Built-in Radiant Hob

User Manual



RI F 362 ES

EN - ES

01M-9219523600-1926-01

CONTENTS

ENGLISH	**3-22**
ESPAÑOL	**23-43**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Indesit appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Indesit products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 Installation

Electrical shock hazard

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

1.3 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.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- 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 be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.5 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.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.6 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating

the room.

- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- 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 the cooktop could be 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 be satisfied 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.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic 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 Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its

service agent or similarly qualified persons in order 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. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric

shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

1.7 Disposal of household appliances

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

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

1.8 Disposal of packaging materials



The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol.

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

1.9 Energy saving tips

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

1.10 Declaration of conformity

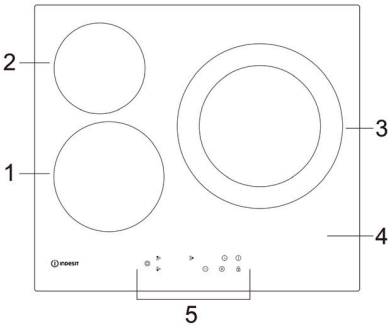
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

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

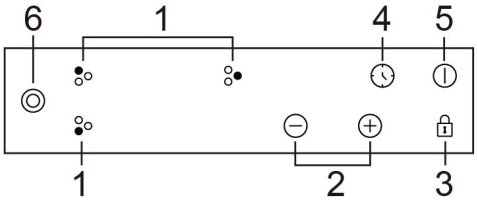
2 General overview

2.1 Overview

A



B



Control and parts

A. Overview

1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2400/1500 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power / Timer regulating controls
3. Keylock control
4. Timer control
5. ON/OFF control
6. Dual zone control

2.2 Technical data

Model	RI F 362 ES
Electrical type	CLASS I
Cooking zones	3 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed electric power	4941-5880W
Product size (L*W*H)	590*520*56 mm
Built-in Dimensions	560^{+2}*490^{+2}*$51^{\pm 0.3}$ mm

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

2 General overview

Technical data sheet

	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit
Model identification		RI F 362 ES	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		3 zones	
Heating technology (Cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 20.0 Zone 2: 16.5 Zone 3: 30.0/22.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECelectric cooking	Zone 1: 189.1 Zone 2: 193.0 Zone 3: 191.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	191.1	Wh/kg

3 Before first use

3.1 Before using your new ceramic hob

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

3.2 Using the touch controls

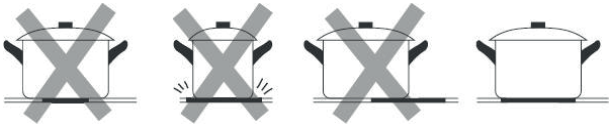
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



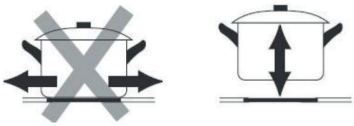
- Suitable for any high temperature resistant pan.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the ceramic cooktop – do not slide, or they may scratch the glass.



4 Operation of the appliance

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".
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 button, an indicator next to the key will flash "-" 5 seconds.
4. While the number is flashing,set the power level by repeatedly touching "-" or "+".

4.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.
2. Repeatedly touch "-" and scrolling down to "0".



3. To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.



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 fur ther pans, use the hotplate that is still hot.

4.3 Double zone function

The hob is fitted with double zone and the double zone offer flexibility depending on the size of the cookware.

To activate the double zone

If you want to use bigger cooking zone, ensure that the right cooking zone is working before activating the function.

1. Touch heating zone selection button and the number next to the button will flash.
2. While the number is flashing, touch dual ring button and the indicator next to the button will be displayed, and then the indicator light will light up.

To deactivate the double zone

1. Touch heating zone selection button and the number next to the button will flash.
2. While the number is flashing, touch dual ring button and the indicator next to the button will go off.



4.4 Locking the controls

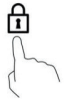
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

1. Touch the Keylock control.
2. The timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch the Keylock control for 3 seconds.
3. You can now start using you hob.



4 Operation of the appliance

When the hob is in the lock mode,all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

4.5 Over-temperature protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

4.6 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time,there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

4.7 Auto shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

4.8 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder when at least one cooking zone is working. 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 and at least one cooking zone is working.
2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show "36" the remaining time.
4. To cancel the timer, touch the timer button, "00" will show in the timer display,and then the display will show "--".
5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.

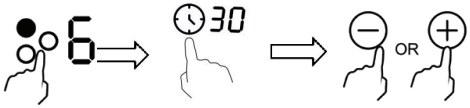
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection button.
2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.



Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show "36" the remaining time.

The red dot next to power level indicator "6." will illuminate indicating that zone is selected.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

The red dot next to power level indicator will flash.

 (set to 6 minutes)



 (set to 3 minutes)

2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

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

4.9 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat	Suitabilit
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

5 Cooking guidelines

5.1 Cooking tips

- When food comes to the 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 on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 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.
- 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 the requirements).
- 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.

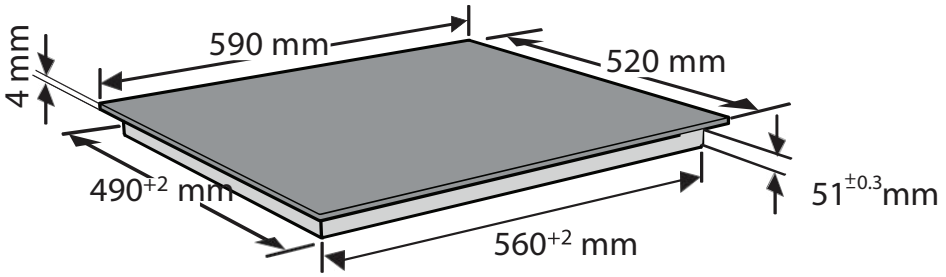
6.2 When you have installed the hob, make sure that

- 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.

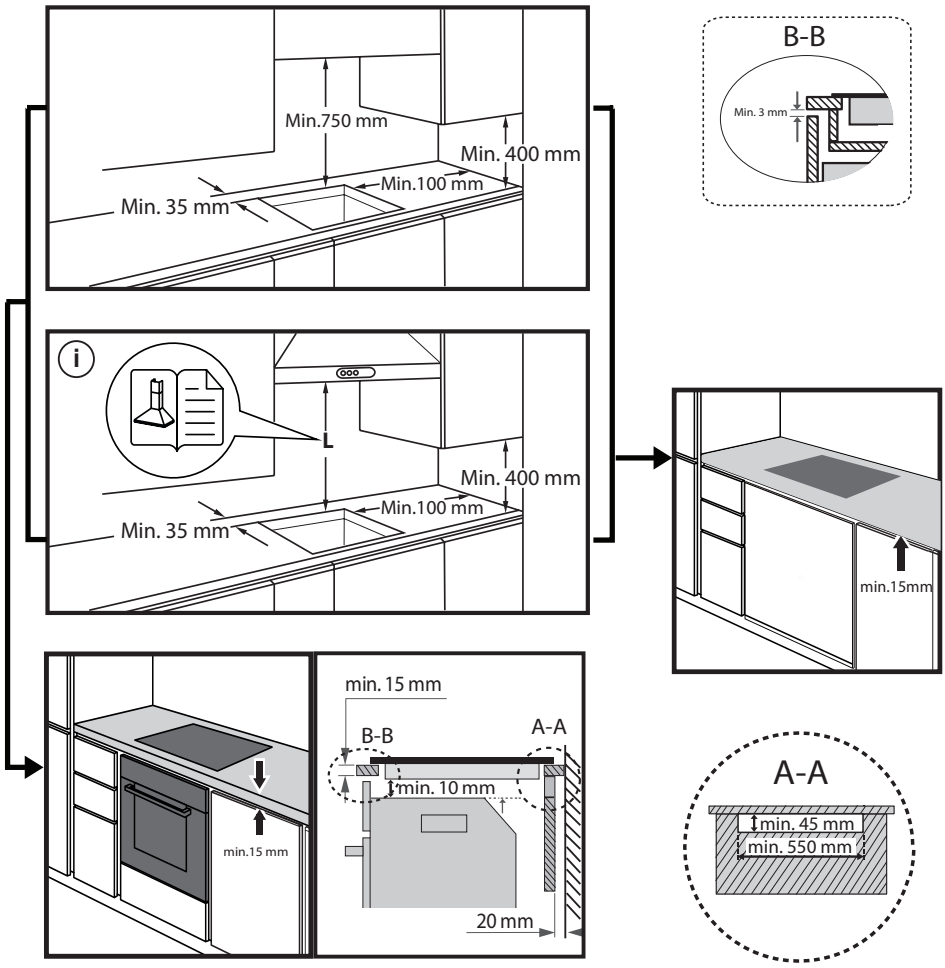
6.3 Installation of appliance

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

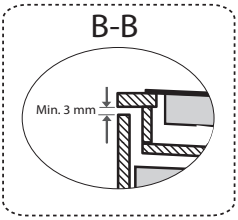
Under any circumstances, make sure the ceramic hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic hob is in good work state. As shown below.

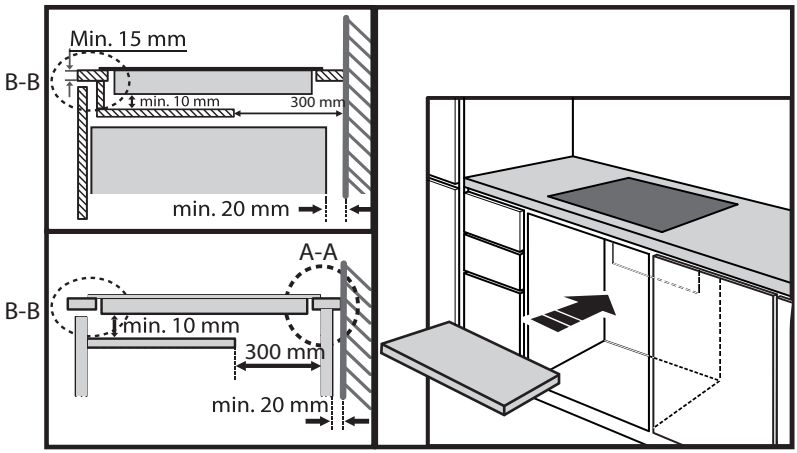


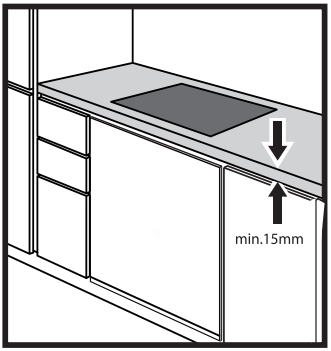
6 Installation of appliance

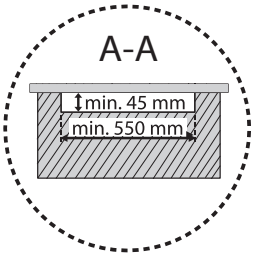


6 Installation of appliance

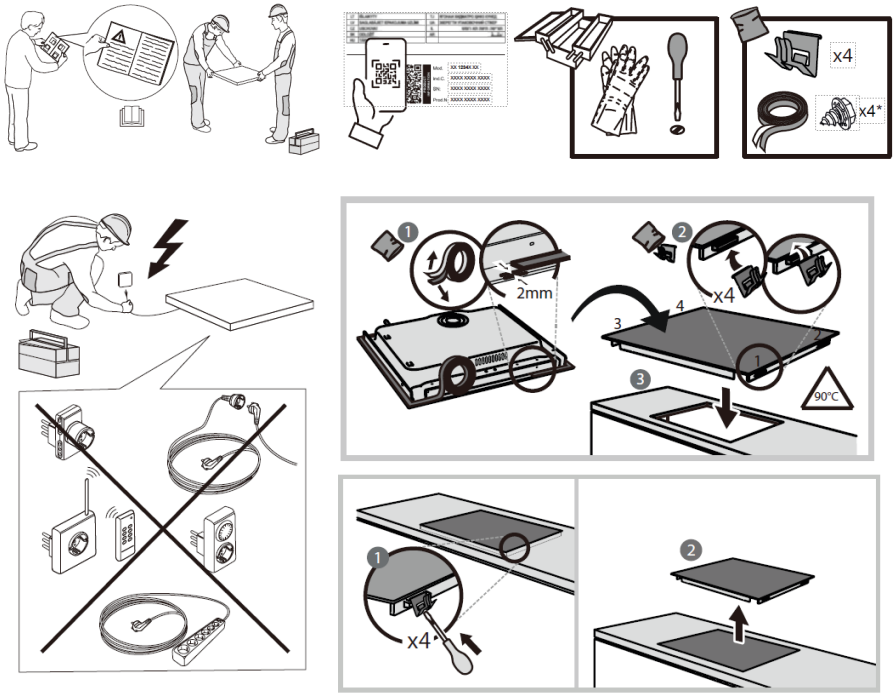








6 Installation of appliance



6.4 Connecting the hob to the mains power supply

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

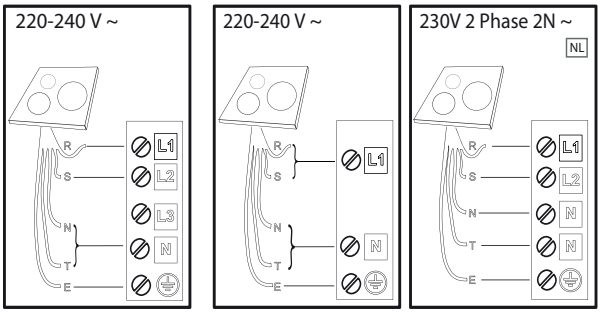
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

⚠	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 cause overheating and 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 alterations. alterations 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 method of connection is shown below.

6 Installation of appliance



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚**E:**yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to 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 power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • 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 residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 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 left by melts and sugary food or spillovers 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to 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 power to 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.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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've 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 ceramic 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.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
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.

Failure display and inspection for ceramic cooking zone

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

Troubleshooting	Root Cause	Help
E1	Short circuit of heating element sensor.	Shut down and restart the hob or replace a new heating element sensor.
E2	Heating element sensor damaged.	Replace a new heating element sensor
E3	The temperature of the hob top is too high.	Shut down the hob to cool down.
E4	Open circuit of heating element sensor.	Reconnect the heating sensor or replace a new heating element

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 ceramic cooker.

¡Lea primero este manual de usuario!

Estimado cliente,

Gracias por elegir este electrodoméstico Indesit. Esperamos que obtenga los mejores resultados de su aparato, fabricado con alta calidad y tecnología de vanguardia. Por ello, lea atentamente este manual de usuario y toda la documentación adjunta antes de usar el aparato y consérvelo como referencia para futuras consultas. Si entrega el aparato a otra persona, entréguele también el manual de usuario. Siga las instrucciones prestando atención a toda la información y advertencias del manual.

Recuerde que este manual de usuario también puede aplicarse a otros modelos. Las diferencias entre modelos se describen detalladamente en el manual.

Significados de los símbolos

Los siguientes símbolos se utilizan en varias secciones de este manual de usuario:

	Información importante y consejos útiles sobre su uso.
	**ADVERTENCIA:** Advertencias sobre situaciones peligrosas que afectan a la seguridad de la vida y la propiedad.
	**ADVERTENCIA:** Advertencia: peligro de incendio.
	**ADVERTENCIA:** Advertencia: peligro de descarga eléctrica.

1 Instrucciones importantes de seguridad y medioambientales

Instrucciones de seguridad importantes. Lea atentamente y guarde este libro para futuras consultas.

1.1 Seguridad general

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que le ayudarán a prevenir incendios, descargas eléctricas, fugas de energía de microondas, lesiones personales o daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará la garantía.

- Los productos Indesit cumplen con las normas de seguridad vigentes; por lo tanto, en caso de daños en el aparato o el cable de alimentación, este debe ser reparado o reemplazado por el distribuidor, el centro de servicio o un técnico especializado y autorizado para evitar cualquier peligro. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personal no cualificado pueden ser peligrosas y suponer un riesgo para el usuario.

1.2 Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de puesta a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- No seguir estas instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3 Operación y mantenimiento

Peligro 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 desde el interruptor de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Apague la placa de cocción en el interruptor de la pared antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir estas instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.4 Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico 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 de cocción, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas no sobresalgan sobre otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras.

1.5 Riesgo de corte

- La afilada cuchilla del raspador de vitrocerámica queda expuesta al retraer la tapa de seguridad. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si no se toman las precauciones necesarias, podrían producirse lesio-

nes o cortes.

1.6 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso. Si se desborda, el agua hirviendo producirá humo y derrames de grasa que podrían incendiarse.
- Nunca utilice su electrodoméstico como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos ni utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
- Después de usarla, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde objetos que puedan interesar a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se esté utilizando el aparato.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les enseñe a usarlo. El instructor debe asegurarse de que puedan usar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en

el manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado.

- No utilice una limpiadora a vapor para limpiar la placa de cocina.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se suba a la placa de cocina.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre las sartenes sobre la superficie de vitrocerámica, ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar cualquier peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - casas de campo;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión constante.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas

con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión sobre una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica. En el caso de placas de cocción de vitrocerámica o material similar, que protegen las partes con corriente, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- No se debe utilizar una limpiadora a vapor.
- Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Debe almacenar el aparato siguiendo las indicaciones de manipulación que aparecen en la caja de cartón.

1 Instrucciones importantes de seguridad y medioambientales

1.7 Eliminación de electrodomésticos

Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Elimínelo de acuerdo con la normativa local sobre eliminación de residuos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de electrodomésticos, contacte con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde compró el aparato. Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (en su versión modificada).

Asegurándose de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



El símbolo que aparece en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no debe tratarse como basura doméstica, sino que debe llevarse a un centro de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

1.8 Eliminación de materiales de embalaje



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

Por ello, las diferentes partes del embalaje deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

1.9 Consejos para ahorrar energía

Aprovecha al máximo el calor residual de la placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. Es importante que la base de la olla o sartén cubra completamente la placa; un recipiente más pequeño que la placa hará que se desperdicie energía. Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas mientras cocina y utilice la menor cantidad de agua posible. Al cocinar con la tapa quitada aumentará mucho el consumo de energía. Utiliza sólo ollas y sartenes de fondo plano.

1.10 Declaración de conformidad

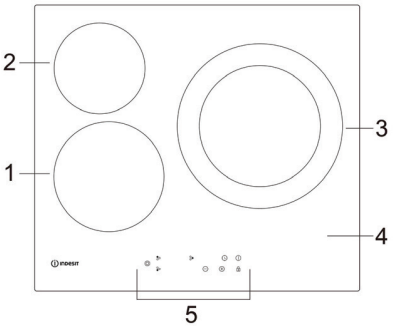
Este aparato cumple con los requisitos de Ecodiseño del Reglamento Europeo 66/2014 y El Reglamento de Ecodiseño de Productos Relacionados con la Energía e Información Energética (Enmienda) (Salida de la UE) de 2019 en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

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

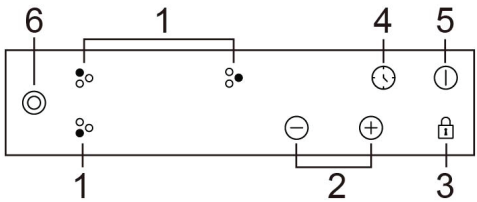
2 General o Resumen

2.1 Descripción general

A



B



Control y piezas

A. Descripción general

1. zona de potencia máxima de 1800 W
2. zona de potencia máxima de 1200 W
3. Zona de potencia máxima de 2400/1500 W
4. placa de vidrio
5. Panel de control

B. Panel de control

1. Botón de selección de zona de calefacción
2. Controles de regulación de potencia/temporizador
3. Control de cerradura de llave
4. Control del temporizador
5. Control de encendido/apagado
6. Control de doble zona

2.2 Datos técnicos

Modelo	RI F 362 ES
Tipo eléctrico	CLASE I
Zonas de cocina	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Energía eléctrica instalada	4941-5880W
Dimensiones del producto (largo*ancho*alto)	590*520*56 mm
Dimensiones integradas	560^{+2} *490^{+2} *$51^{\pm0,3}$ mm

Las figuras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.

2 General o Resumen

Ficha técnica

	Símbolo Valor Unidad	**Símbolo Valor Unidad**	**Símbolo Valor Unidad**
Identificación de modelos		RI F 362 ES	
Tipo de placa de cocina		Placa de cocina integrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción		3 zonas	
Tecnología de calefacción (zonas y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		Zonas de cocción radiantes	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Ø	Zona 1: 20.0 Zona 2: 16,5 Zona 3: 30,0/22,0	centímetro
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeadas al múltiplo de 5 mm más cercano.	L Yo	N / A	centímetro
Consumo de energía por zona de cocción o área calculada por kg	Cocina eléctrica EC	Zona 1: 189.1 Zona 2: 193,0 Zona 3: 191.1	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg	Placa de cocina eléctrica EC	191.1	Wh/kg

3 Antes del primer uso

3.1 Antes de usar su nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su placa vitrocerámica.

3.2 Uso de los controles táctiles

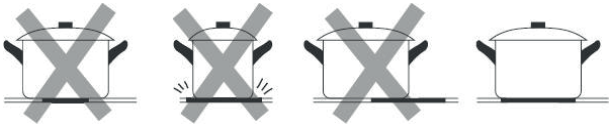
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- Usa la yema del dedo, no la punta.
- Oirás un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y libres de cualquier objeto (como un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar su funcionamiento.



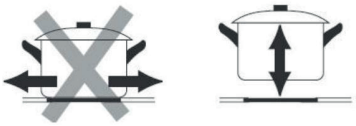
- Apto para cualquier sartén resistente a altas temperaturas.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el cristal y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



- Siempre levante las sartenes de la placa vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



4 Funcionamiento del aparato

4.1 Para empezar a cocinar

- Tras encender el aparato, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cocción ha entrado en modo de espera.

1. Pulsa el botón de encendido/apagado; todos los indicadores mostrarán "-" o "--".
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

> Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Pulse el botón de selección de zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará. " 5 segundos.
4. Mientras el número parpadea, ajuste el nivel de potencia pulsando repetidamente "-" o "+".

4.2 Cuando hayas terminado de cocinar

1. Pulsa el botón de selección de la zona de calefacción que deseas apagar.
2. Pulsa repetidamente "-" y desplázate hacia abajo hasta "0".



3. Para apagar todas las zonas de cocción, pulse el botón de encendido/apagado.



4. Cuidado con las superficies calientes. El indicador mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún esté caliente.

4.3 Función de doble zona

La placa de cocción está equipada con doble zona, lo que ofrece flexibilidad en función del tamaño de los utensilios de cocina.

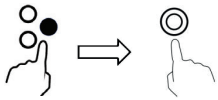
Para activar la doble zona

Si desea utilizar una zona de cocción más grande, asegúrese de que la zona de cocción correcta esté funcionando antes de activar la función.

1. Pulse el botón de selección de zona de calefacción y el número que aparece junto al botón parpadeará.
2. Mientras el número parpadea, pulse el botón de doble anillo y se mostrará el indicador junto al botón, y a continuación se encenderá la luz indicadora.

Para desactivar la doble zona

1. Pulse el botón de selección de zona de calefacción y el número que aparece junto al botón parpadeará.
2. Mientras el número parpadea, pulse el botón de doble anillo y el indicador que hay junto al botón se apagará.



4.4 Bloqueo de los controles

- Puedes bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de encendido/apagado, quedan desactivados.

Para bloquear los controles

1. Toque el control de bloqueo de teclas.
2. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.
2. Mantenga pulsado el botón de bloqueo durante 3 segundos.
3. Ya puedes empezar a usar tu placa de cocina.



4 Funcionamiento del aparato

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de encendido/apagado. Siempre puede apagar la placa vitrocerámica con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero primero deberá desbloquearla en el siguiente uso.

4.5 Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura permite controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa se detendrá automáticamente.

4.6 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción lleva un tiempo en funcionamiento, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de ella.

4.7 Apagado automático

Otra función de seguridad de la placa es el apagado automático. Este se produce cuando olvidas apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

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

4.8 Uso del temporizador

Puedes usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como temporizador cuando al menos una zona de cocción esté en funcionamiento. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo programado.
- Puedes configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puedes configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como contador de minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida y de que al menos una de las zonas de cocción esté funcionando.
2. Toque el botón del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "30 ".
3. Ajuste la configuración del temporizador tocando el control - o +. Los minutos configurados se confirmarán después de parpadear durante unos 5 segundos. Cuando se configure el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. El panel de visualización mostrará " 36 " el tiempo restante.
4. Para cancelar el temporizador, toque el botón del temporizador, aparecerá "00" en la pantalla del temporizador y luego la pantalla mostrará "--".
5. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y la pantalla del temporizador mostrará "--" cuando transcurra el tiempo establecido.

Pulsa una vez el botón "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

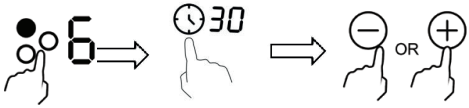
Mantén pulsado el botón "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

Si el tiempo configurado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción.

1. Pulsando el botón de selección de zona de calefacción.

2. Pulsa el botón del temporizador y el indicador mostrará "30".
3. Ajusta el temporizador pulsando el botón - o +. Los minutos configurados se confirmarán tras parpadear durante unos 5 segundos.

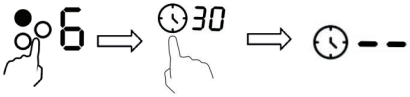


Al pulsar una vez el control "-" o "+" del temporizador, este disminuirá o aumentará en 1 minuto.

Manteniendo pulsado el botón "-" o "+" del temporizador, este disminuirá o aumentará en 10 minutos.

Si el tiempo configurado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

4. Al pulsar el botón de selección de zona de calefacción y, a continuación, pulsar el temporizador, este se cancelará, aparecerá "00" en la pantalla de minutos y, a continuación, "--".



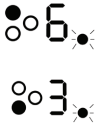
5. Cuando se ajuste el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente, la pantalla mostrará " 36 " el tiempo restante.

El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia " 6 " se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción.

1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo mínimo. (Por ejemplo, si la zona 1 está configurada con un tiempo de 3 minutos y la zona 2 con un tiempo de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3").

El punto rojo junto al indicador de nivel de batería parpadeará.



2. Cuando finalice el tiempo de cocción programado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Si desea cambiar la hora después de que el temporizador esté configurado, debe comenzar desde el paso 1.

4.9 Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina y la cantidad de comida que prepares. Experimenta con la placa vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a ti.

Calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentar • cocción a fuego lento rápida • cocinar arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• saltear • abrasador • Llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

5 Instrucciones de cocina

5.1 Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Utilizar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a fuego alto y reduzca la potencia cuando la comida esté bien caliente.

Cocer a fuego lento el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 °C, cuando las burbujas apenas suben a la superficie del líquido. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que los alimentos se cocinen en exceso. También se deben cocinar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete sellado

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base gruesa.
3. Unta ambos lados del filete con aceite. Vierte un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloca la carne sobre ella.
4. Dale la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presiona el filete para comprobar su punto de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.
5. Deja reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elige un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Ten listos todos los ingredientes y utensilios. Saltear debe ser rápido. Si vas a cocinar grandes cantidades, cocina los alimentos en varias tandas pequeñas.
3. Precalienta la sartén brevemente y añade dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje el fuego, vuelva a colocar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Servir inmediatamente.

6 Instalación del aparato

6.1 Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada encima del horno, este último dispone de un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de distancia de seguridad y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la red eléctrica, montado y ubicado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm entre todos los polos (o entre todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación).
- Si tiene dudas sobre la instalación, consulte con las autoridades locales de construcción y las ordenanzas municipales.
- Para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción, se utilizan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica).

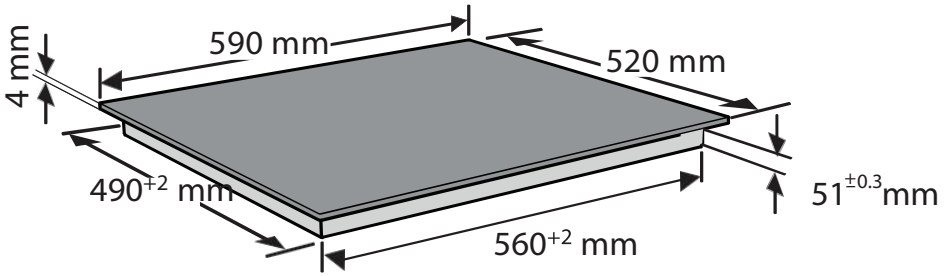
6.2 Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que

- El cable de alimentación no es accesible a través de las puertas de los armarios ni de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

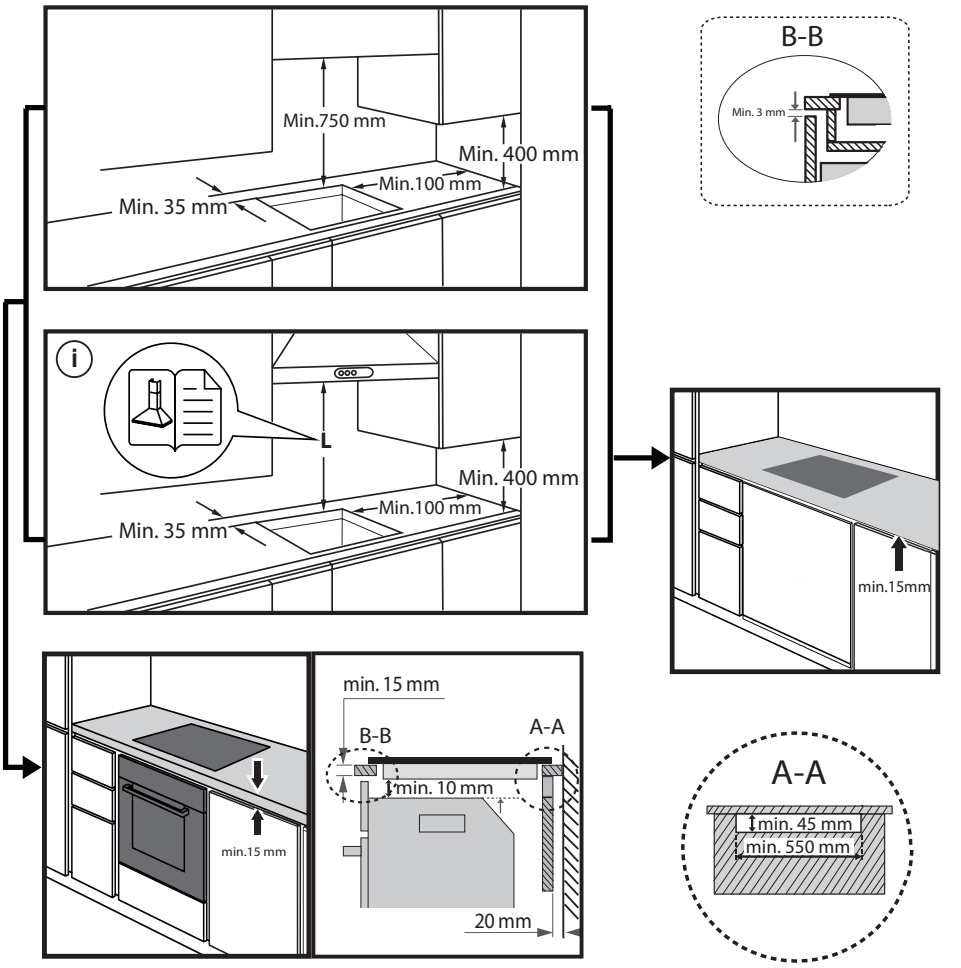
6.3 Instalación del aparato

Recorta la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo.

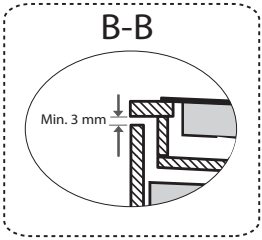
En cualquier caso, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento, como se muestra a continuación.

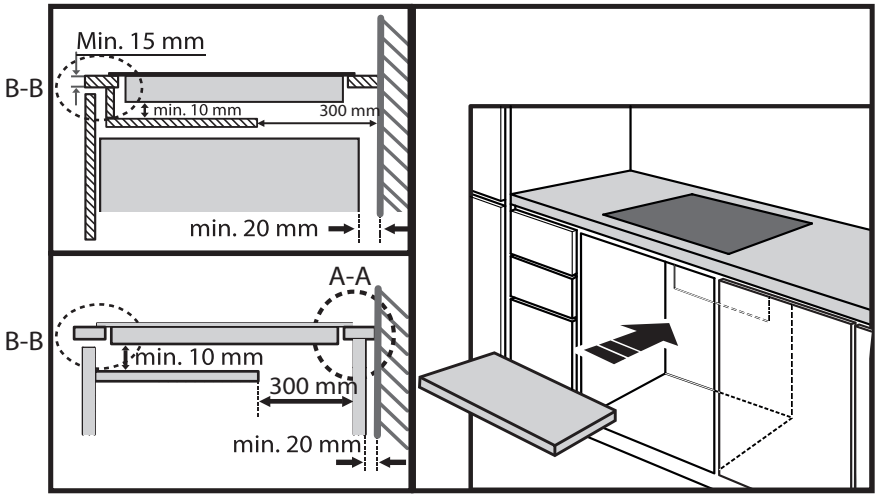


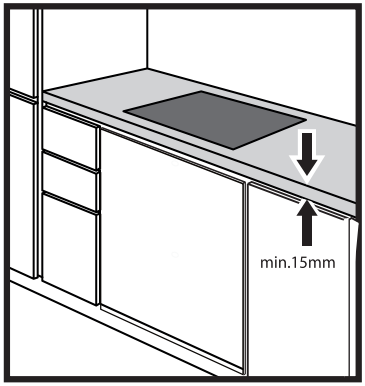
6 Instalación del aparato

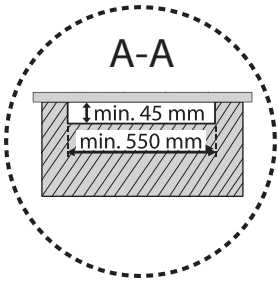


6 Instalación del aparato

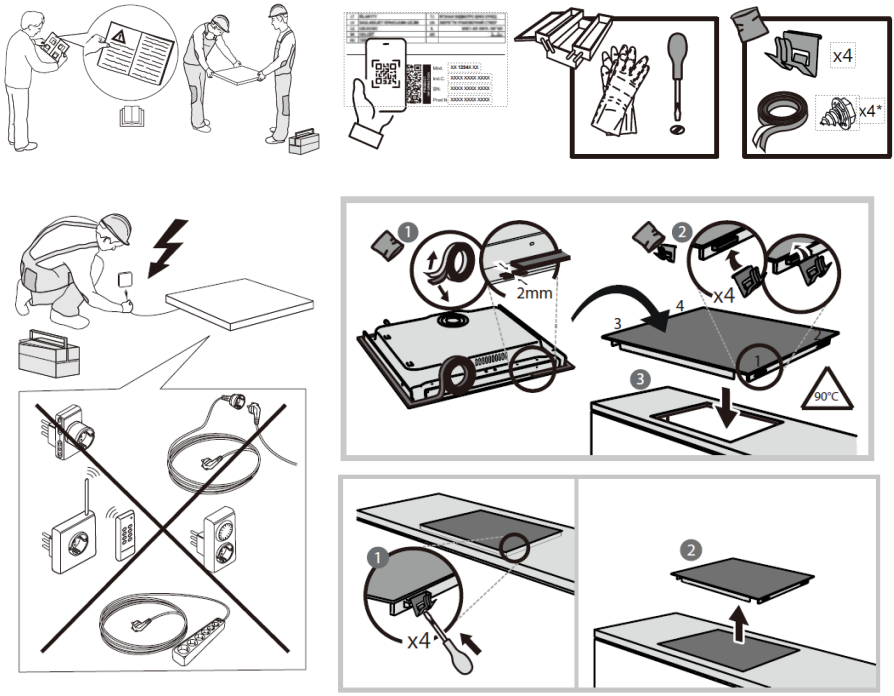








6 Instalación del aparato



6.4 Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

Esta placa de cocina solo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de cocina.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.

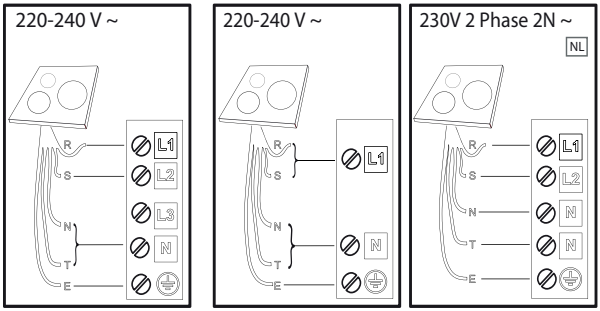
Los cables de alimentación soportan la carga indicada en la placa de características. Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Consulta con un electricista para comprobar si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de modificaciones. Las modificaciones solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

La alimentación eléctrica debe conectarse de acuerdo con la normativa vigente o mediante un interruptor automático monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.

6 Instalación del aparato



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚**E:**yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτριvo/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

7 Limpieza y cuidado

Qué	Cómo	Importante
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames de líquidos no azucarados).	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para vitrocerámica 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 se apaga la placa de cocción, no aparece ningún indicador de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el limpiador o estropajo que utiliza es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
Desbordamientos, derretimientos y derrames de azúcar caliente sobre el vidrio.	Retire estos restos inmediatamente con una espátula para pescado, una espátula de paleta o una cuchilla de afeitar apta para placas vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecta la alimentación de la placa de cocción en el interruptor de la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para la "Suciedad diaria en el vidrio" que se indica arriba.	• Elimine lo antes posible las manchas de chocolate derretido, alimentos azucarados o derrames. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla del raspador queda extremadamente afilada. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorba el derrame 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controles táctiles podrían no funcionar si tienen líquido encima. Asegúrese de secar bien la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

8 Solución de problemas

Solución de problemas	Causa principal	Ayuda
La placa de cocina no se puede encender.	Sin luz.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la corriente y encendida. Compruebe si hay un corte de luz en su casa o zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulta la sección "Uso de la placa vitrocerámica" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Es posible que haya una fina capa de agua sobre los controles o que estés utilizando la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes irregulares.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección «Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados».
	Estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Consulte la sección "Limpieza y cuidado".
Algunas sartenes hacen ruidos de crujido o chasquido.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún defecto.

Visualización de fallos e inspección de la zona de cocción cerámica

Si se produce alguna anomalía, la cocina vitrocerámica entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Solución de problemas	Causa principal	Ayuda
E1	Cortocircuito en el sensor del elemento calefactor.	Apague y vuelva a encender la placa de cocción o sustituya el sensor de la resistencia.
E2	El sensor del elemento calefactor está dañado.	Reemplazar un sensor de elemento calefactor nuevo
E3	La temperatura de la placa de cocción es demasiado alta.	Apaga la placa de cocina para que se enfríe.
E4	Circuito abierto del sensor del elemento calefactor.	Vuelva a conectar el sensor de calefacción o reemplace el elemento calefactor.

Lo anterior constituye el análisis y la inspección de fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño a la cocina de cerámica.

Additional Information for User Manual: Información Adicional para el Manual del Usuario:		
Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE		
Mode Modo	POWER CONSUMPTION(WATT) CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIOD(MINUTES)* PERÍODO (MINUTOS)*
Off Apagado	0.5	20

* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
* Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy