

BECKEN

[you can trust]

Becken Flex Induction Hob

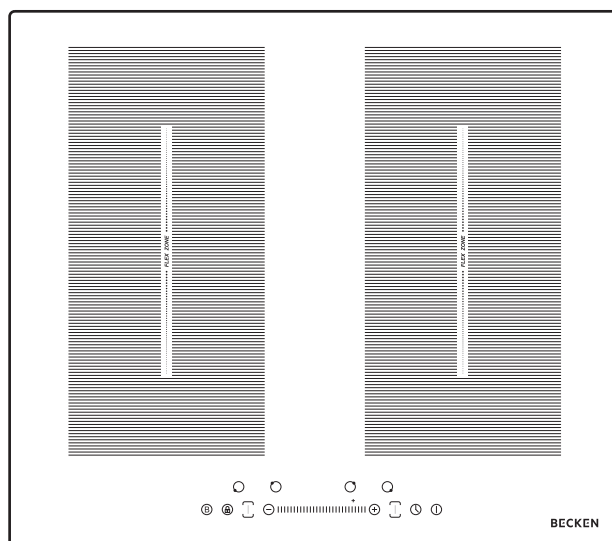
Placa de Inducción Becken Flex

Placa de Indução Becken Flex

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Dear client,

Thank you for purchasing this product.

The quality of this appliance has been certified by several laboratory tests. This instructions manual is provided to simplify the use of the appliance as well as to guarantee a safe use.

Please read carefully the instructions and safety measures described in this manual.

We sincerely hope you will be satisfied when using your new appliance.

INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1. Power Supply	5
1.2. Power Cord and Other Cables	5
1.3. Humidity and Water	5
1.4. Cleaning	6
1.5. General Precautions	6
2. OPERATING INSTRUCTIONS	11
2.1. Product Description	11
2.2. Product usage	12
2.3. Maintenance	30
2.4. Troubleshooting	32
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	36
4. POST-SALE SERVICE	41
5. ENVIRONMENTAL PROTECTION	42

BECKEN

1. SAFETY INSTRUCTIONS

	WARNING	
	RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
Warning: to avoid the risk of electric shock, do not remove the cover. The interior does not contain any parts that can be repaired by the user. Ask for assistance from the Customer Support Service.		

Important Warnings

Before using your appliance read these instructions manual carefully and keep it in a safe place as you may need to consult it in the future.

Before turning on your appliance, and to ensure a safe and correct operation, do not use if:

- It has fallen to the ground;
- You notice any evidence of damage;
- Any anomaly occurs during its operation.

To avoid hazards or deterioration of your appliance through incorrect use it is advisable to read these instructions thoroughly.

Your appliance should not be used for other purposes than the ones intended and solely for household use. Any damage resulting from using the appliance outside this scope, any incorrect use, as well as any manual modifications to the product will not be covered and automatically voids the warranty.

Assistance

In case of malfunction, take your appliance to the Customer Support Service for assistance.

This appliance can be used by children from the age of 8 and by people with reduced physical, sensorial or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge if they have been given instructions on using the appliance safely and if they understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

These instructions are also available at **www.suporteworten.pt**

1.1. Power Supply

Make sure the main voltage is compatible with the appliance's. If this is not the case, please consult the Customer Support Service.

1.2. Power Cord and Other Cables

Do not tangle the cord or pull it to disconnect the appliance. Also, keep the cord away from warm surfaces.

Never use the appliance if it has a damaged cable or socket.

Take it to the Customer Support Service for replacement.

1.3. Humidity and Water

Do not use your appliance in humid places. Do not allow the appliance to become wet under any circumstances as this may be dangerous. To avoid fire hazard or electric shock do not expose your appliance to humidity or water. Furthermore, do not place your appliance under water (e.g. for cleaning).

BECKEN

1.4. Cleaning

Before cleaning, be sure to switch off the appliance and remove the plug from the main power supply. Always allow the unit to cool down before cleaning.

To clean the exterior of the product, use a dry soft cloth only.

1.5. General Precautions

- Please follow the instructions in the user manual which will help you to properly install and operate this product and enjoy its advanced features. Please keep the instructions for future reference.
- Read all instructions before using the product.
- Maintenance and service operations are only to be carried out by authorized professionals.
- Any damage caused by manual modifications to the product is not covered by the warranty.
- If this product is used for other purposes than the ones originally intended, or if it is not correctly connected, the product may become damaged and the warranty will be voided.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- The appliance's connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Any modifications to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failing to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Please be very careful as the panel edges are sharp.
- Failing to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- To avoid a hazard, this appliance must be installed according to these installation instructions.
- This appliance is only to be properly installed and earthed by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failing to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance***Electrical Shock Hazard***

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Unplug the cooktop from the mains before doing any cleaning or maintenance.
- Failing to follow this advice may result in electrical shock or death.

BECKEN

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, individuals with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failing to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, this appliance's accessible parts will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface has cooled down.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may get hot too. Check if saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failing to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failing to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spill overs that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming up or heating up the room.
- After use, always turn the cooking zones and the cooktop off as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on top of the cooktop could get seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should ensure that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.

BECKEN

- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- 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 and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.

WARNING: Unattended cooking on a hob using fat or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance instead and then cover the flame with a lid or a fire blanket, for example.

WARNING! Risk of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning! If you are using hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts and the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated with an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be continuously supervised.

WARNING: To prevent the appliance from tipping off, please install the stabilizing device. Refer to the instructions for installation.

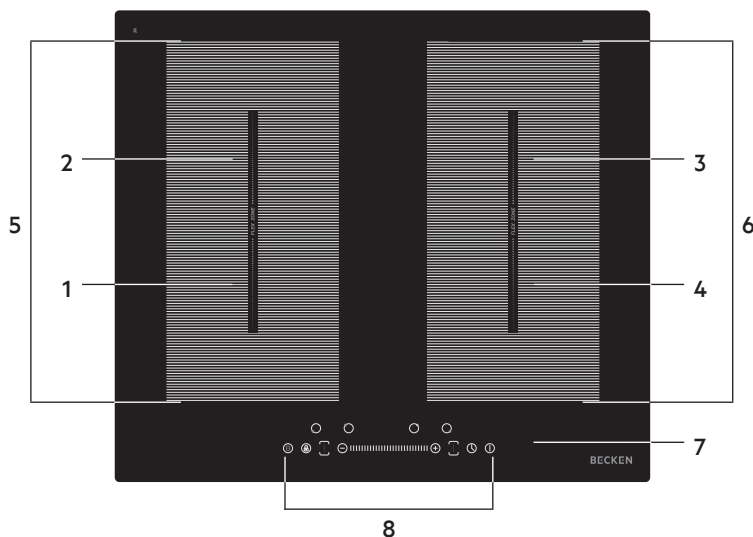
WARNING: Use only hob guards designed by the cooking appliance's manufacturer or indicated as suitable in the 'instructions for use', or hob guards incorporated in the appliance. Using inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. Product Description

Top View

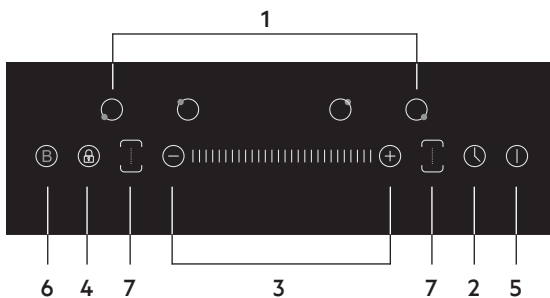


1. 2000 W zone, boost to 2600 W

2. 1500 W zone, boost to 2000 W

BECKEN

3. 2000 W zone, boost to 2600 W
4. 1500 W zone, boost to 2000 W
5. Flex zone, 2500 W boost to 2800 W
6. Flex zone, 2500 W boost to 2800 W
7. Glass plate
8. Control panel

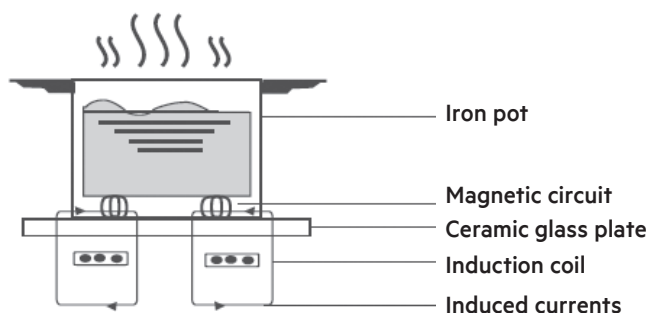


1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Flex zone control

2.2. Product usage

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

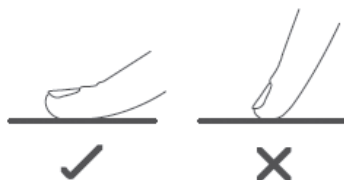


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction Hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you do not need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



BECKEN

Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or at the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

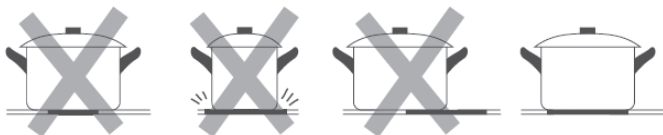


- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If the display does not flash and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

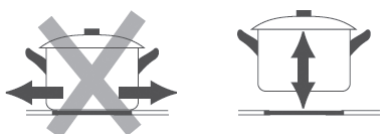


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the selected zone. If you use a slightly wider pot, energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot efficiency could be less than expected.

Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction Hob – do not slide them across as this may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones go as far as a certain limit, which is automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency from your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex zone	200

BECKEN

Using your Induction Hob

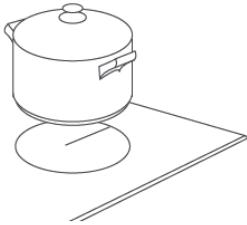
To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

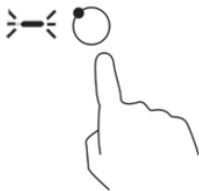
After turning the appliance on, the buzzer will beep once and all displays show “ – “ or “ – – “, indicating that the induction hob has entered standby mode.



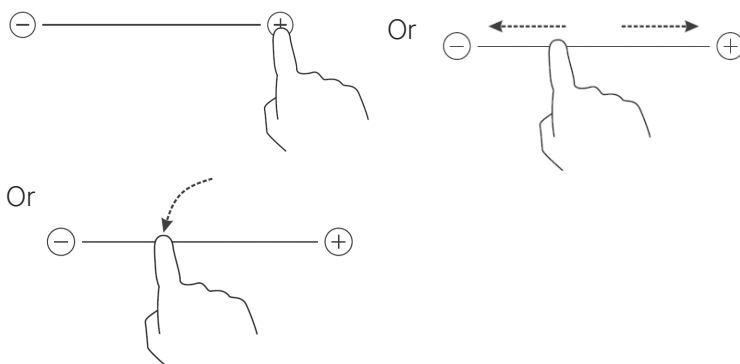
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the “-”, “+”, or slide along the “—” control, or just touch any point of the “—”.



- a) If you do not select a heat zone within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b) You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c) If you slide along the “—”, power will vary from stage 2 to stage 8. Press “-”, and power will be reduced in steps of one until stage 0. Press “+”, and power will be increased in steps of one until stage 9.

If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

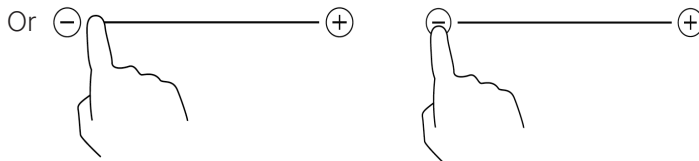
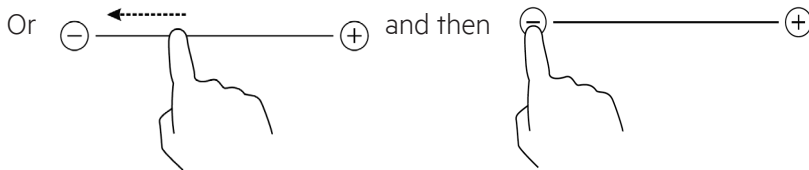
BECKEN

When you have finished cooking

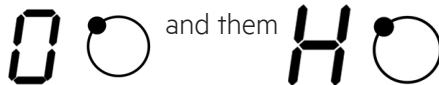
1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



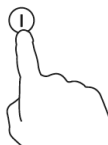
Turn the cooking zone off by touching the “-” and scroll down to “0”.
Or slide along the “—” to the left point, and then touch the “-”.
Or touch the left point of “—”, and then touching the “-”.



2. Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function. If you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost

Boost is a function that will make one zone receive much more power in just one second and last for 5 minutes. Thus, you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost function to get more power

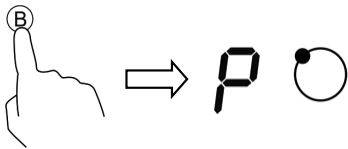
1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost; an indicator next to the key will flash.



BECKEN

2. Touch the Boost button; the heating zone will begin to work at Boost mode.

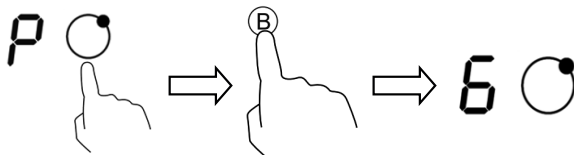
The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage that was set before boost.

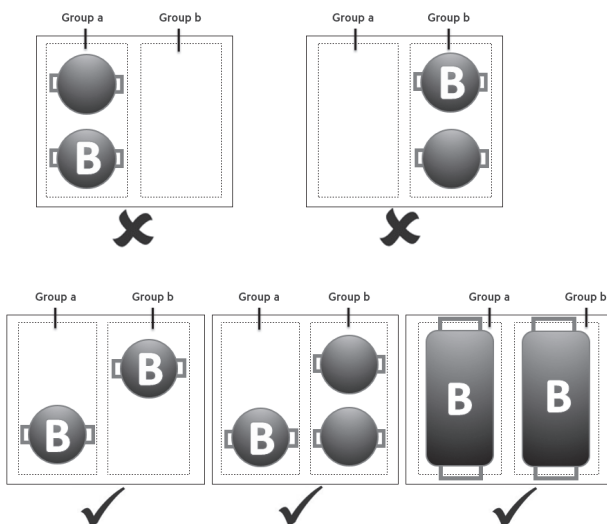


4. If you want to cancel the Boost during these 5 minutes, touch the heating zone selection button; an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the set temperature stage.



Restrictions when using

Every zone in this hob can work with the Boost function. If you need to use the boost, please switch off the other zone in the same group first. Otherwise the **P** and **9** symbols will flash on the display of the selected zone and power level **9** is automatically set.



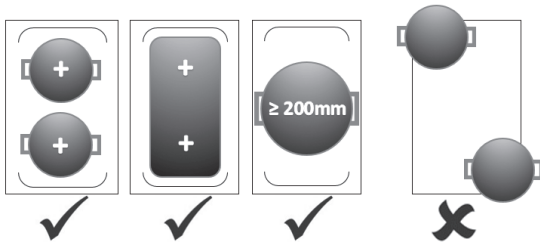
Remark: When the boost function is not being used, you can use all four zones at the same time.

Flex Zone

- This area can be used anytime as a single zone or as two different zones, accordingly to your cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware can be moved from one zone to the other within the flexible area and keep the same power level of the zone where the cookware was originally placed. Like this, the part that is not covered by the cookware will not heat.
- **Important:** Make sure to place the cookware centred on a single cooking zone. In case of a big pot, oval, rectangular and elongated pans, please make sure to place the pans centred on the cooking zone.

Examples for good and bad pot placements:

BECKEN



As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return to their previous settings.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo “

To unlock the controls

1. Make sure the Induction Hob is turned on.

2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction Hob.



When the hob is in lock mode, all controls are disabled except for ON/OFF. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you must unlock the hob first for the next operation.

Over-Temperature Protection

A suitable temperature sensor can monitor the temperature inside the Induction Hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction Hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable sized cookware or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically switch to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for another minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It will shut down automatically if you ever forget to turn off your cooking zone. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

BECKEN

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob will automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

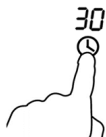
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you are not selecting any cooking zone.



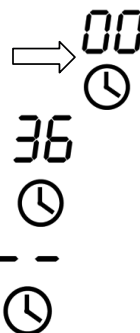
2. Touch the timer control; the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



- Set the time by touching the “-” or “+” control
Hint: Touch the “-” or “+” control once to decrease or increase by 1 minute.
Hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



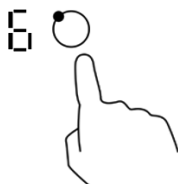
- Touch the “-”; the timer will decrease, and “00” will show in the minute display.
- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will show “- -” when the set time has finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

All cooking zones can be set for this feature.

- Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 2#).



BECKEN

2. Touch the timer control; the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control.



Hint: Touching the “-” or “+” control once will decrease or increase by 1 minute.

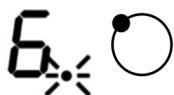
Touch and hold the “-” or “+” control, and the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

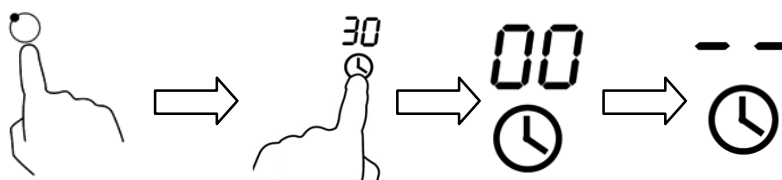
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will light up indicating that the zone is selected.



- To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the “Timer”; the timer is then cancelled. “00” will show in the minute display, and then “--” right after.



- When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show “H”.



Other cooking zones will keep operating if they are previously turned on.

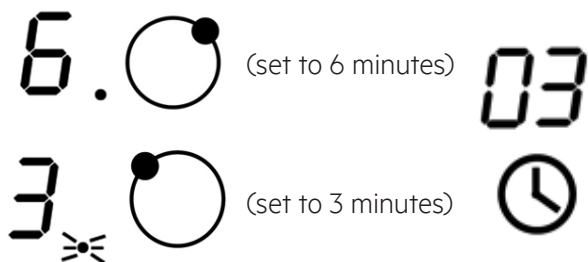
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- If you use this function in more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows “3”.)

NOTE: The flashing red dot next to the power level indicator means the timer indicator is showing time for the heating zone.

If you want to check the set time of another heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.

BECKEN



2. When the cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show “H”.

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you must start from step 1.

Cooking Guidelines



Be especially careful when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you are using the PowerBoost function. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious risk of fire.

Cooking Tips

- When food starts to boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking at a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Heat Settings

Below settings are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you

are cooking. Keep experimenting with your induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

BECKEN

2.3. Maintenance

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs on the glass)	1. Switch the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the cooktop back on.	• When the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Be extremely careful. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residues on the cooktop as the glass may become stained.

Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Unplug the cooktop from the mains. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains caused by melts and sugary food or spill overs as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
--	--	---

BECKEN

Spill overs on the touch controls	1. Switch the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
-----------------------------------	--	--

2.4. Troubleshooting

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

BECKEN

Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has started working to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob from the mains while the fan is running.
Pans do not become hot and nothing appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, unplug the induction hob from the mains, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will automatically enter the protective state and display the corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Failure of the induction coil's temperature sensor	Please contact the supplier.
F9/FA	Failure of the IGBT's temperature sensor.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether the power supply is normal. Switch the appliance on once the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil's temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT's temperature sensor	Please restart once the hob has cooled down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

BECKEN

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cooking Hob	BIH3302
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240 V
Installed Electric Power	6600-7200 W
Product Size L x W x H (mm)	590 x 520 x 55
Building-in Dimensions A x B (mm)	560 x 490

Please note that Weight and Dimensions are approximate. Since we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

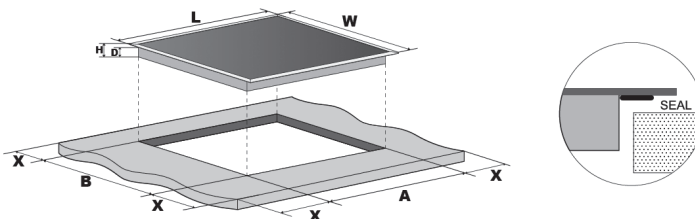
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For installation and use, at least 5 cm of space shall be preserved around the hole.

Please make sure the thickness of the work surface is of at least 30 mm. Please select a heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by heat radiation emitted from the hotplate. As shown below:



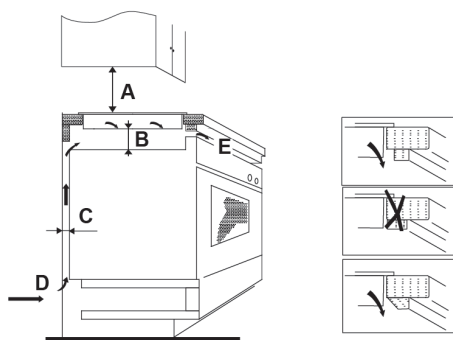
[you can trust]

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good working conditions. As shown below:



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above it should be of at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan

BECKEN

- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3-mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of requirements)
- the isolating switch will be easily accessible by the customer once the hob is installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

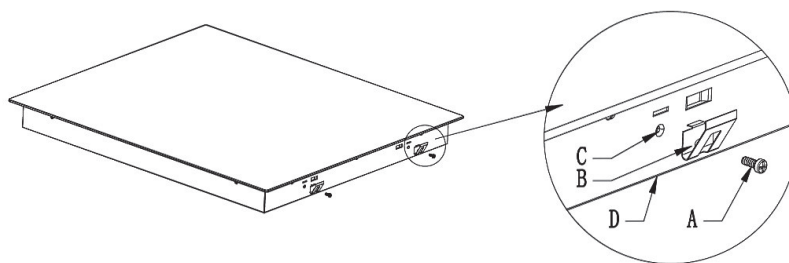
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

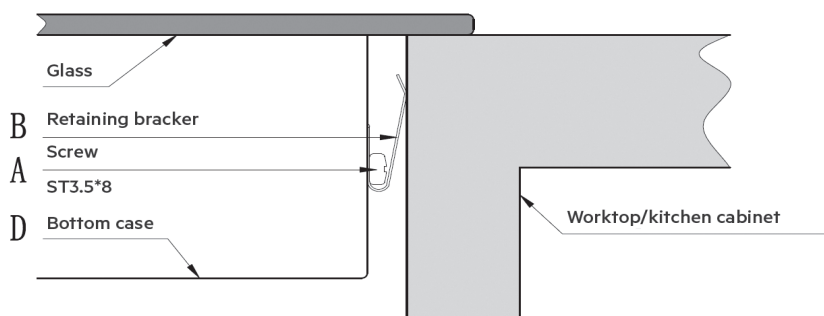
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the brackets included in the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screwing 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Caution

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

BECKEN

3. The induction hotplate must be installed in a way to ensure better heat radiation to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface must withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must only be connected to the mains power supply by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, please check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value stated on the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

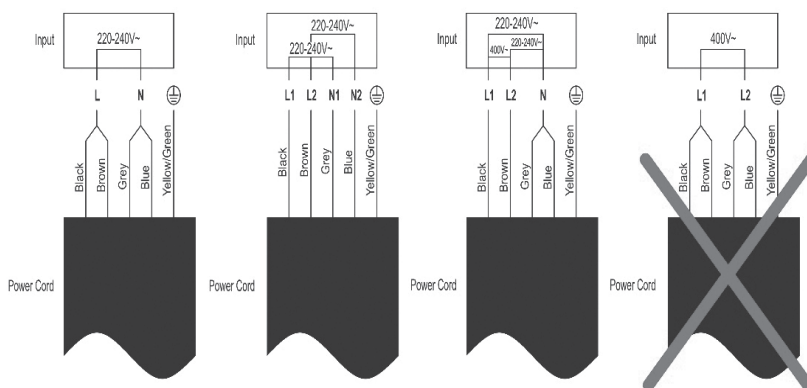
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can overheat and cause a fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without any modifications. Any modification must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The connection method is shown below.



- If the cable is damaged or needs to be replaced, the operation must be carried out by the after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being directly connected to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with an opening of at least 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by authorised technicians.

4. POST-SALE SERVICE

BECKEN has designed this appliance in order to guarantee maximum reliability. However, if a problem occurs do not attempt to open the appliance - there is a risk of electrical shock. If you are not able to solve the problem, please contact the Customer Support Service of any Worten, Modelo or Continente store in order to be assisted. Worten Equipamentos para o Lar provides a 2-year warranty for manufacturing defects from the date of purchase of the appliance.

WARNING: any attempt to repair the appliance without contacting the

BECKEN

manufacturer or seller will void the warranty.

All users must be familiar with these instructions. Knowing what could go wrong can help prevent problems from occurring.

5. ENVIRONMENTAL PROTECTION

In order to protect the environment, we strive to reduce the volume of packaging used, limiting it to three easily sorted materials: cardboard, paper and plastic. The appliance is manufactured using recyclable materials after disassembled by a specialized company. Please comply with local regulations concerning the recycling of all materials.



Becken Flex Induction Hob | Placa de Inducción Becken Flex | Placa de Indução Becken Flex

Estimado cliente:

Gracias por adquirir este producto.

Este aparato ha sido sometido a diversas pruebas que avalan su calidad. Este manual de instrucciones está destinado a facilitar el uso del aparato y garantizar un uso seguro.

Lea atentamente las instrucciones, así como las medidas de seguridad descritas en este manual.

Esperamos sinceramente que esté satisfecho con su nuevo aparato.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	46
1.1. Alimentación	47
1.2. Cable de alimentación y otros cables	47
1.3. Humedad y agua	47
1.4. Limpieza	48
1.5. Precauciones generales	48
2. MANUAL DE INSTRUCCIONES	53
2.1. Descripción del producto	53
2.2. Utilización del producto	54
2.3. Mantenimiento	73
2.4. Resolución de problemas	75
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	80
4. SERVICIO POSVENTA	86
5. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	87

BECKEN

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

	ATENCIÓN	
	PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN NO ABRIR	
Atención: para evitar el riesgo de electrocución, no abra esta unidad. Su interior no contiene elementos que puedan ser reparados por el usuario. Acuda al Servicio de Atención al Cliente.		

Avisos importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro, pues puede tener que consultarlo en el futuro.

Antes de encender el aparato, y a fin de garantizar su utilización de forma correcta y segura, no lo utilice si:

- Se ha caído al suelo;
- Nota alguna señal de daño;
- Se produce alguna anomalía durante su funcionamiento.

Para evitar posibles peligros y el deterioro del aparato debido a un uso incorrecto, se recomienda que lea atentamente las instrucciones.

Este aparato no deberá ser utilizado para otros fines que no sean los previstos en el manual y únicamente para uso doméstico. Cualquier daño derivado del uso del aparato fuera de este ámbito de aplicación, cualquier uso incorrecto, así como cualquier modificación manual del producto, no estará cubierto y anulará automáticamente la garantía.

Asistencia

En caso de avería, acuda al Servicio de Atención al Cliente.

Este aparato podrá ser utilizado por niños de ocho años o más y por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que cuenten con supervisión o se les haya proporcionado instrucciones para usar este aparato de un modo seguro, y entiendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Estas instrucciones también están disponibles en **www.suporteworten.pt**

1.1. Alimentación

Compruebe que la tensión de la red eléctrica es compatible con la indicada en el aparato. En caso de que no sea compatible, consulte al Servicio de Atención al Cliente.

1.2. Cable de alimentación y otros cables

No enrolle el cable de alimentación ni tire de él para desenchufar el aparato. Asimismo, manténgalo alejado de superficies calientes.

Nunca utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados.

En su lugar, llévelo a un Servicio de Atención al Cliente para que proceda a su sustitución.

1.3. Humedad y agua

No utilice el aparato en lugares húmedos. No deje que el aparato se moje en ninguna circunstancia, pues puede ser peligroso. Para evitar el peligro de incendio o descarga eléctrica, no exponga el aparato al agua o la humedad. Asimismo, no sumerja el aparato (por ejemplo, para limpiarlo).

BECKEN

1.4. Limpieza

Antes de proceder a la limpieza del aparato, apáguelo y desconecte el cable de la corriente. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

Para limpiar el exterior del producto, utilice únicamente un paño suave y seco.

1.5. Precauciones generales

- Siga las instrucciones de este manual, que le ayudarán a instalar y poner correctamente en funcionamiento este producto y disfrutar de sus características avanzadas. Guarde las instrucciones para referencia futura.
- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Las operaciones de reparación o mantenimiento deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.
- Cualquier daño provocado por modificaciones manuales al producto no estará cubierto por la garantía.
- Si usa el producto para otros fines que no sean para los que ha sido originalmente diseñado, o si no está correctamente conectado, el producto podrá sufrir daños y la garantía quedará anulada.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- La conexión del aparato a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Cualquier modificación al sistema de cableado doméstico solo debe ser realizada por un electricista cualificado.
- No seguir este consejo puede causar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo de cortes

- Tenga mucho cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución podría ocasionar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- En ningún momento se deben colocar materiales o productos combustibles en el aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no instala el aparato correctamente, podría invalidarse cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento***Riesgo de descarga eléctrica***

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente de la fuente de alimentación (interruptor de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No seguir este consejo puede causar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

BECKEN

Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o fabricante de implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede resultar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Manténgase alejado de los niños.
- Los mangos de las cacerolas pueden calentarse demasiado. Verifique que no sobresalen a otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un rascador de cocina queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución podría ocasionar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3, etc.) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use el aparato para calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocción cuando las retire de la placa.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten o se suban encima.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios situados sobre el aparato. Si los niños trepan sobre la superficie de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. Dicha persona debe asegurarse de que puedan usar el electrodoméstico sin peligro para ellos o su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. El resto de servicios debe realizarlos un técnico calificado.
- No use un limpiador de vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.

BECKEN

- No se suba a la placa de cocción.
- No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del cristal de inducción, ya que puede rayarlo.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar riesgos.
- Este aparato está destinado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales; clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales; y entornos que ofrecen alojamiento y desayuno.

ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

- Debe tenerse cuidado para evitar tocar las resistencias.

ADVERTENCIA: La cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

¡ADVERTENCIA! Peligro de incendio: no almacene objetos en las superficies de cocción.

¡Advertencia! Si utiliza superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes con corriente y la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- No deben utilizarse limpiadores a vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse siempre. Un proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.

ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato se vuelque, instale el dispositivo estabilizador. Consulte el manual de instalación.

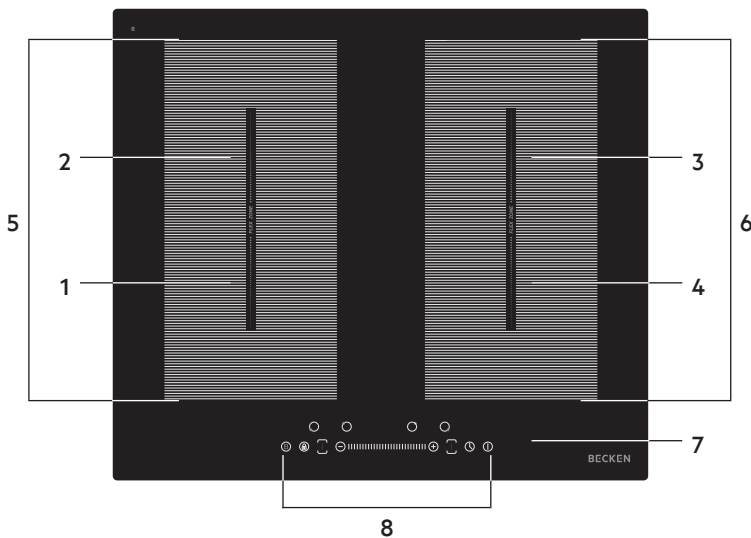
ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placas de cocción diseñados por el fabricante del aparato o indicados como adecuados en las «instrucciones de uso», o protectores de placa incorporados en el aparato. Usar protectores inapropiados puede causar accidentes.

Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.

2. MANUAL DE INSTRUCCIONES

2.1. Descripción del producto

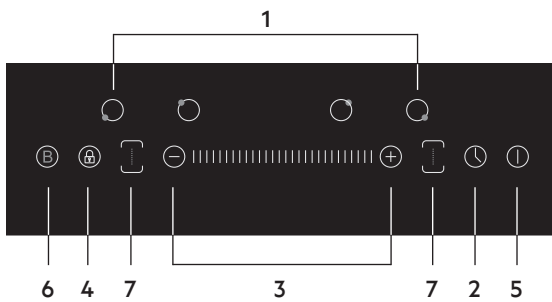
Vista superior



1. Zona de 2000 W, potencia máxima hasta 2600 W

BECKEN

2. Zona de 1500 W, potencia máxima hasta 2000 W
3. Zona de 2000 W, potencia máxima hasta 2600 W
4. Zona de 1500 W, potencia máxima hasta 2000 W
5. Zona Flex de 2500 W potencia máxima hasta 2800 W
6. Zona Flex de 2500 W potencia máxima hasta 2800 W
7. Placa de cristal
8. Panel de control



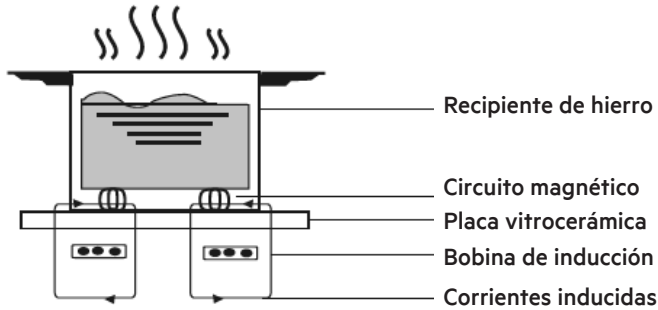
1. Controles de selección de la zona de calentamiento
2. Control del temporizador
3. Tecla de regulación de encendido/temporizador
4. Control de bloqueo
5. Control de encendido/apagado
6. Control de función de cocción ultrarrápida
7. Control de la zona Flex

2.2. Utilización del producto

Introducción sobre la placa de inducción

La placa de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El cristal se

calienta solo porque el recipiente eventualmente lo calienta.

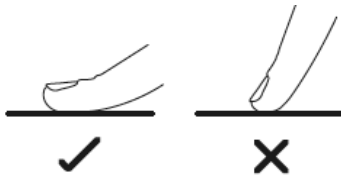


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea este manual prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que pudiera haber en su placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto que los cubra (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



BECKEN

Elección de los utensilios correctos



Use únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para cocinar por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola. Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba de imán.

Acerque un imán a la base del utensilio. Si se atrae, el utensilio es adecuado para la inducción.



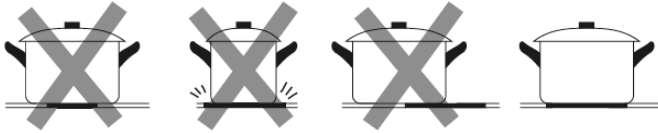
- Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
 2. Si la pantalla no parpadea y el agua se está calentando, es adecuado.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.

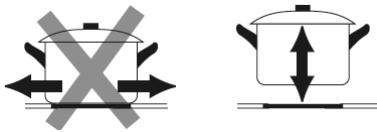


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se acomode horizontalmente en el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la energía se usará en la máxima potencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia

puede ser inferior a la esperada. Siempre coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre las ollas de la placa de inducción; no las deslice, ya que pueden ravar el vidrio.



Dimensiones de las ollas

Las zonas de cocción alcanzan hasta un cierto límite, que se adapta automáticamente al diámetro de la olla. Sin embargo, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de utensilios de cocina de inducción

Zona de cocción	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zona Flex	200

Uso de la placa de inducción

Para empezar a cocinar

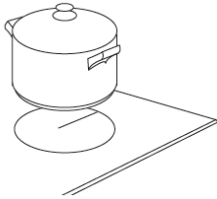
1. Toque el control de encendido/apagado (ON/OFF).
Tras encender el aparato, el zumbador emitirá un pitido y todas las

BECKEN

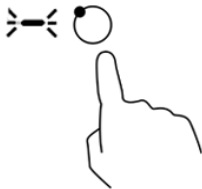
pantallas mostrarán « - » o « - - », indicando que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.



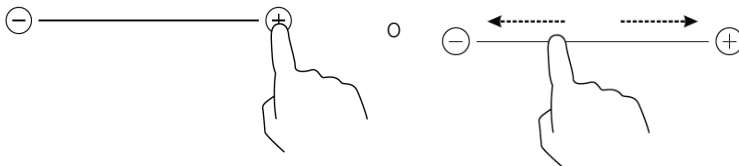
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar.
Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.

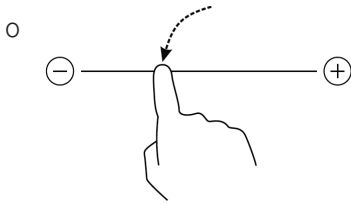


3. Toque el control de selección de la zona de calentamiento, y un indicador al lado de la tecla parpadeará.



4. Establezca un nivel de potencia con los botones « + » o « - », o deslice por el control « - », o simplemente toque cualquier punto de « - ».





- a) Si no selecciona una zona de calor en el plazo de un minuto, la placa de cerámica se apagará automáticamente. En ese caso, tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- b) Puede modificar el ajuste del calor en cualquier momento durante la cocción.
- c) Si se desliza por « - », la potencia variará del nivel 2 al nivel 8. Presione « - », y la potencia se reducirá de nivel en nivel hasta llegar a 0. Presione « + », y la potencia aumentará de nivel en nivel hasta llegar a 9.

Si la pantalla parpadea $\geq \text{U} \leq$ alternativamente con la configuración de calor

Esto significa que:

- no ha colocado el recipiente en la zona de cocción correcta, o
- la olla que está utilizando no es adecuada para cocinar por inducción, o
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

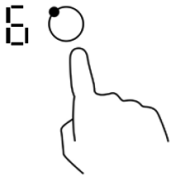
No se producirá el calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de un minuto si no se coloca la cacerola adecuada sobre ella.

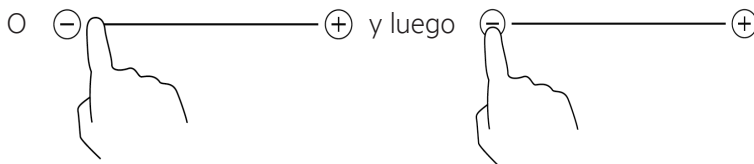
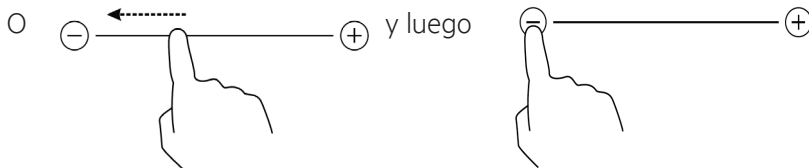
BECKEN

Cuando haya terminado de cocinar

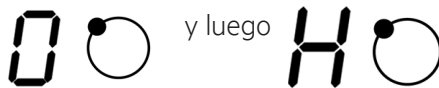
1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.



Apague la zona de cocción presionando « - » hasta llegar a cero.
O deslícese por « - » hacia la izquierda, y luego toque el « - ».
O toque el punto izquierdo de « - » y luego vuelva a tocar « - ».



2. Asegúrese de que la pantalla de encendido muestra «0», y luego «H».



3. Apague toda la superficie de cocción tocando el control de encendido/apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes «H» mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía. Si desea calentar más ollas, use la placa que aún esté caliente.



Uso de la función de potencia máxima (Boost)

La función de máxima potencia (Boost) hará que una zona reciba mucha más potencia en solo un segundo y durante 5 minutos. Por lo tanto, podrá obtener una cocción más potente y rápida.

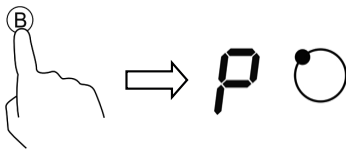
Uso de la función Boost para obtener más potencia

1. Toque el botón de selección de la zona de calentamiento cuya potencia desea maximizar; un indicador al lado de la tecla parpadeará.



BECKEN

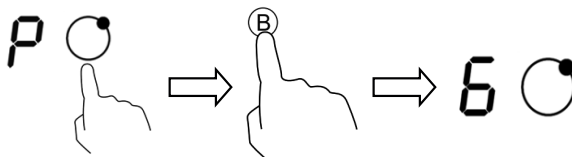
2. Toca el botón «Boost»; la zona de calentamiento comenzará a funcionar en el modo de máxima potencia.
La pantalla de encendido mostrará «P» para indicar que la zona está aumentando la potencia.



3. La máxima potencia durará cinco minutos y luego la zona volverá a la potencia que se estableció antes de activar esta función.

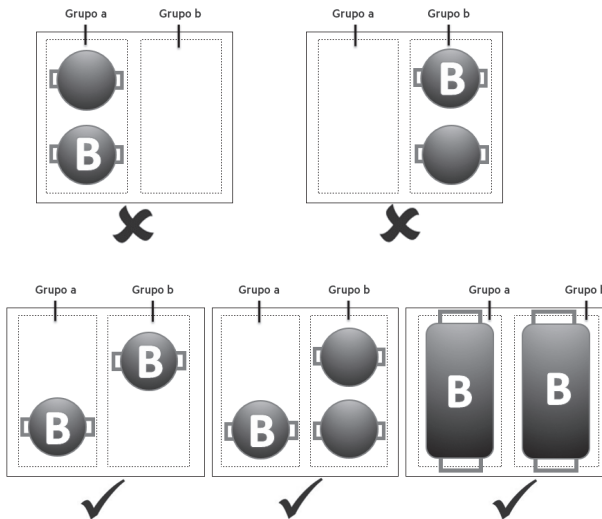


4. Si desea cancelar la función Boost durante estos cinco minutos, toque el botón de selección de la zona de calentamiento; un indicador al lado de la tecla parpadeará. Luego, toque el botón «Boost» de nuevo. La zona de calentamiento volverá a la etapa de temperatura establecida.



Restricciones al usar la función Boost

Cada zona de esta placa puede funcionar con la función Boost. Si necesita usar la función de máxima potencia, **P** primero apague la otra zona del mismo grupo. De lo contrario, los símbolos **P** y **5** parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel de potencia se configurará automáticamente.



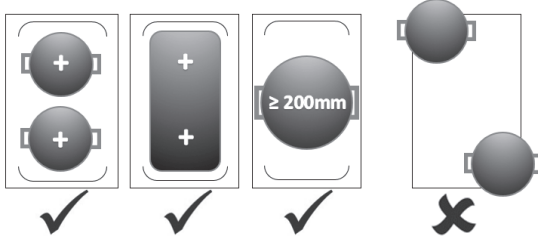
Nota: Cuando la función de máxima potencia no está en uso, pueden usarse las cuatro zonas al mismo tiempo.

Zona Flex

- Esta área se puede usar en cualquier momento como una sola zona o como dos zonas diferentes, según sus necesidades de cocción.
- El área flexible está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, se puede mover de una zona a otra el recipiente de cocción dentro del área flexible y mantener el mismo nivel de potencia de la zona donde originalmente se colocó el recipiente. De esta manera, la parte que no está cubierta por el recipiente de cocina no se calentará.
- Importante: asegúrese de colocar el recipiente de cocina centrado en una sola zona de cocción. En el caso de recipientes grandes, ovalados, rectangulares y alargados, asegúrese de colocarlos centrados en la zona de cocción.

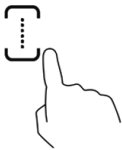
BECKEN

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de los recipientes:



Como una zona grande

1. Para activar el área flexible como una única zona grande, simplemente presione la tecla específica.



2. La configuración de potencia funciona como cualquier otra área normal.

Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de potencia, presione la tecla específica nuevamente y las zonas volverán a sus configuraciones anteriores.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control de encendido/apagado estarán deshabilitados.

Cómo bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará «Lo»

Cómo desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante un momento.
3. Ahora ya puede comenzar a usar la placa de inducción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado. En caso de emergencia, puede apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado, pero debe desbloquear primero la placa para la siguiente operación.

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura adecuado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de recipientes pequeños

Cuando se coloca un utensilio de cocina de tamaño inadecuado o una olla no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño sobre la placa (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor o una llave), esta pasará automáticamente al modo de espera en un minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante un minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. La placa se apagará automáticamente si alguna vez olvida hacerlo. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

BECKEN

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de cocción predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apagará automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos cardíacos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puede usarlo como un minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido haya acabado.
- Puede configurarlo para que se apague una zona de cocción después de que haya transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como minuterio

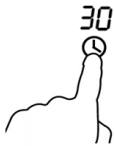
Si no ha seleccionado una zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

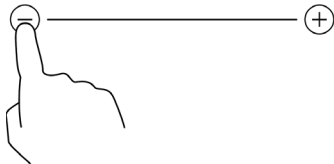
Nota: puede usar el minuterio incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.



2. Toque el control del temporizador; el indicador del minuterio comenzará a parpadear y en la pantalla del temporizador aparecerá un «30».



3. Ajuste el tiempo tocando el control de «-» o «+».

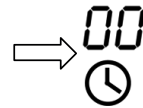


Consejo: Toque el control de «-» o «+» una vez para disminuir o aumentar cada minuto.

Mantenga presionado el control de «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar de 10 en 10 minutos.

BECKEN

4. Toque el «-»; el temporizador disminuirá y «00» se mostrará en la pantalla de minutos.



5. Cuando se establezca la hora, inmediatamente comenzará la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



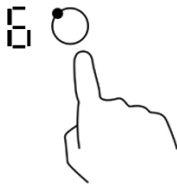
6. La alarma emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -» cuando haya terminado el tiempo establecido



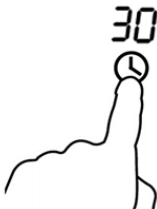
Ajuste del temporizador para desactivar una zona de cocción

Todas las zonas de cocción se pueden configurar para esta función.

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador, (por ejemplo, zona n.º 2).



2. Toque el control del temporizador; el indicador del minuterero comenzará a parpadear y en la pantalla del temporizador aparecerá un «30».



3. Ajuste el tiempo tocando el control de «-» o «+».



Consejo: Al tocar el control de «-» o «+» una vez disminuirá o aumentará cada minuto.

Mantenga presionado el control de «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar de 10 minutos.

Si el tiempo configurado excede los 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0.

4. Cuando se establezca la hora, inmediatamente comenzará la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

36

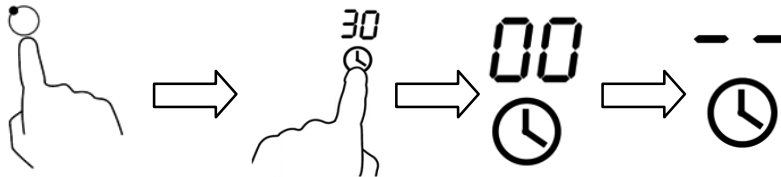


NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se encenderá indicando que la zona está seleccionada.



BECKEN

5. Para cancelar el temporizador, toque el control de selección de la zona de calentamiento, y luego toque el «Temporizador»; y este se desactivará. «00» aparecerá en la pantalla de minutos, y luego «-» justo después.



6. Cuando finalice el tiempo de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente y aparecerá «H».



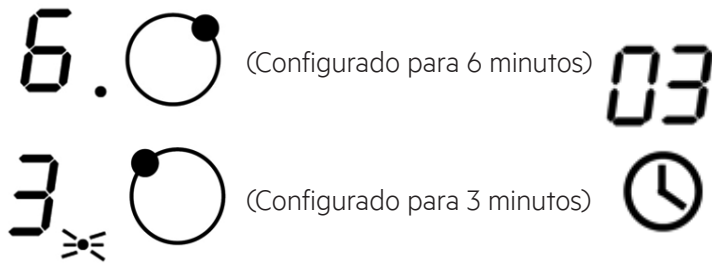
El resto de zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función en más de una zona de calentamiento, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto. Por ejemplo, si el tiempo de configuración de la zona n.º 2 es de 3 minutos y el tiempo de configuración de la zona n.º 3 es de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará «3».

NOTA: El punto rojo parpadeante al lado del indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calentamiento.

Si desea comprobar la configuración del tiempo de otras zonas de calentamiento, toque el control de selección de la zona de calentamiento. El temporizador indicará su tiempo establecido.



2. Cuando finalice el tiempo de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente y aparecerá «H».



NOTA: si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador está configurado, debe comenzar desde el paso 1.

Pautas para cocinar



Tenga especial cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si está utilizando la función PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflamarán espontáneamente, lo que presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía conservando el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado.

BECKEN

Niveles de temperatura

Los siguientes ajustes son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos sus utensilios de cocina y la cantidad de alimentos que está cocinando. Siga experimentando con su placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

Nivel de temperatura	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que puedan quemarse rápidamente • hervir a fuego lento • calentar comida lentamente
3 - 4	• recalentar • hervir rápidamente • cocer arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• saltear • cocer pasta
9	• saltear en wok • sellado • llevar sopas a ebullición • hervir agua

2.3. Mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	1. Apague la placa de cocción. 2. Utilice un limpiador de cocina mientras el cristal aún esté tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando la placa está apagada, no habrá indicación de «superficie caliente», ¡pero la zona de cocción todavía lo estará! Tenga mucho cuidado. • Las esponjas resistentes, algunas esponjas de nailon y algunos agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el cristal. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o esponja es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de cocción, ya que el vidrio puede mancharse.

BECKEN

Los derrames de ebulliciones, alimentos y productos dulces fundidos en el cristal	Quítelos inmediatamente con una espátula o un raspador adecuados para cocinas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desenchufe la placa de cocción de la corriente. 2. Coloque la espátula o raspador en un ángulo de 30° y retire la suciedad o derrame hacia una zona fría de la superficie de la placa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos de 2 a 4 anteriores para «Suciedad cotidiana en el cristal».	• Elimine las manchas causadas por derretimientos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el cristal, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie del cristal. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando retire la protección del raspador, ya que su cuchilla está muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
--	--	---

Derrames en los controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Humedezca la mancha 3. Limpie el área del control táctil con una esponja o un paño húmedo limpio. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• La cubierta puede pitar y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de limpiar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.
------------------------------------	---	--

2.4. Resolución de problemas

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Cómo solucionarlo
No se puede encender la placa de inducción.	No hay corriente eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su casa o área. Si lo ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.

BECKEN

Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección «Uso de la placa de cocción» para obtener más instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de utilizar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que esté usando la punta del dedo para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
Aparecen arañazos en el cristal.	Uso de utensilios con base irregular. Se están utilizando estropajos abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección «Elección de los utensilios correctos». Consulte la sección «Cuidado y limpieza».
Algunos recipientes emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede ser debido a la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de varios metales que vibran de manera diferente).	Es normal en el caso de los utensilios de cocina y no significa que algo vaya mal.

La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Esto es resultado de la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
La placa de inducción emite un ruido a ventilador.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción ha comenzado a funcionar para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Es normal y no necesita ninguna acción. No desenchufe la placa de inducción de la red mientras el ventilador está funcionando.
Los recipientes no se calientan y no aparece nada en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está centrado correctamente en ella.	Utilice recipientes de cocina adecuados para cocinar por inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios correctos». Centre el recipiente y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

BECKEN

La placa de cocción de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido y aparece un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números de error, desenchufe la placa de inducción de la red y póngase en contacto con un técnico cualificado.
--	----------------	---

Visualización e inspección de fallos

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Cómo solucionarlo
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del transistor bipolar de rejilla aislada (IGBT)	Póngase en contacto con el proveedor.

E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si el suministro de corriente es normal. Encienda el aparato una vez que el suministro de corriente sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura del transistor bipolar de rejilla aislada (IGBT)	Reinícielo una vez la placa se haya enfriado.

Lo anterior es resultado de la evaluación e inspección de fallos habituales.

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

BECKEN

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa de cocción	BIH3302
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V
Potencia eléctrica instalada	6600-7200 A
Tamaño del producto Largo x Ancho X Alto (mm)	590 x 520 x 55
Dimensiones integradas A x B (mm)	560 x 490

Tenga en cuenta que el peso y las dimensiones son aproximados. Puesto que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos, puede que las especificaciones y los diseños cambien sin previo aviso.

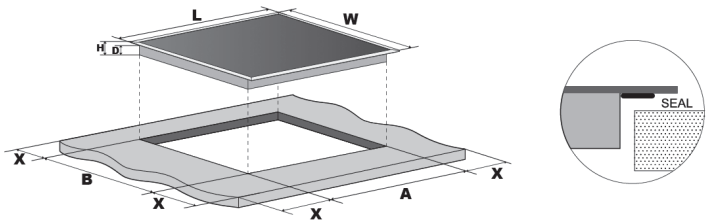
Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de instalación según las medidas mostradas en el esquema.

Para la instalación y el uso, se deben conservar al menos 5 cm de espacio alrededor de la cavidad.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor emitida por la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

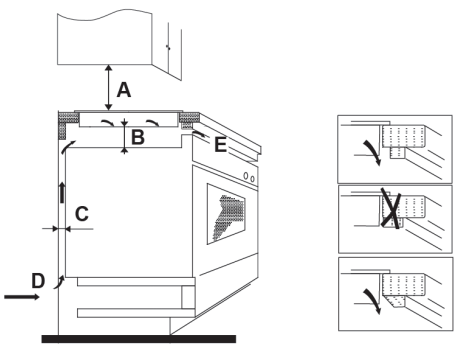


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones de funcionamiento. Como se muestra a continuación:



Nota: la distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario superior debe ser al menos de 760 mm.



BECKEN

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Toma de aire	Salida de aire de 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio
- la superficie de instalación esté fabricada con un material resistente al calor
- si la placa de cocción se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de enfriamiento incorporado
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y regulaciones aplicables
- un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona la desconexión total de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, y está montado y colocado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento tiene que ser de un tipo aprobado y debe proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores de fase [activa] si las reglas de cableado locales permiten esta variación de requisitos)
- el cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento una vez que la placa esté instalada
- consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas con respecto a la instalación
- utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como las baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

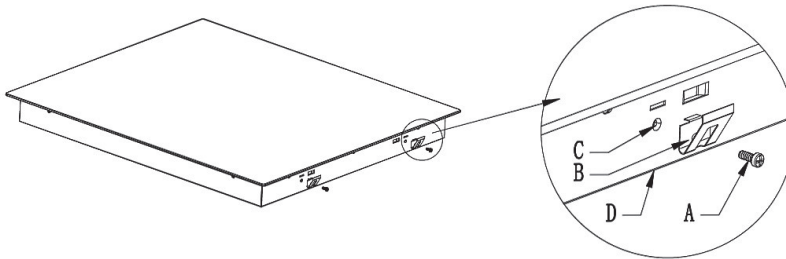
- no pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones
- exista un flujo de aire fresco suficiente desde el exterior de los armarios hacia la base de la placa
- si la placa está instalada encima de un cajón o armario, que hay una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa
- el cliente pueda acceder fácilmente al interruptor de aislamiento

Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice los soportes incluidos en el embalaje). No aplique fuerza en los controles que sobresalgan de la placa.

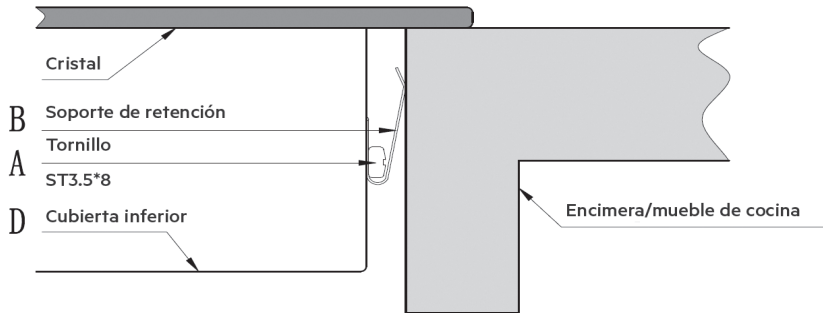
Ajuste de los soportes de fijación

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la carcasa inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Cubierta inferior

BECKEN



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. No lleve a cabo la operación usted mismo.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión de la placa de inducción a la red eléctrica



Esta placa de cocción solo debe ser conectada a la red por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa a la corriente, compruebe que:

1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que necesita la placa de cocción.

2. el voltaje corresponde al valor indicado en la placa de datos.
3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.

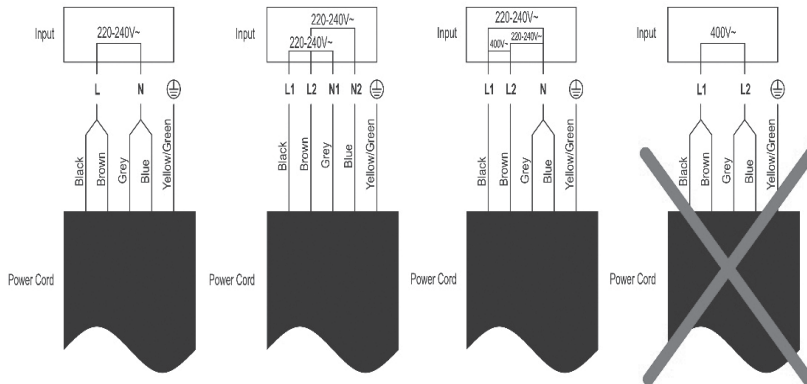
Para conectar la placa a la corriente, no utilice adaptadores, reductores o regletas, ya que pueden sobrecalentarse y provocar un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado de su hogar es adecuado y no tiene alteraciones. Cualquier modificación debe ser realizada solamente por un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma pertinente, o un interruptor de circuito de un solo polo. A continuación, se muestra el método de conexión:



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe llevarla a cabo el agente de posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.

BECKEN

- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor omnipolar con una abertura de al menos 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse regularmente y solo debe ser sustituido por técnicos autorizados.

4. SERVICIO POSVENTA

BECKEN ha diseñado este aparato con el fin de garantizar la máxima fiabilidad. Sin embargo, si se produce algún problema, no intente abrir el aparato, pues corre peligro de electrocución. En caso de que no sea capaz de solucionar el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de cualquier tienda Worten, Modelo o Continente, para solucionar el problema. Worten Equipamentos para o Lar ofrece una garantía por un periodo de dos años, desde el momento de compra de este artículo, contra cualquier defecto de fabricación.

ATENCIÓN: cualquier intento de reparar el aparato sin haber contactado con el fabricante o el vendedor anulará la garantía.

Todos los usuarios deben estar familiarizados con estas instrucciones. El hecho de conocer los posibles problemas puede servirle de ayuda para evitar que se produzcan.

5. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

A fin de proteger el medio ambiente, intentamos reducir al máximo el volumen de nuestros embalajes, limitándolos a tres materiales fáciles de clasificar: cartón, papel y plástico. El aparato está fabricado con material reciclable, tras ser desmontado por una empresa especializada. Cumpla la normativa local correspondiente en materia de reciclaje de los materiales.



Caro(a) cliente,

Agradecemos a compra deste artigo.

Este aparelho foi sujeito a diversos testes laboratoriais que atestam a sua qualidade. Para que a utilização do aparelho seja mais fácil e segura, junto enviamos o respetivo manual de instruções.

Queira ler atentamente as instruções e medidas de segurança que se encontram descritas no presente manual.

Esperamos sinceramente que fique satisfeito com a utilização do seu novo aparelho.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	90
1.1. Fonte de alimentação	91
1.2. Cabo de alimentação e outros cabos	91
1.3. Humidade e água	91
1.4. Limpeza	92
1.5. Precauções gerais	92
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	98
2.1. Descrição do Produto	98
2.2. Utilização do produto	99
2.3. Manutenção	117
2.4. Resolução de problemas	119
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	123
4. SERVIÇO PÓS-VENDA	129
5. PROTEÇÃO AMBIENTAL	130

BECKEN

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

	ATENÇÃO	
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO NÃO ABRIR	
Atenção: para evitar o risco de choque elétrico não abra a unidade. O interior não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.		

Avisos importantes

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o num local seguro, pois poderá precisar dele para consultas futuras.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, e de forma a garantir uma operação correta, não o utilize se:

- Caiu ao chão;
- Notar algum vestígio de danos;
- Surgir alguma anomalia durante o funcionamento.

Para evitar perigos ou deterioração do aparelho devido a utilização incorreta, aconselha-se uma leitura minuciosa das instruções.

O aparelho não deve ser utilizado para outros fins além dos previstos e destina-se apenas a utilização doméstica. Quaisquer danos resultantes da utilização do aparelho fora deste âmbito, qualquer utilização incorreta, bem como quaisquer modificações manuais efetuadas ao produto não estão cobertas e cancelam automaticamente o direito à garantia.

Assistência

Em caso de avaria, entregue o aparelho ao Serviço de Apoio ao Cliente.

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento caso tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e caso percebam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Estas instruções também estão disponíveis em
www.suporteworten.pt

1.1. Fonte de alimentação

Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a indicada no aparelho. Caso não corresponda, consulte o Serviço de Apoio ao Cliente.

1.2. Cabo de alimentação e outros cabos

Não enrole o cabo nem o puxe para desligar o aparelho. Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.

Nunca utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

Leve-o ao Serviço de Apoio ao Cliente para que o substituam.

1.3. Humidade e água

Não utilize o aparelho em locais húmidos. Não permita que o aparelho fique molhado em nenhuma circunstância, já que tal poderá ser perigoso. Para evitar perigo de incêndio ou choque elétrico, não exponha o aparelho a água ou humidade.

BECKEN

1.4. Limpeza

Antes de proceder à limpeza, desligue sempre o aparelho e desconecte o cabo da tomada de alimentação. Permita sempre que a unidade arrefeça antes de efetuar qualquer operação de limpeza.

Para limpar o exterior do produto, utilize apenas um pano seco e macio.

1.5. Precauções gerais

- Siga as indicações do manual de instruções pois são uma importante ajuda na instalação e operação corretas deste produto e a tirar partido das suas funções avançadas. Guarde as instruções para consulta futura.
- Leia todas as instruções antes de usar o produto.
- As operações de reparação ou manutenção devem ser realizadas apenas por profissionais autorizados.
- Quaisquer danos provocados por modificações manuais do produto não serão abrangidos pela garantia.
- Se este produto for utilizado para outros fins que não aqueles para os quais foi originalmente desenvolvido, ou se não for corretamente ligado, poderá ficar danificado e a garantia será anulada.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da corrente antes de efetuar qualquer reparação ou manutenção.
- A ligação do aparelho a uma boa instalação elétrica terrestre é essencial e obrigatória.
- Quaisquer modificações na instalação elétrica doméstica só devem ser feitas por um eletricitista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de cortes

- Tenha muito cuidado, uma vez que as extremidades do painel são afiadas.
- Não ter cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis sobre este aparelho.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois poderá reduzir os seus custos de instalação.
- A fim de evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com as presentes instruções de instalação.
- Este aparelho só pode ser instalado e aterrado por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um seccionador de isolamento que permita a desativação total da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar quaisquer responsabilidades e direitos de garantia.

Funcionamento e manutenção***Perigo de choque elétrico***

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da corrente (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa da corrente antes de fazer qualquer limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.

BECKEN

Perigos para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, indivíduos com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta advertência pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho vão ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro item para além dos utensílios de cozinha adequados entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície tenha arrefecido.
- Os objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegadas das painéis também podem ficar quentes. Verifique se as pegadas das painéis não ficam por cima de outras zonas de confeção ligadas. Mantenha as pegadas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de cortes

- A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a cobertura de segurança está retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Não ter cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em utilização. A fervura causa fumos e salpicos de gordura que podem pegar fogo.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois estes podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de confeitão e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os controlos táteis). Não dependa do recurso de deteção de panela para desligar as zonas de confeitão quando remover as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem de pé ou subam para cima dele.
- Não guarde objetos que possam ser de interesse para crianças em armários acima do aparelho. As crianças que subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em utilização.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para os instruir sobre a sua utilização. O instrutor deve garantir que estes podem utilizar o aparelho sem perigo para si ou para o que os rodeia.
- Não conserte ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que tal esteja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços de reparação/manutenção devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados na sua placa.

BECKEN

- Não se apoie em cima da sua placa.
- Não utilize painéis com extremidades irregulares, nem as arraste sobre a superfície do vidro de indução, pois isso poderá riscá-lo.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos agressivos para limpar a sua placa, uma vez que estes podem riscar o vidro de indução.
- Caso o cabo de alimentação fique danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, assistência pós-venda ou técnicos de qualificação semelhante para evitar situações de perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e outras idênticas, tais como: áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de estilo residencial; ambientes de tipo alojamento.

ATENÇÃO: Os aparelhos e as suas partes acessíveis ficam quentes quando o aparelho está em funcionamento.

- Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos que aquecem.

ATENÇÃO: Cozinhar numa placa sem supervisão, utilizando gordura ou óleo, pode ser perigoso e resultar num incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor anti-incêndio, por exemplo.

ATENÇÃO! Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de confeitaria.

Atenção! Se estiver a utilizar superfícies vitrocerâmicas ou de um material semelhante que proteja peças com corrente e a superfície esteja rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não deve ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de confeção de curto-prazo deve ser continuamente supervisionado.

ATENÇÃO: Para evitar que o aparelho tombe, instale o dispositivo de estabilização. Consulte as instruções de instalação.

ATENÇÃO: Utilize apenas resguardos para placas concebidos pelo fabricante do eletrodoméstico ou indicados como adequados nas «instruções de utilização», ou resguardos para placas incorporados no aparelho. Utilizar resguardos inadequados pode causar acidentes.

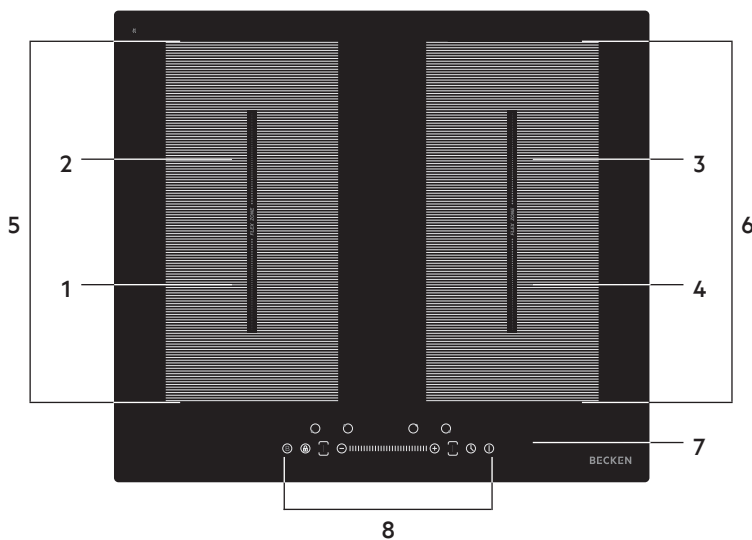
Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

BECKEN

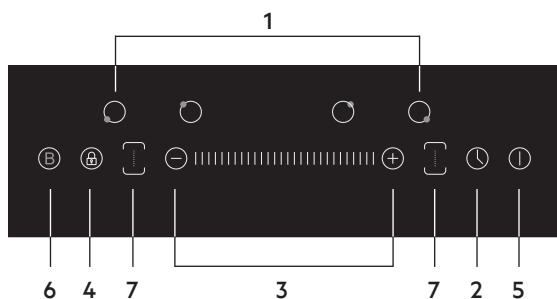
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1. Descrição do Produto

Vista superior



1. zona de 2000 W, potência máxima até 2600 W
2. zona de 1500 W, potência máxima até 2000 W
3. zona de 2000 W, potência máxima até 2600 W
4. zona de 1500 W, potência máxima até 2000 W
5. Zona Flex, 2500 W potência máxima até 2800 W
6. Zona Flex, 2500 W potência máxima até 2800 W
7. Placa de vidro
8. Painel de controlo

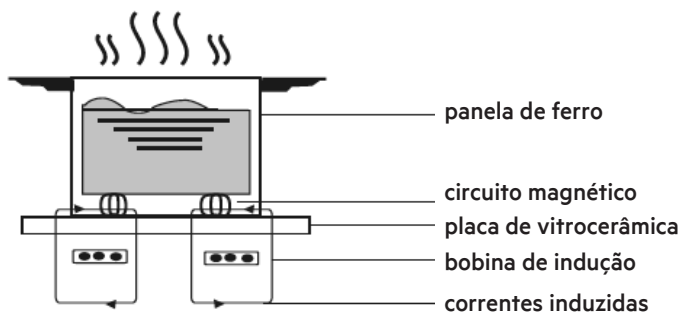


1. Controlos de seleção da zona de aquecimento
2. Controlo do temporizador
3. Botão de regulação Potência / Temporizador
4. Controlo do bloqueio de teclas
5. Controlo ON/OFF [Ligar/Desligar]
6. Controlo da função de aquecimento ultrarrápido
7. Controlo de zona Flex

2.2. Utilização do produto

Algumas palavras sobre cozinhar por indução

Cozinhar por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, ao invés de aquecer indiretamente a superfície de vidro. O vidro torna-se quente apenas porque a panela.



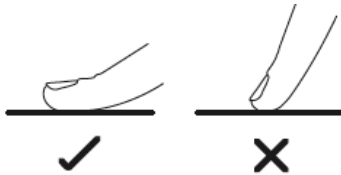
BECKEN

Antes de utilizar a sua nova placa de indução

- Leia este guia, tomando especial atenção à secção «Avisos de Segurança».
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na sua placa de indução.

Utilizar os controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, por isso não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte redonda do seu dedo e não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que for registado um toque.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma pequena quantidade de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



Escolher os acessórios de cozinha apropriados



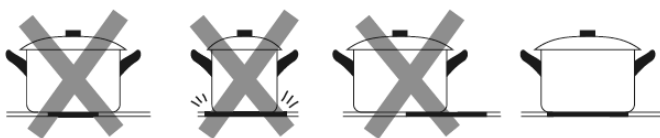
Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequado para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela. Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado ao realizar um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se o ímã for atraído, a panela é adequada para indução.



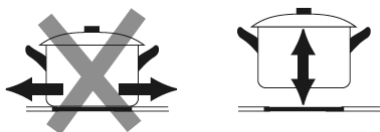
- Se não tiver um íman disponível:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se o visor não piscar e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha feitos a partir dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
Não utilize utensílios de cozinha com arestas irregulares ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é lisa, assenta bem contra o vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de confeção. Utilize panelas cujo diâmetro é do tamanho do gráfico da zona selecionada. Se utilizar uma panela um pouco mais larga, a energia será utilizada na sua eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência pode ser menos do que o esperado. Centre sempre a sua panela na zona de confeção.



Levante sempre as panelas quando as tirar da placa de indução – não as arraste, pois poderá riscar o vidro.



BECKEN

Dimensões da panela

As zonas de confeção vão até um determinado limite, que é automaticamente adaptado ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de confeção correspondente. Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de confeção.

Diâmetro de base de panelas de indução

Zona de confeção	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zona Flex	200

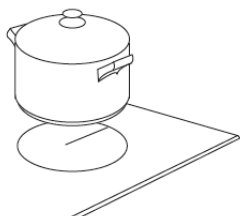
Utilizar a sua placa de indução

Começar a cozinhar

1. Toque no controlo ON/OFF [Ligar/Desligar].
Após ligar o aparelho, a campainha irá soar uma vez e todos os visores irão mostrar «-» ou «- -», indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.



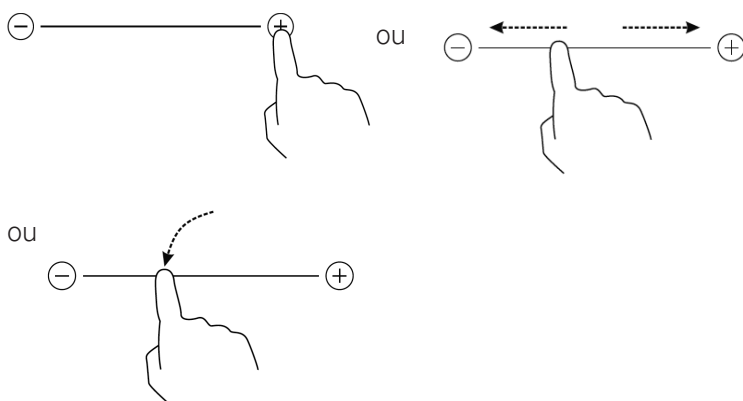
- Coloque uma panela adequada na zona de confeção que deseja utilizar.
Certifique-se de que a parte inferior da panela e a superfície da zona de confeção estão limpas e secas.



- Toque no botão de seleção da zona de aquecimento. Um indicador ao lado da tecla irá piscar.



- Defina um nível de potência tocando em «-», «+», ou deslize ao longo do controlo «—», ou toque apenas em qualquer ponto do «—».



BECKEN

- a) Se não selecionar uma zona de calor dentro de 1 minuto, a placa cerâmica irá desligar-se automaticamente. Terá de começar novamente no passo 1.
- b) Poderá modificar a configuração de aquecimento a qualquer momento durante a confeção.
- c) Se deslizar ao longo do «—», a potência irá variar entre 2 e 8. Pressione «-», e a potência irá diminuir em passos de um até chegar a 0. Pressione «+», e a potência irá aumentar em passos de um até chegar a 9.

Se o visor piscar $\geq \leq$ alternadamente com a configuração de calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de confeção correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de confeção.

A placa não irá aquecer a menos que haja uma panela adequada na zona de confeção.

O monitor irá desligar-se automaticamente após 1 minuto se uma panela inadequada for colocada.

Quando terminar de cozinhar

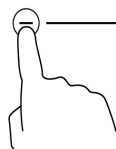
1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.



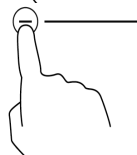
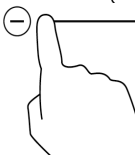
Desligue a zona de confeção tocando em «-» e reduza até «0».
 Ou deslize ao longo do «—» para a esquerda e, de seguida, pressione a tecla «-».
 Ou toque no ponto à esquerda de «—», e, de seguida, toque em «-».



Ou ———— e, em seguida, ————



Ou ———— e, em seguida, ————



2. Certifique-se de que o visor de potência mostra «0» e, de seguida,

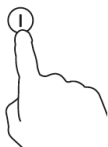


e depois



BECKEN

3. Desligue toda a placa tocando no controlo ON/OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes

«H» irá indicar que a zona de confeção está demasiado quente para se poder tocar. Irá desaparecer quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança energética. Se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa que ainda estiver quente.



Utilizar a função de aquecimento ultrarrápido [Boost]

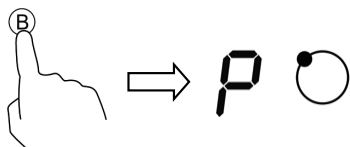
O Boost é uma função que vai fazer uma zona receber muito mais potência em apenas um segundo e que dura 5 minutos. Assim, pode obter uma confeção mais forte e rápida.

Utilizar a função Impulso [Boost] para obter mais potência

1. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que deseja aumentar; um indicador ao lado da tecla irá piscar.



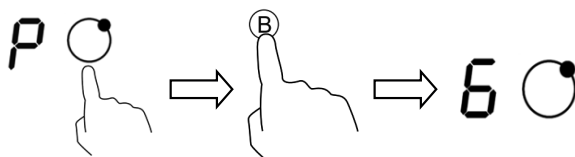
2. Toque no botão de aquecimento ultrarrápido; a zona de aquecimento irá começar a trabalhar no modo Boost.
O mostrador de potência irá exibir «P» para indicar que a potência da zona está a aumentar.



3. O aumento de potência irá manter-se durante 5 minutos e, de seguida, a zona irá voltar para o estado de potência que foi definido antes do aumento.



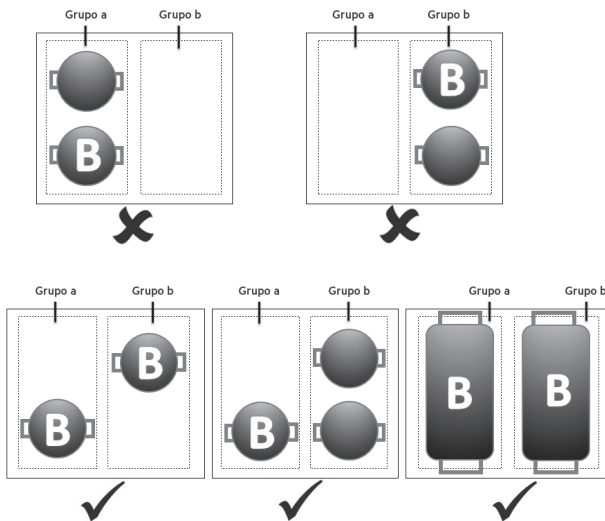
4. Se quiser cancelar o impulso durante esses 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de aquecimento; um indicador ao lado da tecla irá piscar. De seguida, toque no botão de aquecimento ultrarrápido. A zona de aquecimento irá voltar à fase de ajuste da temperatura.



Restrições de utilização

Todas as zonas desta placa podem trabalhar com a função de aquecimento ultrarrápido. Se precisar de utilizar a função de aquecimento ultrarrápido, **P** desligue a outra zona do mesmo grupo primeiro. Caso contrário, os símbolos **P** e **5** irão piscar no visor da zona selecionada e o nível de potência é automaticamente ajustado.

BECKEN



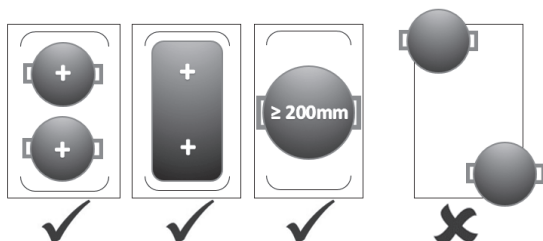
Observação: Quando a função de aquecimento ultrarrápido não estiver a ser utilizada, poderá utilizar as quatro zonas ao mesmo tempo.

Zona Flex

- Esta área pode ser utilizada a qualquer momento como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as suas necessidades de confeção.
- A área flexível é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como zona única, um utensílio de cozinha pode ser movido de uma zona para a outra dentro da área flexível, mantendo o mesmo nível de potência na área onde o utensílio de cozinha foi originalmente colocado. Assim, a parte que não é coberta pelo utensílio de cozinha não aquece.
- **Importante:** Certifique-se de que coloca o utensílio centrado numa única zona de confeção. Em caso de panelas grande, ovais, retangulares e alongadas, por favor certifique-se de que as coloca

centradas sobre a zona de confeção.

Exemplos de bons e maus posicionamentos de painéis:



Como grande zona

1. Para ativar a área flexível como grande zona única, pressione simplesmente a tecla adequada.



2. A configuração de potência funciona como qualquer outra área normal.

Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes com diferentes configurações de energia, pressione a tecla adequada novamente e as zonas retornarão às suas configurações anteriores.

Bloquear os controlos

- Poderá bloquear os controlos para evitar o uso não intencional (por exemplo, as crianças que ativam acidentalmente a zona de confeção).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF são desativados.

BECKEN

Para bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio de teclas. O indicador do temporizador irá mostrar «Lo»

Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e segure o controlo de bloqueio de teclas durante algum tempo.
3. Agora pode começar a utilizar a sua placa de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto a função de ligar/desligar [ON/OFF]. Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF numa emergência, mas deve desbloquear a placa primeiro para a próxima operação.

Proteção contra temperatura excessiva

Um sensor de temperatura adequado pode supervisionar a temperatura dentro da placa de indução. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução irá parar a operação automaticamente.

Deteção de pequenos objetos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado na placa, esta irá entrar automaticamente em modo de espera no espaço de 1 minuto. O ventilador irá continuar a arrefecer a placa de indução por mais um minuto.

Proteção de desligar automático

O desligar automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. A placa desligar-se-á automaticamente

se se esquecer de desligar a sua zona de confeção. Os tempos de funcionamento por defeito para vários níveis de potência são indicados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela for removida, toda a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e a placa irá desligar-se automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizar este aparelho.

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Poderá utilizá-lo como lembrete frequente. Nesse caso, o temporizador não irá desligar nenhuma zona de confeção quando o tempo definido chegar ao fim.
- Poderá configurá-lo para desligar uma zona de confeção após o tempo definido chegar ao fim.
- Pode regular o temporizador até 99 minutos.

BECKEN

Utilizar o temporizador como um lembrete frequente

Se não estiver a seleccionar nenhuma zona de confeção

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: pode utilizar o lembrete frequente, mesmo que não esteja a seleccionar nenhuma zona de confeção.



2. Toque no controlo do temporizador; o indicador do lembrete irá começar a piscar e «30» irá aparecer no visor do temporizador.



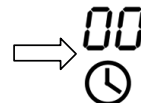
3. Defina o tempo tocando no controlo «-» ou «+»

Sugestão: Pressione o controlo «-» ou «+» uma vez para reduzir ou aumentar em 1 minuto.

Mantenha o controlo «-» ou «+» do temporizador pressionado para reduzir ou aumentar o tempo em 10 minutos.



4. Toque no «-»; o temporizador irá reduzir, e «00» irá aparecer no visor de minutos.



5. Quando o tempo estiver configurado, a contagem decrescente irá começar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.



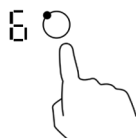
6. A placa emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e o indicador do temporizador irá mostrar “- -” quando o tempo definido terminar.



Configurar o temporizador para desligar uma zona de confeitão

Todas as zonas de confeitão podem ser definidas para esta característica.

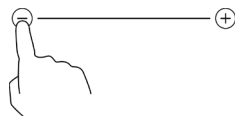
1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja configurar o temporizador. (Por exemplo, zona 2#)



2. Toque no controlo do temporizador; o indicador do lembrete irá começar a piscar e «30» irá aparecer no visor do temporizador.



3. Defina o tempo tocando no controlo «-» ou «+».



Sugestão: Pressionar o controlo «-» ou «+» uma vez irá reduzir ou aumentar em 1 minuto.



BECKEN

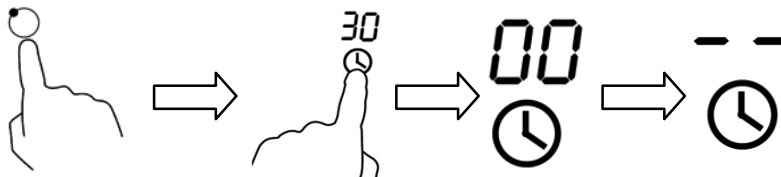
Mantenha o controlo “-” ou “+” pressionado e o temporizador irá reduzir ou aumentar o tempo em 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para o minuto 0.

4. Quando o tempo estiver configurado, a contagem decrescente irá começar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência irá acender indicando a zona selecionada.

5. Para cancelar o temporizador, toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e depois toque no «Temporizador»; o temporizador é então cancelado. «00» irá aparecer no visor de minutos, e, em seguida, «...».



6. Quando o temporizador de confeção atinge o limite, a zona de confeção correspondente irá desligar-se automaticamente e mostrar «H».



As outras zonas de confeção vão continuar a funcionar se tiverem sido anteriormente ligadas.

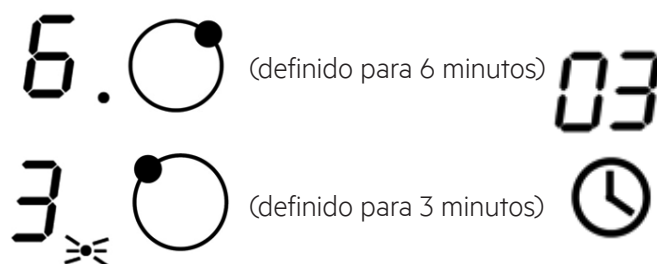
Configurar o temporizador para desligar mais do que uma zona de confeção

1. Se utilizar esta função em mais do que uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador irá indicar o menor tempo possível. (por exemplo, zona 2#, tempo de configuração de 3 minutos, zona 3# tempo de configuração de 6 minutos, o indicador do temporizador indica «3».)

[you can trust]

NOTA: O ponto vermelho intermitente ao lado do indicador de potência indica que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo para a zona de aquecimento.

Se deseja verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no controlo de seleção dessa mesma zona. O temporizador indicará o tempo definido.



- Quando o tempo de confeção chegar ao fim, a zona de aquecimento correspondente irá desligar-se automaticamente e mostrar «H».

NOTA: Se quiser alterar o tempo depois de o temporizador estar definido, deve começar a partir da etapa 1.

Diretrizes de confeção



Seja especialmente cuidadoso quando fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função PowerBoost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura irão pegar fogo espontaneamente e isto apresenta um sério risco de incêndio.

Dicas culinárias

- Quando o alimento começar a ferver, reduza a temperatura.
- Utilizar uma tampa irá reduzir o tempo de confeção e economizar energia ao manter o calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.

BECKEN

- Comece a cozinhar numa configuração alta e reduza-a quando o alimento já estiver quente.

Configurações de aquecimento

As configurações abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo dos seus utensílios de cozinha e da quantidade de alimentos que está a cozinhar. Continue a experimentar a sua placa de indução para encontrar as configurações que melhor se adequam a si.

Configuração de aquecimento	Adequação
1 - 2	• aquecimento brando para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • cozinhar suavemente em lume brando • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • fervura rápida • cozer arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozer massa
9	• refogar • tostar • fazer a sopa levantar fervura • ferver água

2.3. Manutenção

O quê?	Como?	Importante!
A sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixados por comida ou salpicos não açucarados no vidro)	1. Desligue a placa. 2. Aplique um detergente para placas enquanto o vidro ainda estiver quente (mas não demasiado!) 3. Lave e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar a placa.	• Quando a placa está desligada, não haverá indicação de «superfície quente», mas a zona de confeção ainda poderá estar quente! Seja extremamente cuidadoso. • Esfregões potentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa, pois o vidro poderá ficar manchado.

BECKEN

Substâncias que transbordaram e/ou derreteram e salpicos quentes açucarados no vidro	Remova-os imediatamente com uma escumadeira, uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de confeitão: 1. Desligue a placa da corrente. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou salpico para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou os salpicos com um pano ou papel de cozinha. 4. Siga as etapas 2 a 4 acima para "Sujidade diária no vidro".	• Remova as manchas causadas por alimentos derretidos e açucarados, ou salpicos, o mais depressa possível. Se deixar arrefecer no vidro, essa sujidade pode ser difícil de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança estiver retraída, a lâmina do raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
---	--	---

Salpicos nos controlos de toque	1. Desligue a placa. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a placa.	• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos de toque podem não funcionar enquanto neles houver líquido. Certifique-se de que a área dos controlos de toque está seca antes de voltar a ligar a placa.
---------------------------------	--	---

2.4. Resolução de problemas

Sugestões e dicas

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem energia elétrica.	Verifique se a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se ocorreu algum corte de energia na sua casa ou na sua área. Se verificou tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.

BECKEN

Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção «Utilizar a sua placa de indução» para mais instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode haver uma fina película de água sobre os controlos ou pode estar a usar a ponta do dedo quando toca nos controlos.	Certifique-se de que a área dos controlos táteis está seca e utilize a polpa dos dedos quando tocar nos controlos.
O vidro está a ficar riscado.	Utensílios de cozinha com extremidades irregulares. Estão a ser utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte “Escolher os acessórios de cozinha apropriados”. Consulte «Manutenção e limpeza».
Algumas painelas fazem ruídos de crepitação ou estalidos.	Isto pode ser causado pela constituição do seu utensílio de cozinha (camadas de diferentes metais a vibrar de forma diferente).	Isto é normal nos utensílios de cozinha e não indica um defeito.

A placa de indução faz um som de zumbido baixo quando utilizada numa configuração de alta temperatura.	Isto é causado pela tecnologia de confeção por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve abrandar ou parar completamente quando reduzir a temperatura.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução começou a funcionar para evitar que o sistema eletrónico sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo após ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a placa de indução da corrente enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes e não aparece nada no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta é muito pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para a cozedura por indução. Consulte a secção “Escolher os utensílios de cozinha certos”. Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de confeção.

BECKEN

A placa de indução ou uma zona de confeção desligou-se inesperadamente, é emitido um sinal sonoro e é exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de confeção).	Falha técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a placa de indução da corrente e contacte um técnico qualificado.
---	----------------	---

Exibição de anomalia e inspeção

Se surgir uma anomalia, a placa de indução irá entrar automaticamente no estado de proteção e irá exibir os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do transistor bipolar de grelha isolada (IGBT)	Contacte o fornecedor.

E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Por favor, verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue o aparelho quando o fornecimento de energia estiver normal.
E3	Alta temperatura do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura do transistor bipolar de grelha isolada (IGBT)	Por favor, reinicie assim que a placa tiver arrefecido.

O acima exposto refere-se às opiniões e fiscalização de anomalias comuns.

Não desmonte a unidade sozinho para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Placa de fogão	BIH3302
Zonas de confeção	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V
Potência Elétrica Instalada	6600-7200 W

BECKEN

Dimensão do produto C x L x A (mm)	590 x 520 x 55
Dimensões quando encastrado A x B (mm)	560 x 490

Por favor, note que o Peso e as Dimensões são aproximadas. Uma vez que nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, poderemos modificar as especificações e designs sem aviso prévio.

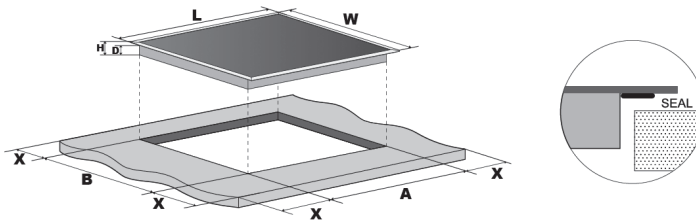
Instalação

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho abaixo.

Para instalação e utilização, deve-se deixar pelo menos 5 cm de margem à volta do corte principal.

Por favor, certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformações mais graves causadas pela radiação de calor emitida quando a placa está quente. Como demonstrado a seguir:

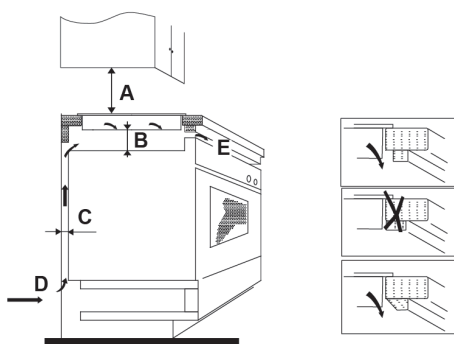


C (mm)	L (mm)	A (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução se encontra bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução se encontra em boas condições de funcionamento. Como indicado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum membro estrutural interfere com os requisitos de espaço
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- se a placa estiver instalada por cima de um forno, o forno deve possuir um ventilador de refrigeração integrado
- a instalação irá cumprir todos os requisitos de espaço livre, bem como normas e regulamentos aplicáveis
- um interruptor de isolamento adequado que fornece uma

BECKEN

desativação completa da corrente principal é incorporado, instalado e posicionado na instalação elétrica permanente, para cumprir as regras e regulamentos de instalação elétrica locais.

- o interruptor de isolamento deve estar aprovado e fornecer uma folga de separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de instalação elétrica locais permitirem esta variação de requisitos)
- o interruptor de isolamento ficará facilmente acessível pelo cliente assim que a placa estiver instalada
- consulta as autoridades de construção e os regulamentos locais em caso de dúvida quanto à instalação
- utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica), para as paredes à volta da placa.

Quando já tiver instalado a placa, certifique-se de que

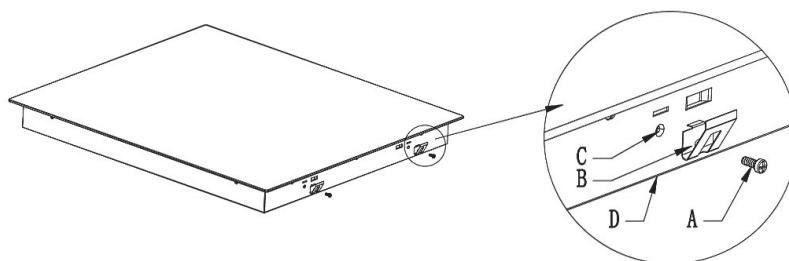
- o cabo de alimentação não fica acessível através de portas ou gavetas dos armários
- existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior dos armários para a base da placa
- se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica abaixo da base da placa
- o interruptor de isolamento fica facilmente acessível pelo cliente

Antes de colocar os suportes de fixação

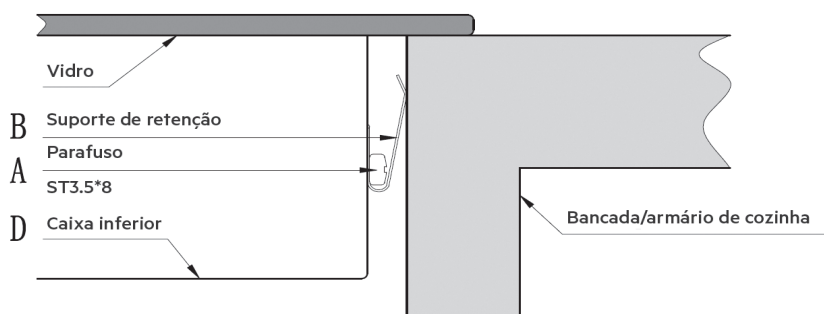
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície lisa estável e lisa (use os colchetes incluídos na embalagem). Não aplique força sobre os controlos que sobressaem da placa.

Ajustar a posição do suporte

Fixar a placa sobre a superfície de trabalho, fixando 4 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo para o parafuso	Parte inferior da placa



Cuidados a ter

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos. Temos profissionais à sua disposição. Nunca efetue a operação sozinho.
2. A placa não deve ser instalada diretamente acima de uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador ou máquina de lavar ou secar roupa, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar melhor radiação de calor, para aumentar a sua fiabilidade.

BECKEN

4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície da mesa devem suportar o calor.
5. Para evitar danos, a camada de isolamento e a fita isoladora devem ser resistentes ao calor.

Ligar a placa à fonte de alimentação elétrica



Esta placa só deve ser ligada à corrente por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à corrente, verifique que:

1. o sistema de instalação elétrica doméstico é adequado para a potência da placa.
2. a tensão de alimentação corresponde ao valor indicado na placa de características
3. as secções do cabo de alimentação de potência podem suportar a carga especificada na placa de características.

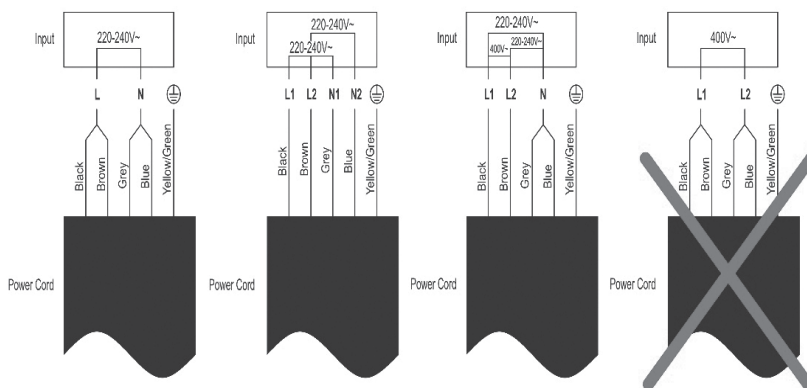
Para ligar a placa à corrente principal não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem sobreaquecer e causar um incêndio.

O cabo de alimentação de potência não deve tocar em nenhuma das partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não seja superior a 75 °C em qualquer ponto.



Verifique com um eletricitista se a instalação elétrica doméstica é adequada sem precisar de sofrer alterações. Qualquer modificação deve ser feita por um eletricitista qualificado.

O fornecimento de energia deve ser ligado em conformidade com a respetiva norma, ou com um disjuntor monofase. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda com ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser diretamente ligado à corrente, deve ser instalado um disjuntor monofase com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que foi feita a ligação elétrica correta e que esta é compatível com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e apenas por técnicos autorizados

4. SERVIÇO PÓS-VENDA

A BECKEN concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade. No entanto, se ocorrer um problema, não tente abrir o aparelho – risco de choque elétrico. Se não conseguir solucionar o problema, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente de qualquer loja Worten, Modelo ou Continente, para obter assistência. A Worten Equipamentos para o Lar fornece uma garantia contra defeitos de fabrico, por um período de 2 anos a partir da data de compra do aparelho.

BECKEN

AVISO: qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar o fabricante ou revendedor irá invalidar a garantia.

Todos os utilizadores devem familiarizar-se com estas instruções. O facto de saber o que pode correr mal poderá ajudá-lo a evitar a ocorrência de problemas.

5. PROTEÇÃO AMBIENTAL

Com o objetivo de proteger o ambiente, tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens, que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico. O aparelho é constituído por material reciclável, uma vez desmontado por uma empresa especializada. Respeite a legislação local relativamente à reciclagem de todos os materiais.



BECKEN

Importado, produzido e distribuído por:
Importado, producido y distribuido por:
Imported, produced and distributed by:

Worten Equipamentos p/ o Lar S.A.
Rua João Mendonça, nº 505
4464-503 Senhora da Hora - Portugal