni operazione. Pertanto, i residui di cibo devono essere facilmente puliti e si deve evitare che questi residui si brucino quando il prodotto viene riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata utile dell'apparecchio si prolunga e i problemi riscontrati di frequente vengono ridotti.
- Non è necessario alcun materiale detergente speciale per la pulizia effettuata dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di rimuovere completamente il liquido residuo dopo la pulizia e di pulire immediatamente eventuali schizzi di cibo durante la cottura.
- Evita di lavare qualsiasi componente del tuo elettrodomestico in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti delle zone di cottura, pulire eventuali liquidi fuoriusciti subito dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

- I bruciatori tipo wok utilizzati ad alte temperature possono cambiare colore. Questo è normale.
- Lo spostamento di alcune pentole può causare segni metallici sulle presine. Non far scivolare le padelle e le pentole sulla superficie.
- Poiché i tappi delle zone del piano cottura entrano in contatto diretto con il fuoco ed sono esposti a temperature elevate, il cambiamento e la perdita di colore nel tempo sono normali. Ciò non crea problemi durante l'uso del piano cottura.

#### Inox - superfici inossidabili

- La superficie in acciaio inossidabile può cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni operazione, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile o inox.
- Pulire con un panno morbido insaponato e un detergente liquido (antigraffio) adatto per superfici in acciaio inossidabile, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovi immediatamente e senza attendere le macchie di calce, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in vetro e acciaio inossidabile. Le macchie possono arrugginire per lunghi periodi di tempo.

- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie fanno sì che la superficie diventi bianca.

### Superfici in vetro

- Pulire l'apparecchio utilizzando detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia è presente del detergente residuo, pulirlo con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. Il detergente residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro la prossima volta.
- In nessun caso i residui secchi sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti per graffiare.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con l'agente disincrostante disponibile in commercio, con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che funzioni correttamente. Quindi pulire la superficie del vetro con un panno umido.
- Le decolorazioni e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le parti in plastica e le superfici verniciate con detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Assicurarsi che le fughe dei componenti del prodotto non siano lasciate umide e con detergente. In caso contrario, potrebbe verificarsi una corrosione su questi giunti.

## 8.2 Pulizia del piano cottura

### Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### 8.3 Pulizia del pannello di controllo

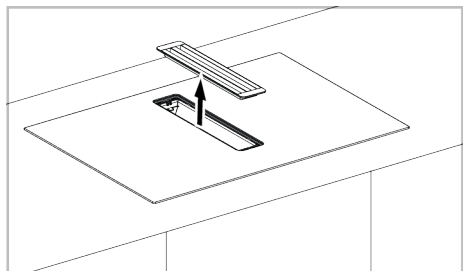
- Pulisci i pannelli di controllo touch con un panno morbido umido e asciugali con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco dei tasti, imposta il blocco dei tasti prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo. In caso contrario, potrebbe verificarsi un rilevamento errato dei tasti.

### 8.4 Pulizia del ventilatore

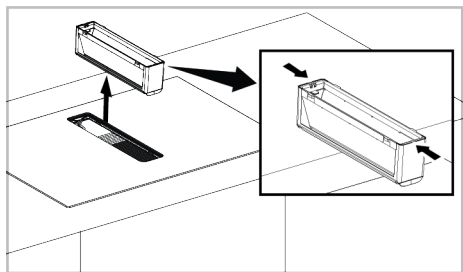
Per garantire un'efficace ritenzione degli odori e dell'olio, i filtri a carbone attivo devono essere cambiati regolarmente e il filtro dell'olio deve essere pulito regolarmente.

#### Pulizia del filtro dell'olio in metallo

- ✓ Il filtro dell'olio filtra l'olio nel fumo aspirato. Il filtro metallico del grasso deve essere pulito a intervalli regolari per garantire il suo efficace funzionamento.
1. Rimuovere la parte superiore del filtro dell'olio tirandola verso l'alto.



2. Rimuovere il filtro dell'olio tenendo le linguette all'interno e tirandolo verso l'alto.



**i** Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

**i** Fare attenzione a non far cadere sul vetro del piano cottura il gruppo del filtro dell'olio rimosso: potrebbe danneggiarsi.

3. Lavare il filtro del grasso rimosso in lavastoviglie o a mano.

**i** Lavare i filtri in acqua con un detergente liquido e reinstallarli dopo averli asciugati. I filtri di alluminio possono cambiare colore quando lavati; questo è normale e non richiede la loro sostituzione.

4. Riposizionare la parte superiore del filtro dell'olio e il filtro dell'olio dopo la pulizia.

#### Rimozione del filtro a carbone attivo

I filtri a carbone attivo trattengono gli odori nel prodotto e, per ottenere prestazioni ottimali, devono essere cambiati a intervalli re-

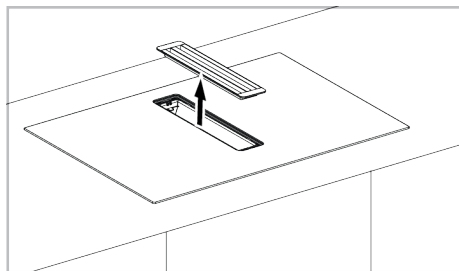
golari. Per la sostituzione, prestare attenzione all'indicatore di avviso di riempimento.

**i** Assicurarsi di sostituire i filtri a carbone attivo nel prodotto ogni 150 ore di funzionamento, a condizione che funzioni in modalità di circolazione interna. Dopo 150 ore, sul display di ventilazione appare il simbolo **!**. Il filtro deve essere sostituito al più tardi quando viene visualizzato questo avviso. Per ripristinare questo avviso, vedere Impostazioni.

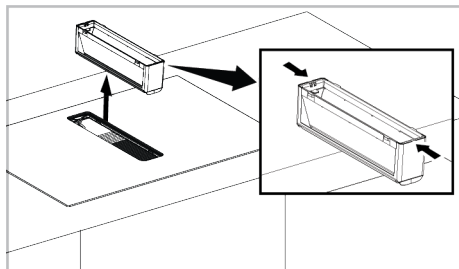
**i** Per vedere l'intervallo di tempo di funzionamento rimanente dei filtri a carbone attivo, seguire la spiegazione dettagliata in Impostazioni.

#### Per rimuovere;

1. Rimuovere la parte superiore del filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



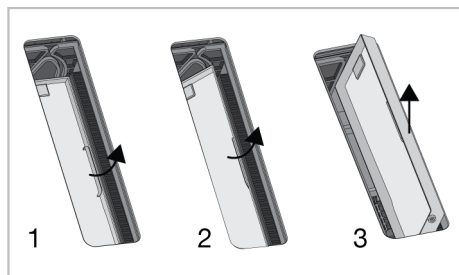
2. Rimuovere il filtro dell'olio tenendo le linguette all'interno e tirandolo verso l'alto.



**i** Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

**i** Il filtro dell'olio è dotato di un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

3. Rimuovere la camera di raccolta del liquido come mostrato nella figura sotto.

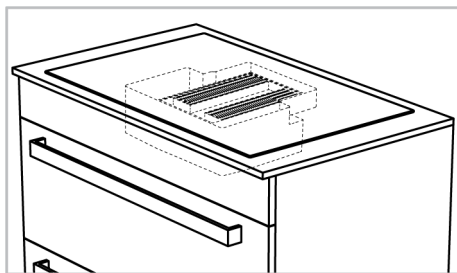


**i** La camera di raccolta del liquido ha un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

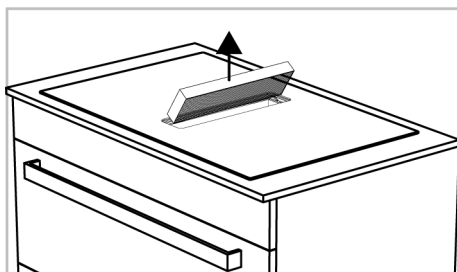
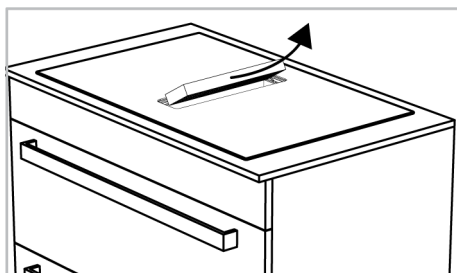
**i** La camera di raccolta del liquido deve essere pulita periodicamente. Può essere pulita lavandola in acqua con detergente liquido e risciacquando, oppure lavandola in lavastoviglie a max 70 °C.

**i** Quando la camera di raccolta del liquido è messa al suo posto, la direzione della freccia sulla camera stessa mostra che deve essere messa secondo quella direzione.

4. Dopo aver rimosso la camera di raccolta del liquido, nella camera inferiore sono presenti due filtri a carbone a destra ea sinistra.

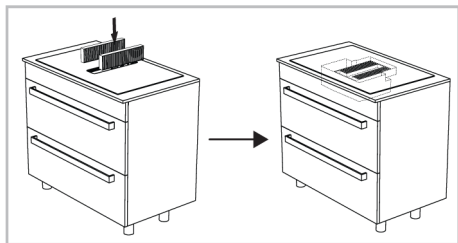


5. Per prima cosa, tira a te uno dei filtri al carbone inclinandolo per estrarlo dalla sua fessura magnetica dalla fessura di ventilazione ed estrailo come mostrato in figura.



6. Allo stesso modo, rimuovere l'altro filtro a carbone dalla sua sede.

7. Posizionare i nuovi 2 filtri a carbone attivo nelle loro fessure magnetiche inclinandoli a turno attraverso la fessura di ventilazione. Assicurati che sia completamente inserito nelle sue prese magnetiche.



8. Reinstallare la plastica di protezione dai liquidi come quando è stata rimossa.
9. Inserire la parte superiore del filtro dell'olio e il filtro dell'olio.

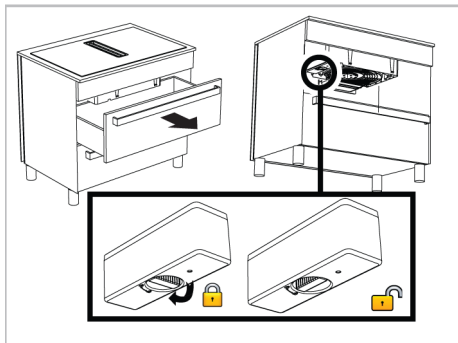
### Serbatoio dell'acqua di scarico

In caso di liquido intenso che va al vano di ventilazione del prodotto, questi liquidi vengono raccolti nel serbatoio delle acque reflue posto sotto la stufa. In questo caso, il serbatoio delle acque grigie deve essere rimosso, il liquido deve essere versato e il serbatoio deve essere pulito e reinstallato.



Si consiglia di pulire il serbatoio dell'acqua di scarico una volta al mese.

### Per rimuovere il serbatoio delle acque grigie:



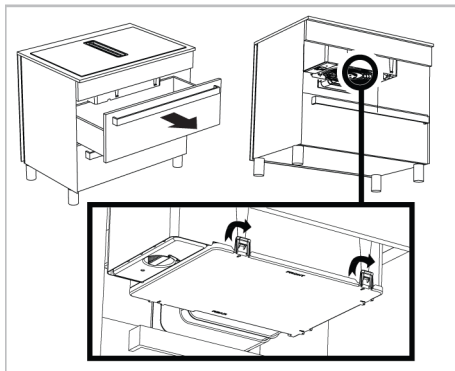
1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il serbatoio delle acque grigie sotto il piano cottura.

3. Sbloccare e rimuovere il serbatoio delle acque grigie ruotando la manopola di blocco.
4. Versare il liquido nella camera e pulire la camera.
5. Ruotare la manopola di blocco e bloccarla inserendo nuovamente la camera nella sua fessura.

### Pulizia del coperchio inferiore

Se il coperchio inferiore sul fondo del prodotto si sporca, è possibile rimuoverlo e pulirlo.

### Per rimuovere il coperchio inferiore:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il coperchio inferiore da sotto il piano cottura.
3. Sono presenti 5 lucchetti nelle direzioni indicate dai simboli delle frecce sul coperchio inferiore. Rilasciando questi blocchi, rimuovere il coperchio inferiore tenendolo verso il basso.
4. Dopo aver pulito il coperchio inferiore, spingerlo con forza verso l'alto nella stessa direzione in modo che le serrature si inseriscano nelle rispettive fessure.

## 9 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

### Il simbolo / / sul display della zona del piano cottura è sempre acceso.

- Potrebbe non esserci una pentola sulla zona del piano cottura in funzione. >>> Controllare se c'è una pentola nella zona del piano cottura.
- La tua pentola potrebbe non essere compatibile con l'induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta ai piani cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

### La zona del piano cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona selezionata potrebbe essere scaduto. >>> È possibile impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- C'è una protezione contro il surriscaldamento. >>> Attendi che il piano cottura si raffreddi.
- È possibile che un oggetto copra il pannello di controllo touch. >>> Rimuovi l'oggetto dal pannello.

### Anche se la zona del piano cottura è accesa, la pentola non si riscalda.

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

### La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

### Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono norma-

li, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

#### Possibili suoni e cause:

- **Rumore della ventola:** Il piano cottura è dotato di una ventola che funziona automaticamente in base alla temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura. Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura è elevata in base alla temperatura del prodotto, la ventola potrebbe continuare a funzionare per qualche tempo.
- **Basso ronzio come il funzionamento del trasformatore:** Questa è la natura della tecnologia a induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, questo tipo di ronzio può verificarsi a seconda del materiale della pentola. Pertanto, si possono udire suoni diversi con pentole diverse.
- **Suono scoppiettante:** Ciò è dovuto al materiale e alla struttura del fondo delle pentole. Se le pentole sono realizzate con materiali e strati diversi, potrebbe verificarsi un crepitio.
- **Suono sibilante:** Si può sentire un fischio quando si cucina su due zone del piano cottura sullo stesso lato del piano cottura a diversi livelli di cottura.

#### Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
A1 – A8	Errore di comunicazione sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
B1 – B5	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B6	Il piano cottura a induzione ha superato il tempo massimo di funzionamento.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Azionare il piano cottura a induzione rispettando le durate specificate nel manuale utente.
B7	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B8	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contatta un servizio autorizzato.
C1 – C2	Si è verificato un errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
C3	Errore di funzionamento della ventola sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
C4	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
C5 – C7	Errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
D1 – D9	Errore hardware della scheda elettronica sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
T1 – T8	Errore di comunicazione tra Display e scheda di interfaccia Knob	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti.

Informazioni aggiuntive per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	-	-
Standby in rete	-	-

\*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

## **¡Bienvenido!**

---

Estimado cliente,

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

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

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

**Antes de utilizar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad. Guárdelas a mano para futuras consultas.**

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Tabla de contenidos

<b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ...</b>	<b>66</b>
1.1 USO PERMITIDO .....	66
1.2 INSTALACIÓN .....	67
1.3 ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS .....	68
1.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ....	68
<b>2 Instrucciones ambientales .....</b>	<b>69</b>
<b>3 Su aparato .....</b>	<b>71</b>
3.1 Información de Producto .....	71
3.2 Información general sobre la placa de cocción.....	72
3.3 Especificaciones técnicas .....	73
<b>4 Primer uso .....</b>	<b>74</b>
4.1 Limpieza inicial.....	74
<b>5 Cómo usar la placa .....</b>	<b>74</b>
5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción .....	74
5.2 Unidad de control de la placa de cocción.....	76
<b>6 Utilización de la ventilación.....</b>	<b>84</b>
<b>7 Información general sobre la cocina .....</b>	<b>86</b>
7.1 Información general sobre cocinar con vitrocerámica .....	86
<b>8 Mantenimiento y limpieza .....</b>	<b>88</b>
8.1 Información general de limpieza..	88
8.2 Limpieza de la placa de cocción ..	89
8.3 Limpieza del panel de control.....	89
8.4 Limpieza de la ventilación .....	89
<b>9 Solución de problemas.....</b>	<b>92</b>



## 1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### IMPORTANTE LEER Y OBSERVAR

Descargue el manual de instrucciones completo en <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> o llame al número de teléfono que aparece en el folleto de garantía. Antes de usar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad. Consérvelas a mano para futuras consultas.

Estas instrucciones y el propio aparato contienen importantes advertencias de seguridad que deben observarse en todo momento. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, el uso inadecuado del aparato o la configuración incorrecta de los controles.

**⚠** Los niños muy pequeños (de 0 a 3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (de 3 a 8 años) deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén bajo supervisión continua. Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, solo pueden utilizar este aparato si están supervisados o han recibido instruccio-

ES

ciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. Los alimentos no deben permanecer dentro ni sobre el producto durante más de una hora antes o después de cocinarlos.



### 1.1 USO PERMITIDO

**⚠** PRECAUCIÓN: el aparato no está diseñado para funcionar mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un sistema de control remoto independiente.

**⚠** Este aparato está diseñado para usarse en hogares y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles, alojamientos con desayuno y otros entornos residenciales.

**⚠** Este aparato no es para uso profesional. No lo utilice en exteriores.

**⚠** PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso con electro-

domésticos. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa de cocción está agrietada, no utilice el aparato – riesgo de descarga eléctrica.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde alimentos sobre las superficies de cocción.

**⚠️ PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Una cocción corta debe supervisarse continuamente.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso: riesgo de incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

**⚠️** No utilice la placa como superficie de trabajo ni como soporte. Mantenga la ropa u otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo. Riesgo de incendio.

**⚠️** No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.


**⚠️** Después de usar, apague el elemento de cocción mediante su control y no confíe en el detector de ollas.


## **⚠️ 1.2 INSTALACIÓN**

**⚠️** El aparato debe ser manipulado e instalado por dos o más personas (riesgo de lesiones). Use guantes de protección para desembalarlo e instalarlo (riesgo de cortes).


**⚠️** La instalación, incluyendo el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio posventa más cercano. Una vez instalado, los residuos de embalaje (plástico, piezas de poliesti-

reno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños (riesgo de asfixia). El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de cualquier operación de instalación (riesgo de descarga eléctrica). Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación (riesgo de incendio o descarga eléctrica). Active el aparato solo cuando la instalación haya finalizado.


 Realice todos los trabajos de corte del gabinete antes de colocar el aparato en el mueble y retire todas las virutas de madera y el aserrín.


 El aire de escape no debe ventilarse a través de un conducto de evacuación de humos producidos por aparatos que queman gas u otros combustibles, sino que debe tener una salida independiente. Deben observarse todas las normativas nacionales que rigen la extracción de humos.


### 1.3 ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

 Debe ser posible desconectar el aparato de la fuente de alimentación desenchufándolo si el enchufe es accesible, o mediante un interruptor multipolar


instalado aguas arriba del enchufe de acuerdo con las reglas de cableado y el aparato debe estar conectado a tierra de conformidad con las normas nacionales de seguridad eléctrica.

 No utilice alargadores, tomas múltiples ni adaptadores. Los componentes eléctricos deben quedar fuera del alcance del usuario después de la instalación. No utilice el aparato si está mojado o descalzo. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.

 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por uno idéntico por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro: riesgo de descarga eléctrica.

 La conexión a tierra del aparato es obligatoria. (No es necesaria para las campanas de clase II identificadas con el símbolo (\*) en la etiqueta de especificaciones).

### 1.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.


ca antes de realizar cualquier operación de mantenimiento. Para evitar el riesgo de lesiones personales, utilice guantes de protección (riesgo de laceración) y calzado de seguridad (riesgo de contusión); asegúrese de que lo manipulen dos personas (reduzca la carga); nunca utilice equipos de limpieza a vapor (riesgo de descarga eléctrica). Las reparaciones no autorizadas por el fabricante podrían suponer un riesgo para la salud y la seguridad, del cual el fabricante no se responsabiliza. La garantía no cubre ningún defecto o daño causado por reparaciones o mantenimiento no profesionales, cuyos términos se detallan en el documento que se entrega con la unidad.

**⚠** No utilice raspadores metálicos abrasivos o afilados para limpiar el vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según corresponda), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

## 2 Instrucciones ambientales

### ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje

. Por lo tanto, las distintas partes del embalaje deben desecharse de forma res-

**⚠** No utilice productos corrosivos para limpiar el cristal de las tapas abatibles de la placa de cocción (según corresponda), limpiadores a base de cloro o estropajos para sartenes.


**⚠** La campana extractora debe limpiarse regularmente por dentro y por fuera (al menos una vez al mes). Esto debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento de este manual.

**⚠** El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y sustitución de los filtros puede provocar un incendio.

**⚠** ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

ponsable y en total cumplimiento con la normativa local sobre eliminación de residuos.

## ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Deséchelo de acuerdo con la normativa local de eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con su autoridad local, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el aparato. Este aparato está marcado como conforme con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con el Reglamento sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (en su versión modificada). Al garantizar que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Encienda la campana a la velocidad mínima cuando comience a cocinar y manténgala funcionando durante unos minutos después de terminar la cocción.

Aumente la velocidad solo en caso de gran cantidad de humo y vapor y utilice velocidades de refuerzo solo en situaciones extremas.

Reemplace el(los) filtro(s) de carbón cuando sea necesario para mantener una buena eficiencia en la reducción de olores.

Limpie el/los filtro(s) de grasa cuando sea necesario para mantener una buena eficiencia del filtro de grasa.

Utilice el diámetro máximo del sistema de conductos indicado en este manual para optimizar la eficiencia y minimizar el ruido. Aprovecha al máximo el calor residual de tu placa calefactora apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. La base de la olla o sartén debe cubrir completamente la placa; un recipiente más pequeño que la placa desperdiciará energía. Cubre las ollas y sartenes con tapas bien ajustadas mientras cocinas y usa la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Usa solo ollas y sartenes de fondo plano.

## NOTA

Las personas con marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado al acercarse a esta placa de inducción mientras esté encendida. El campo electromagnético puede afectar al marcapasos o a un dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos con los campos electromagnéticos de la placa de inducción.

## DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

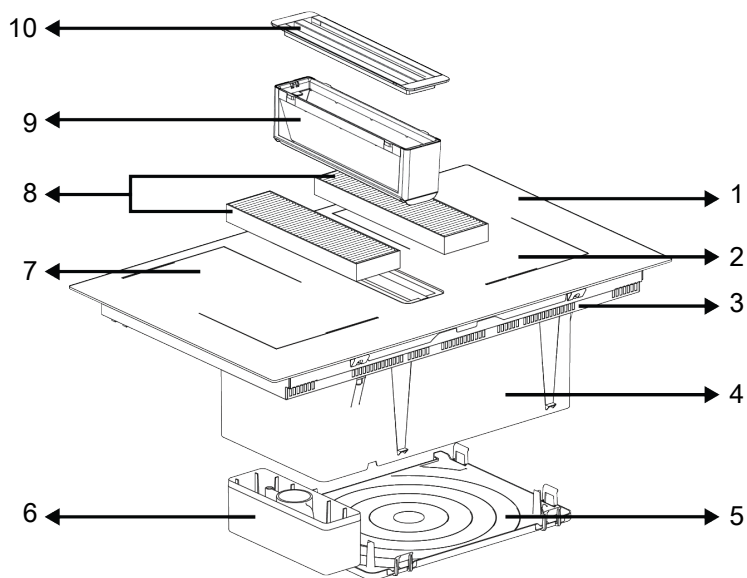
Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico y etiqueta energética de los siguientes Reglamentos europeos: - n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN IEC 61591 y EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

## 3 Su aparato

### 3.1 Información de Producto

ES



1 Superficie de vidrio de cocción

3 Carcasa inferior

5 Couvercle inférieur

7 Zona de cocción por inducción

9 Filtre à l'huile

2 Zona de cocción por inducción

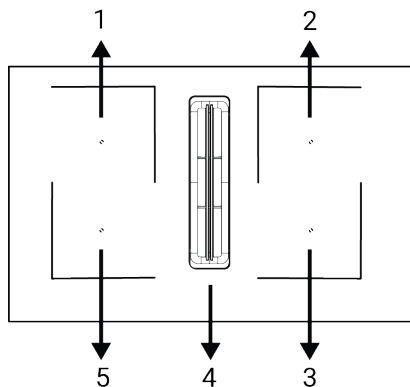
4 Ensemble d'aération

6 Chambre de collecte de liquide de trop-plein

8 Filtre de carbone

10 Parte superior del filtro de aceite

## 3.2 Información general sobre la placa de cocción



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Medio - Ventilación
- 5 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

Su cocina está equipada con superficies de cocción con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función combinada para estas placas de cocción y transformarlas en una única superficie de cocción para las operaciones de cocción con sus ollas grandes. El uso de ollas adecuadas para estas placas y la función combinada se describen en el apartado "Funcionamiento de la cocina".




### 3.3 Especificaciones técnicas

<b>Características técnicas generales</b>	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	223,5 */820 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía (kW)	max. 7,4

<b>Zonas de cocción</b>	
Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W

<b>Caractéristiques d'aération</b>	
Control	3 niveles + 1 refuerzo
Poder de succión	620 m <sup>3</sup> /h

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

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
-  Las figuras del manual son esquemáticas y pueden representar características adicionales con respecto a su producto.
-  Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación adjunta se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según las condiciones operativas y ambientales del producto.

## 4 Primer uso

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

### 4.1 Limpieza inicial

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

ES

## 5 Cómo usar la placa

### 5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción

#### Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción funciona como un circuito abierto. El circuito se completa al colocar una olla/sartenes apta para inducción sobre ella y un sistema electrónico bajo la superficie de vidrio genera un campo magnético. La base metálica de las ollas/sartenes se calienta aprovechando la 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 se encuentran sobre ella. La superficie de vidrio se calienta con el calor de las ollas/sartenes.

#### Ventajas de cocinar con inducción

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a las ollas o sartenes.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio no se calienta directamente. Se limpia con mayor facilidad.
- Cocinar será más rápido, ya que el calor se genera directamente en las ollas y sartenes. Por lo tanto, ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se transmite directamente a las ollas o sartenes, no hay pérdida de calor y proporciona una cocción más eficiente.

**Importante para el funcionamiento de la placa de cocción:**

- Mantenga objetos magnéticos como tarjetas de crédito o cintas lejos de la placa mientras esté en funcionamiento.
- Su placa de cocción cuenta con un sistema de apagado automático. Encontrará información detallada sobre este sistema en las siguientes secciones. Sin embargo, si utiliza ollas de base fina para cocinar, estas se calentarán muy rápido y el fondo podría 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:

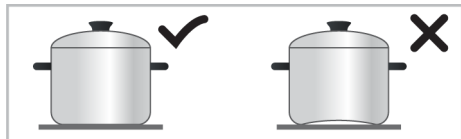
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

#### Ollas/sartenes no adecuadas:

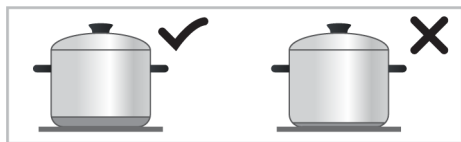
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

### Recomendaciones:

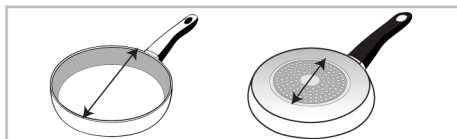
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases conexas o cóncavas.



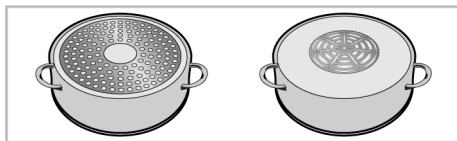
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes 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** La distribución uniforme de los utensilios de cocina en las zonas de cocción derecha, izquierda y central (si está disponible) para la selección de zonas de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción al cocinar múltiples comidas en las placas de inducción.

### Prueba de ollas/sartenes

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

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




### Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
190 x 210	en min. 100 - max. 210
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 210 - largo 390

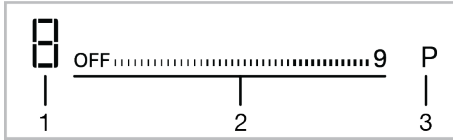
La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/

sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indi-



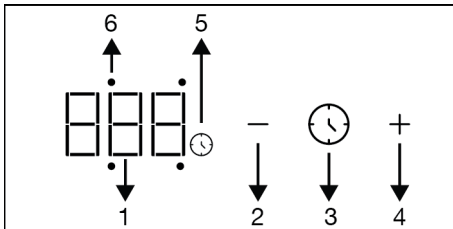
-  Tecla de temporizador
-  Tecla para aumentar el temporizador
-  Tecla para disminuir el temporizador

### La pantalla de la zona de cocción



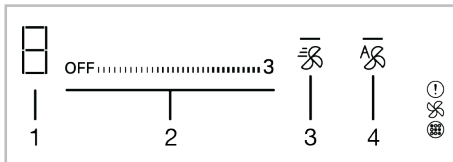
- 1 Indicador de nivel de potencia de la placa correspondiente
- 2 Área de ajuste del nivel de potencia de la placa correspondiente
- 3 Tecla de configuración de alta potencia (Booster)




### Pantalla de temporizador



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






### Pantalla de ventilación




- 1 Indicador de nivel de ventilación
- 2 Campo de ajuste del nivel de ventilación
- 3 Tecla de refuerzo
- 4 Tecla de mod. de ventilación automática
-  Símbolo de advertencia de filtro de carbón lleno
-  Led de ventilación\*.
-  Símbolo de advertencia de filtro de aceite lleno\*.

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


### Información general del panel de control

-  Este producto se controla mediante un panel táctil. Cada operación que realice en él se confirma mediante una señal sonora.
-  Mantenga siempre el panel de control limpio y seco.
-  Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de menor potencia.
-  La luz  de las teclas que están trabajando activamente o seleccionadas se iluminará.

### Encender la placa de inducción

1. Toque la tecla  en el panel de control.
  - ⇒ La placa de inducción está lista para usar.

### Apagado de la placa de inducción

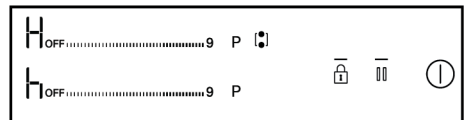
1. Toque la tecla  en el panel de control.
  - ⇒ La placa de inducción se apaga y vuelve al modo de bajo consumo.

### Indicador de calor residual

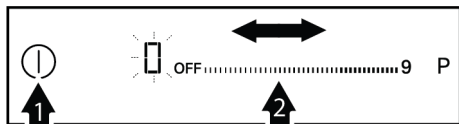
Cada zona cuenta con un indicador de calor residual en el indicador de potencia de la placa correspondiente. Este indicador indica que la zona aún está caliente al apagarla.

H : Alta temperatura

h : Baja temperatura



### Encendido de las zonas de cocción (sección de cocción) y ajuste del nivel de potencia



1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
  - ⇒ En las pantallas de las zonas de cocción aparece el símbolo "0".
2. Establezca el nivel de potencia entre "0" y "9" tocando o deslizando el dedo sobre el área de configuración de la zona que desee operar.

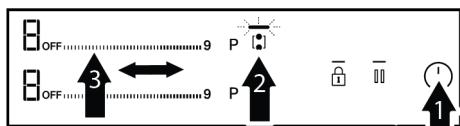
### Apagado de las zonas de cocción:

Una zona seleccionada se puede desactivar de dos maneras diferentes:

1. Poniendo la potencia en "0": Puedes apagar la zona de cocción bajando el nivel de potencia a "0".
2. Uso del temporizador de apagado para la zona de cocción deseada: Al finalizar el tiempo, el temporizador apaga la zona de cocción conectada. Todas las pantallas muestran "0" o "00". El símbolo desaparece de la pantalla de la zona de cocción. La configuración del temporizador para la zona de cocción se explica en las siguientes secciones.

### Combinando la zona de cocción con superficie amplia (flexi)

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Toque la tecla [🔦].
  - ⇒ En la pantalla de la zona de cocción izquierda aparece el símbolo 0 y se enciende la luz [🔦] de la tecla —.



3. Ajuste el nivel de potencia de 0 a 9 tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área.

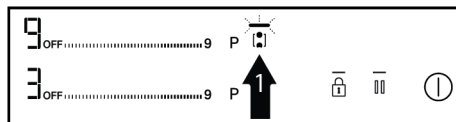
⇒ La placa empieza a funcionar. Si se selecciona otra zona de cocción o no se realiza ninguna acción y se esperan 10 segundos, la luz [🔦] de la luz — se apaga.



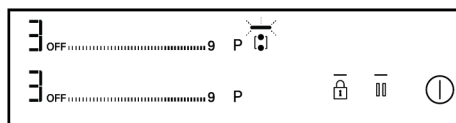
Las placas de cocción con superficie amplia a la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las zonas de cocción de la derecha tienen superficies amplias en su electrodoméstico, lo mismo se aplica a las zonas de cocción de la derecha.

### Combinación de la zona de cocción con superficie amplia mientras una o ambas zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento

- ✓ Aunque una o ambas zonas de cocción de la izquierda funcionen por separado, puede combinarlas activando la placa de superficie ancha. De esta forma, podrá utilizar una superficie más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o ambas zonas de cocción izquierdas estén en funcionamiento, toque la tecla [🔦].
  - ⇒ El valor de la zona de nivel bajo es visible en la pantalla de la zona de cocción y se enciende la luz [🔦] de la tecla —.
  - ⇒ Las zonas combinadas siguen funcionando con el nivel de potencia y el temporizador de la zona con menor potencia. Se cancelan el nivel de potencia y el temporizador de la zona de cocción con mayor potencia antes de la combinación.



2. Para cambiar el nivel de potencia más tarde, configure el nivel de potencia que desea cambiar desde el área de configuración.

### Apagado de las zonas de cocción con superficie amplia

Puede separar las zonas y establecerlas en nivel cero tocando la tecla **[0]**.

### Configuración de alta potencia (BOOSTER)

Puede usar la configuración de alta potencia para calentar a máxima potencia. Es posible que esta configuración no esté disponible en todas las zonas. Al finalizar el tiempo de alta potencia (consulte la tabla de tiempos de apagado automático), la zona se apagará.

### Seleccionar directamente la configuración de alta potencia (BOOSTER):

1. Encienda la placa tocando la tecla **[1]**.
2. Toque la tecla **P** de la zona de cocción deseada.
  - ⇒ La zona de cocción seleccionada funciona a la máxima potencia y 3 luces parpadean secuencialmente en la pantalla de la zona de cocción.
  - ⇒ Una vez finalizado el tiempo de configuración de alta potencia (ver tabla de tiempos de apagado automático), la zona continúa funcionando al nivel de potencia más alto.

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

1. Toque la tecla **P** cuando la placa esté encendida y la zona correspondiente esté funcionando a un nivel específico.
2. La zona de cocción seleccionada funciona a máxima potencia y 3 luces parpadean en la pantalla respectivamente. Una vez transcurrido el tiempo de potencia alta, la zona de cocción seguirá funcionando a la máxima potencia.

### Cómo desactivar el modo de alta potencia (BOOSTER) antes de que expire:

Puede desactivar la potencia alta en cualquier momento tocando la tecla **P**. La zona de cocción continúa funcionando al máximo nivel de potencia. Para apagarla, toque el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslice el dedo sobre ella para ponerla a "0".

### Bloqueo de Teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambios accidentales en las funciones de la Placa cuando está encendida o apagada.

### Activar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla para activar el bloqueo de teclas.
  - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, se encenderá la luz de **—** la tecla y se bloquearán todas las zonas de la placa de cocción.



Quando el bloqueo de Teclas está activado, sólo funciona la tecla **[1]**. Al tocar cualquier otra tecla, la luz **—** de la tecla parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas.

Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

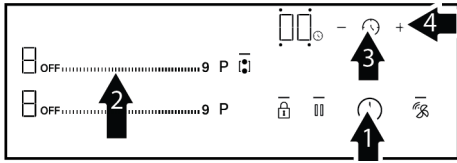
### Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla **[1]**.
  - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, la luz de **—** la tecla se apaga y el bloqueo de la tecla se desactiva.

### Función de temporizador

Esta función facilita la cocción. No tendrá que estar junto a la estufa constantemente durante el proceso. La estufa se apagará automáticamente después del tiempo seleccionado.

## Activando el temporizador



1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
2. Establezca el nivel de potencia deseado tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área de la zona que desee operar.
3. Active el temporizador tocando la tecla ②.
  - ⇒ "00" se ilumina en la pantalla del temporizador y el símbolo ③ comienza a parpadear.
4. Hay 4 LED de actividad visibles alrededor del "00" en la pantalla del temporizador. El LED de la zona activa de la placa parpadea y se puede programar el temporizador para esta zona.
5. Si desea configurar el temporizador para una zona de cocción activa diferente, seleccione el lado de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla ④ hasta que se ilumine el LED que aparece alrededor del reloj de esa zona de cocción.
6. Ajuste el tiempo deseado tocando las teclas +/-. Puede avanzar más rápido manteniendo presionada la tecla + o -.
  - ⇒ El símbolo ③ parpadea durante un tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción y luego se ilumina de forma continua. El símbolo ④ empieza a iluminarse de forma continua, lo que indica que la función está activada.

① El temporizador sólo se puede configurar para las zonas que se encuentran en funcionamiento.

① Repita los pasos anteriores para otras zonas cuyos temporizadores desee configurar.

① El temporizador no se puede configurar sin seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia de la zona de cocción.

① Cuando el temporizador está activo, el LED de la zona con el tiempo programado más bajo parpadea. Si hay un tiempo programado en las demás zonas, sus LED permanecerán encendidos.

## Desactivación de temporizadores

Una vez transcurrido el tiempo establecido, la placa se apaga automáticamente y emite un aviso sonoro.

Toque cualquier tecla para desactivar la alerta de sonido.

## Apagar los temporizadores antes de tiempo

Si el temporizador se apaga antes de tiempo, la placa seguirá funcionando al nivel de potencia establecido hasta que se apague.

## Apagar el temporizador disminuyendo el valor a "00":

1. Seleccione el temporizador para la zona de cocción correspondiente tocando la tecla ④.
2. Toque la tecla — para disminuir el valor hasta que aparezca "00" en la pantalla del temporizador. Puede avanzar más rápido si mantiene pulsada la tecla —.

Después de que el símbolo ③ parpadea durante un cierto período de tiempo en la pantalla de la zona de cocción, se apaga por completo y se cancela el temporizador.

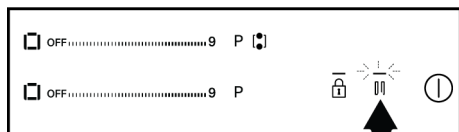
## Función de pausa

- ✓ Con esta función es posible reducir los niveles de temperatura de todas las funciones que operan en la zona de cocción (excepto el temporizador) a la etapa 1 durante un período de tiempo determinado.

**i** Si se configura un temporizador para alguna zona de la placa de cocción, el temporizador continúa funcionando durante la parada.

1. Mientras la placa esté en funcionamiento, toque la tecla **|||**.

⇒ Todas las zonas operativas continúan funcionando en el nivel de temperatura 1.



2. Para reiniciar todas las zonas de cocción detenidas con sus configuraciones anteriores, toque nuevamente la tecla **|||**.

## Ajustes

Puede realizar los siguientes ajustes con esta función.

**CF**: Configuración de administración de energía total

**CF2**: Hora de la señal audible de fin de cocción

**CF3**: Selección del modo de ventilación

**CF4**: Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo

**CF7**: Reinicio del filtro de carbón activo

**i** Los ajustes CF3 y CF4 están deshabilitados. No afectan el funcionamiento ni las funciones de la placa.

### 1-Configuración de administración de energía total (CF)

✓ Con esta función podrás ajustar la potencia total de la placa como desees.

1. Encienda la placa tocando la tecla **Ⓢ** y apáguela tocando nuevamente la tecla **Ⓢ**.

2. Después de apagar la placa, toque las teclas **Ⓢ/|||/Ⓢ/|||** en orden dentro de 10 segundos.

⇒ En la pantalla del temporizador **CF**, aparece "9" en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.

3. Ajuste el nivel de potencia (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia total) entre "1" y "9" tocando el área de ajuste de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.

4. Confirme la configuración de administración de energía total tocando la tecla **Ⓢ**.

⇒ La placa se apagará y comenzará a funcionar con la potencia máxima del nivel seleccionado.

**"Gestión total de la energía"** Incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia).











Tabla – Nivel de gestión de energía total

Nivel de gestión de energía total	Potencia total (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

**i** Para productos con un consumo eléctrico total de máx. 3,6 kW (consulte la tabla de especificaciones técnicas del manual), el valor de potencia total para los niveles de gestión de potencia total 5, 6, 7, 8 y 9 es de 3,6 kW.

### 2-Ajuste del tiempo de la señal sonora de fin de cocción (CF2)

✓ Con esta función podrás ajustar el tiempo de la señal sonora de fin de cocción de la placa como desees.

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
  - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
3. Toque la tecla  una vez para configurar el tiempo de la señal audible de fin de cocción.
  - ⇒ En la pantalla del temporizador , aparece "2" en la pantalla de cocción trasera izquierda.
4. Ajuste el tiempo de configuración de la señal sonora de fin de cocción (ver Tabla - tiempo de la señal sonora de fin de cocción) entre "0" y "3" tocando el área de configuración de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
5. Confirme el ajuste del tiempo de la señal audible de fin de cocción tocando la tecla .
  - ⇒ La placa se apagará y su placa comenzará a funcionar con el tiempo de señal sonora de fin de cocción configurado en el nivel seleccionado.













El nivel de ajuste del tiempo de señal audible de final de cocción vendrá como nivel estándar 2 durante la producción.

**Tabla - Ajuste del tiempo de la señal sonora de fin de cocción**



Nivel de señal audible al final de la cocción	Tiempo de señal audible de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos











### 3-Configuración del modo de ventilación

- ✓ Esta placa se puede usar en dos modos: circulación interna y circulación externa. (Modos de ventilación) La placa viene con el modo de circulación interna preconfigurado. Para cambiarlo:
  1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
  2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
    - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
  3. Toque la tecla  cuatro veces para configurar el modo de ventilación.
    - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece . En la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda aparece "1".
  4. Al tocar el área de ajuste de la zona de cocción trasera izquierda o deslizar el dedo sobre el área, la pantalla de la zona de cocción se puede configurar en "2" y el modo de ventilación se puede configurar en circulación externa.
  5. Confirme la configuración del modo de ventilación tocando la tecla .
    - ⇒ La placa se apaga y comienza a funcionar con el nivel de ventilación seleccionado.

### 4- Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo













- ✓ Los filtros de carbón activo de la placa de cocción que funciona como circulación interna deben cambiarse después de un cierto tiempo de uso. Puede ver las horas de funcionamiento restantes en la pantalla de configuración. El tiempo restante se muestra en la pantalla como una cuenta regresiva a partir de 150 horas.

 Si su placa está configurada en modo de circulación interna, los filtros de carbón activo deben cambiarse después de 150 horas de funcionamiento. Después de 150 horas, aparecerá el símbolo  en la pantalla de ventilación. Si su placa está configurada en modo de circulación externa, este símbolo de advertencia no aparecerá.

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
  - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
3. Toque la tecla  cinco veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.
  - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece  el filtro de carbón activo restante en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestra como "3" si las horas de trabajo restantes son más de 100 horas, "2" para 50-100 horas, "1" para 5-50 horas y "0" para 0-5 horas;
4. Puede cerrar la pantalla de configuración tocando la tecla .

### 5-Restablecimiento del filtro de carbón activo

- ✓ Tras 150 horas de funcionamiento del filtro de carbón activo, el símbolo aparece en la pantalla de ventilación. Tras retirar y sustituir los filtros de carbón activo, como se describe en la sección de mantenimiento y limpieza, siga estos pasos para restablecer el símbolo de advertencia del filtro de carbón:

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
  - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
3. Toque la tecla  seis veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.
  - ⇒ En la pantalla del temporizador  visible, las horas restantes de funcionamiento del filtro de carbón activo se muestran en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda, al igual que en el menú .
4. Toque la tecla  en la pantalla de ventilación durante 3 segundos.
  - ⇒ En la pantalla se ve un conteo de 1-2-3. El reinicio se ha completado.
5. Mientras esté en esta pantalla, puede salir de la pantalla tocando la tecla .

### Uso eficaz de las placas de inducción

**Principio de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente la olla gracias a su principio de funcionamiento. Por ello, ofrecen numerosas ventajas sobre otros tipos de placas. Funcionan con mayor eficiencia y la superficie de la placa se mantiene más fría.



Según el modelo, su placa puede tener placas de inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro. Gracias a la función de inducción, cada placa detecta automáticamente el recipiente colocado. La energía se genera solo en el punto de contacto con el fondo del recipiente, minimizando así el consumo.

### Sistema de apagado automático

El control de la placa de cocción cuenta con un sistema de apagado automático. Si una o más zonas se dejan encendidas, se apagarán automáticamente después de un tiempo determinado (véase la Tabla 1). Si la zona tiene un temporizador asignado, la pantalla del temporizador también se apagará.

El tiempo límite de apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el tiempo máximo de funcionamiento dentro de este nivel de temperatura.

El usuario podrá volver a utilizar la zona de cocción después de que se apague automáticamente como se describe anteriormente.

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

Nivel de temperatura	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido (refuerzo)	10 minutos

**Tabla-2:**Horarios de apagado automático de la ventilación


Nivel de velocidad	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
Trabajo intensivo (booster)	8 minutos


### Sistema de desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra desbordamientos. Si se produce un desbordamiento en el panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la alimentación automáticamente para apagar la placa. Mientras tanto, 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.

 Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.

 No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

## 6 Utilización de la ventilación

### información general

- El motor cuenta con varias velocidades para la ventilación. Para un buen rendimiento, se recomienda usar velocidades bajas en condiciones normales de cocción y velocidades altas en condiciones de cocción intensiva, cuando se concentran olores fuertes y vapor.

### Modos de ventilación

Este producto tiene 2 modos de ventilación: circulación interna y modo de circulación externa.

#### Circulación interna



El aire aspirado del centro de la placa se filtra primero para eliminar el aceite a través del filtro de aceite. Después, pasa por un filtro de carbón activo y regresa a la cocina.

**IMPORTANTE:** En el modo de circulación interna, se deben instalar filtros de carbón activo en la zona definida en el producto para retener las partículas de olor en el aire inhalado. Para conocer los diferentes tipos de instalación definidos para la circulación interna del producto, consulte el manual de instalación o consulte a su distribuidor autorizado.

### Circulación externa



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

### Configuración del modo de ventilación

El producto se fabrica con el modo de circulación interna configurado. Para configurar el producto en modo de circulación externa, consulte la sección "Configuración". Para configurarlo en modo de circulación externa, siga los pasos explicados en la sección "Configuración del modo de ventilación (CF5)".


### Apertura de la ventilación

1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
  - ⇒ El "0" El símbolo se mostrará en la pantalla de la ventilación.
2. Ajuste el nivel de velocidad de "1" a "3" tocando o deslizando el dedo sobre el área de ajuste de ventilación.

### Cerrando la ventilación

1. Establezca el nivel de velocidad en "0" tocando o deslizando el dedo sobre el área de ajuste de ventilación.

### Activación del modo de ventilación intensiva

1. Toque la tecla  para activar el modo de ventilación intensiva.
  - ⇒ El modo de ventilación intensiva funciona durante un máximo de 8 minutos. Durante este periodo, aparece el símbolo P en la pantalla. Transcurridos 8 minutos, la velocidad de ventilación baja al nivel 3 y continúa funcionando a este nivel.


### Desactivación del modo de ventilación intensiva

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".




En el modo de ventilación intensiva, al tocar cualquier tecla de velocidad, se vuelve a ese nivel de velocidad y continúa funcionando.

### Función "6th Sense" (modo de funcionamiento automático)

- ✓ Su producto mide la temperatura del área de cocción, las temperaturas y el tiempo de funcionamiento. Según estos valores, determina la velocidad de ventilación más adecuada y funciona automáticamente a los niveles que define.
1. Toque la tecla  para habilitar el modo automático.
    - ⇒ El modo automático se activa y se apaga automáticamente cuando los parámetros caen por debajo de un valor crítico especificado. Es necesario volver a activarlo para que se reactive.



Cuando el modo automático está activo, si enciende el producto en cualquier nivel de velocidad y luego lo apaga, el modo automático se cancelará.


- Toque la tecla  nuevamente para desactivar el modo automático antes.

### Modo de función de ventilación continua

La función de ventilación continua permite que la ventilación siga funcionando durante un tiempo después de apagar el producto al finalizar la cocción, mientras funciona en

modo automático. De esta forma, se eliminan los olores y el humo que quedan después de cocinar.

El tiempo de funcionamiento del modo de ventilación continua se determina automáticamente en función de la temperatura de la zona de cocción, la temperatura seleccionada y el tiempo de funcionamiento.

Funciona durante un mínimo de 2 y un máximo de 20 minutos. Posteriormente, el sistema de ventilación se apaga automáticamente. Puede apagarse antes pulsando la tecla .

ES

## 7 Información general sobre la cocina

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

### 7.1 Información general sobre cocinar con vitrocerámica

- Para obtener recomendaciones sobre cómo cocinar con ahorro de energía, consulte la sección "Instrucciones medioambientales".

- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

#### Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
<b>Derretir</b>		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 7
Mantequilla (Clarificado)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Hervir, calentar, mantener caliente</b>		
Agua 1 L (Hervir)	P	4 ... 6
Agua 3 L (Hervir)	P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)	7	6 ... 7
Leche 1 L (Mantener caliente)	Mantener caliente	18 ... 20
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Hervir</b>		
Patata sin piel (2 Pedazo gran tamaño)	9	25 ... 35
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	13 ... 15
Brócoli (300 g)	9	10 ... 14
Brócoli congelado (300 g)	9	7 ... 10
Salchicha	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Huevos escalfados	5	2 ... 3
<b>Cocinar, saltear</b>		

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Plato de arroz (200 g arroz)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Pudín de Noé **		
Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	4 ... 6
Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	4	10 ... 15
Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	8 ... 10
Trigo cocción - para pudín de Noé	2	6 ... 8
Pudín de Noé -Todos los ingredientes	9	20 ... 24
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)	7	20 ... 25
Verduras salteadas *	9	3 ... 5
Cocción en juliana * (Pollo, cebolla y pimiento)	9	5 ... 7
Dados de ternera con verduras **		
Salteado de verduras	9	3 ... 8
Calentar ***	9	5 ... 8
Todos los ingredientes	4	80 ... 90
Salsa de tomate	3	10 ... 15
Salsa bechamel	7	5 ... 6
Jarretes con verduras **		
Calentar ***	9	3 ... 4
Salteado de verduras	9	3 ... 5
Todos los ingredientes	4	180 ... 190
<b>Freír con poco aceite</b>		
Filete de solomillo ** (2 cm)	9	2 ... 10
Bistec de costilla ** (2 cm)	9	3 ... 10
Filete de solomillo enrollado	8	4 ... 10
Chuletas ** (2 cm)	9	3 ... 10
Chuletas de cordero ** (Calentar ***)	9	3 ... 10
Chuletas de cordero (Freír)	5	4 ... 10
Salchicha	6	4 ... 6
Pechuga de pollo (Calentar ***)	8	3 ... 4
Pechuga de pollo (Freír)	5	8 ... 10
Pechuga de pollo (Corte mariposa)	8	4 ... 10
Salmón (150 g)	9	3 ... 10
Palitos de pescado	9	1 ... 8
Salteado de verduras y champiñones frescos (Zahoria, champiñones y pimientos de colores)	9	3 ... 6
Tortitas ***	4	1 ... 5
Tortilla francesa	7	4 ... 6
Huevo frito	6	2 ... 4
<b>Patatas fritas</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Escalope vienés	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Patatas (congelado)	6	2 ... 10
<b>Descongelar y calentar</b>		
Cebolla (congelado) (200 g)	6	2 ... 4
Espinazo (congelado) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomienda un wok.		
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.		
*** Se recomienda precalentar la sartén / olla.		

## 8 Mantenimiento y limpieza

### 8.1 Información general de limpieza información general

- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada uso. De esta forma, los residuos de alimentos se limpian fácilmente y se evita que se quemen al volver a utilizarlo. De esta forma, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas frecuentes.
- No se necesita ningún producto de limpieza especial después de cada uso. Limpie el aparato con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de limpiar y limpie inmediatamente cualquier alimento que haya salpicado durante la cocción.
- Absténgase de lavar cualquier componente de su electrodoméstico en el lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

#### Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden provocar manchas permanentes en las placas y los componentes de las zonas de cocción; limpie cualquier líquido derramado inmediatamente después de enfriar la placa apagándola.
- Los quemadores tipo wok utilizados a altas temperaturas pueden cambiar de color. Esto es normal.

- Mover algunos utensilios de cocina puede dejar marcas metálicas en los agarraadores. No deslice las sartenes ni las ollas sobre la superficie.
- Dado que las tapas de las zonas de cocción entran en contacto directo con el fuego y están expuestas a altas temperaturas, es normal que cambien de color con el tiempo. Esto no supone ningún problema durante el uso de la placa.

#### Inox - superficies de acero inoxidable

- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada uso, límpiela con un detergente adecuado para superficies de acero inoxidable o inox.
- Limpiar con un paño suave jabonoso y detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies de acero inoxidable, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas de las superficies de vidrio e inox inmediatamente, sin esperar. Las manchas pueden oxidarse con el tiempo.
- Los limpiadores rociados o aplicados sobre la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que quedan sobre la superficie la hacen blanquear.

#### superficies de vidrio

- Limpie el aparato con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.

- Si quedan restos de detergente después de limpiar, límpielo con agua fría y séquelolo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente podrían dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos sobre la superficie del vidrio con cuchillos de sierra, lana de acero o herramientas de rayado similares.
- Puedes eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) en la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, como vinagre o jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere un tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie de vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no son defectos.

### **Piezas de plástico y superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o esponja y séquelas con un paño seco.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas ni con detergente. De lo contrario, podrían producirse corrosión.

## **8.2 Limpieza de la placa de cocción**

### **Superficie de vidrio de cocción**

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jara-be se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.

- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

## **8.3 Limpieza del panel de control**

- Limpie los paneles de control táctiles con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. Si su producto cuenta con una función de bloqueo de teclas, configúrela antes de limpiar el panel de control. De lo contrario, las teclas podrían delectarse incorrectamente.

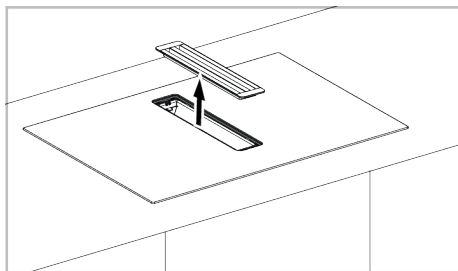
## **8.4 Limpieza de la ventilación**

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

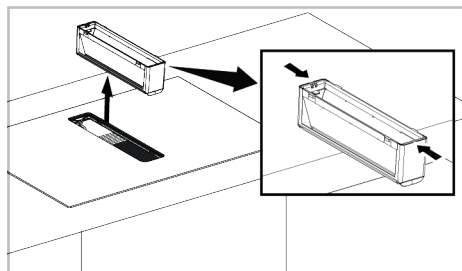
### **Limpieza de filtros de aceite metálicos**

- ✓ El filtro de aceite filtra el aceite del humo aspirado. El filtro metálico de grasa debe limpiarse periódicamente para garantizar un buen rendimiento.

1. Retire la parte superior del filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



2. Retire el filtro de aceite sujetando las pestañas desde el interior y tirando de él hacia arriba.



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

**i** Tenga cuidado de no dañar el grupo de filtros de aceite extraídos al caer sobre el cristal de la placa de cocción.

3. Lave el filtro de grasa extraído en el lavavajillas o a mano.

**i** Lave los filtros con agua y detergente líquido y vuelva a colocarlos después de secarlos. Los filtros de aluminio pueden cambiar de color al lavarlos; esto es normal y no es necesario reemplazarlos.

4. Reemplace la parte superior del filtro de aceite y el filtro de aceite después de limpiarlo.

### Quitar el filtro de carbón activo

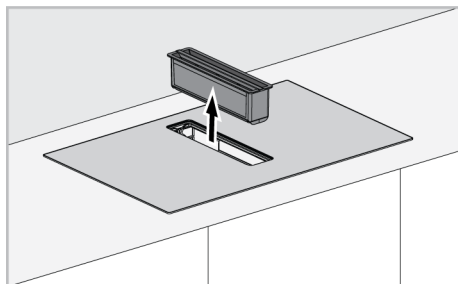
Los filtros de carbón activo proporcionan retención de olores en el producto y deben cambiarse a intervalos regulares para un rendimiento óptimo. Preste atención al indicador de advertencia de llenado para el reemplazo.

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

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

### Para eliminar;

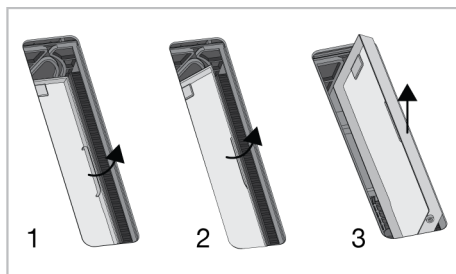
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



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

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

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



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

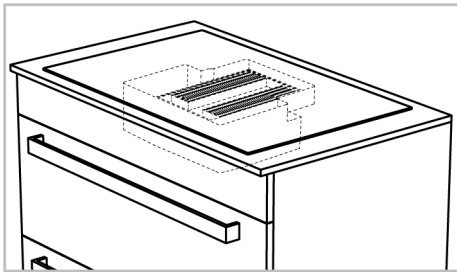


La cámara de recogida de líquidos debe limpiarse periódicamente. La pieza se puede limpiar lavándola en agua con detergente líquido y aclarando, o se debe lavar en el lavavajillas a 70 °C como máximo.

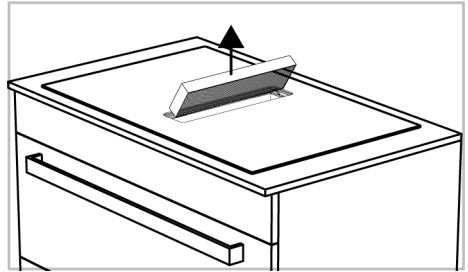
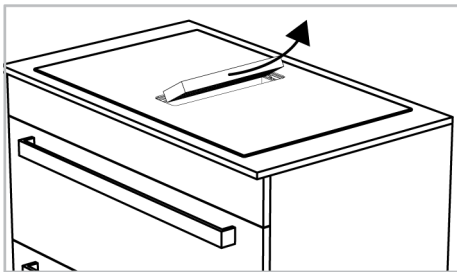


Al volver a montar la pieza de la cámara de recogida de líquidos, debe colocarse de forma que la dirección de la flecha de la pieza quede primero.

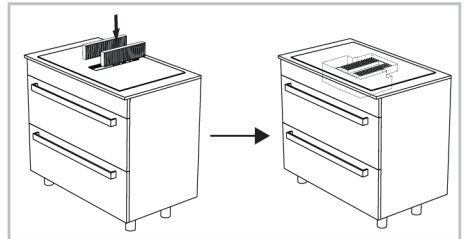
- 3. Después de quitar la cámara de recolección de líquidos, hay dos filtros de carbón a la derecha y a la izquierda en la cámara inferior.



- 4. En primer lugar, para sacar uno de los filtros de carbón de su ranura magnética del hueco de ventilación, tire de él hacia usted inclinándolo y sáquelo como se muestra en la figura.



- 5. De la misma forma sacar el otro filtro de carbón de su alojamiento.
- 6. Coloque los 2 nuevos filtros de carbón activado en sus ranuras magnéticas inclinándolos a través del espacio de ventilación. Asegúrese de que esté completamente asentado en las ranuras magnéticas.



- 7. Vuelva a instalar el plástico de protección contra líquidos de la misma forma que cuando lo retiró.
- 8. Inserte el filtro de aceite.

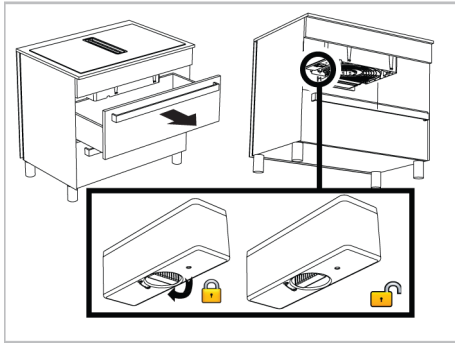
**Depósito de aguas residuales**

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



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

**Para desmontar el depósito de aguas residuales:**



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

### Limpieza de la cubierta inferior

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

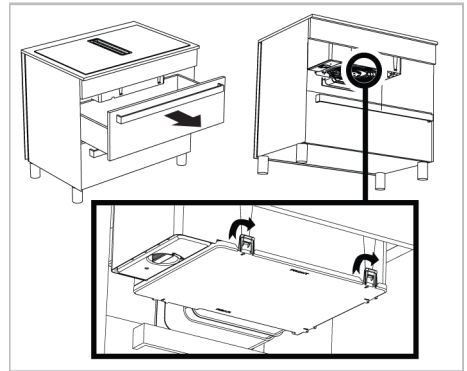
## 9 Solución de problemas

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

### El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.

### Para quitar la cubierta inferior:



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

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

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

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

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.
- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

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

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

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

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

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

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

### Posibles sonidos y causas:

- **Ruido del ventilador:** La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.
- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:** Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.
- **Sonido crepitante:** Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.
- **Sonido de silbido:** Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

## Códigos de error/razones y posibles soluciones

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

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

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



