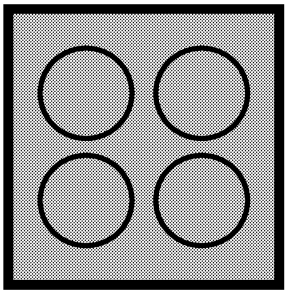
# Кірістірілген темір пеш

## Пайдаланушы нұсқаулығы



HII 68600 PTX

**KK | ES**

185.9259.48/R.AD/18.12.2015/5-5

**Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!**

Құрметті тұтынушы,
Beko өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.
Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз. Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

**Белгілердің түсіндірмесі**
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:

| | |
|---|---|
| | Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер. |
| | Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту. |
| | Ток соғуы туралы ескерту. |
| | Өрт қаупі туралы ескерту. |
| | Ыстық беттер туралы ескерту. |

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## МАЗМҰНЫ


**1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4**

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері ....4
Электр қауіпсіздігі ....4
Өнім қауіпсіздігі ....5
Дұрыс пайдалану ....7
Балар қауіпсіздігі ....7
Ескі өнімді тастау ....7
Орама материалдарын тастау ....8

**2 Құрылғыңыз 9**

Жалпы шолу ....9
Техникалық сипаттамалары ....9

**3 Орнату 10**

Орнатудан бұрын ....10
Орнату және қосу ....11
Келешекте тасымалдау ....13

**4 Дайындық 14**

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер ... 14
Алғашқы қолдану ... 14
Құрылғыны алғаш рет тазалау ... 14
Бастапқы қыздыру ... 14

**5 Кемпіректі қолдану жолы 15**

Пісіру туралы жалпы мәліметтер ... 15
Кемпіректерді қолдану ... 17
Басқару тақтасы ... 17

**6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 27**

Жалпы мәліметтер ... 27
Пісіру тақтасын тазалау ... 27

**7 Ақаулықтарды іздеу және жою 28**

## 1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

**Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері**

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыдна нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

**Электр қауіпсіздігі**

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге

тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.

- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жуманыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

**Өнім қауіпсіздігі**

- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.

- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пайдаланудан кейін кемпірік элементін басқару элементі арқылы өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды кемпірік бетіне қоймау керек, өйткені олар қызуы мүмкін.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.
- Пеш плиталары «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен ақшаны үнемдеуге мүмкін беретін индукция кемпірегі индукциялы пісіруге жарамды кәстрөлдер үшін пайдаланылуы қажет, әйтпесе плита тақталары іске қосылмайды. бөлімін қараңыз.*Пісіру туралы жалпы мәліметтер, Бет 15*, кәстрөлдерді таңдау.
- Индукция кемпіректері магнит өрісін жасайтындықтан, олар инсулин мөлшерлеуіші мен электрстимуляторы секілді құралдарды қолданатын кісілерге кері әсерін тигізеді.
- Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі

пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

**Дұрыс пайдалану**

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

**Балар қауіпсіздігі**

- Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

**Ескі өнімді тастау**

**Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:**

Бұл өнім ЕО WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.
Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған.
Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

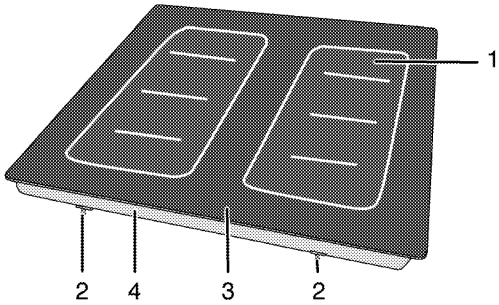
**RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:**
Сіз сатып алған өнім ЕО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

**Орама материалдарын тастау**

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

# 2 Құрылғыңыз

## Жалпы шолу




1 Индукциялы пісіру табасы
2 Біріктіру қысқышы
3 Әйнекті керамикадан жасалған беті
4 Негізгі жабыны

## Техникалық сипаттамалары

| | |
|---|---|
| Кернеу / жиілік | 1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ; 50 Гц |
| Жалпы тұтынылатын қуат | 7200 Вт |
| Сақтандырғыш | мин. 16 А x 2/ 32 А |
| Сым түрі / қимасы | H05V2V2-F<br>3 x 2,5 мм$^2$ |
| Сым ұзындығы | ең жоғ. 2 м |
| Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі) | 55 мм/580 мм/510 мм |
| Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Жанарғылары** | |
| Сол жақ I-II-III-IV | **Индукциялы пісіру табасы** |
| Өлшемі | (94 x 225 мм) x 4 |
| Қуаты | 1250 Вт x 4 (ең жоғ. 3600 Вт) |
| Оң жақ I-II-III-IV | **Индукциялы пісіру табасы** |
| Өлшемі | (94 x 225 мм) x 4 |
| Қуаты | 1250 Вт x 4 (ең жоғ. 3600 Вт) |

Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеру мүмкін.

# 3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.

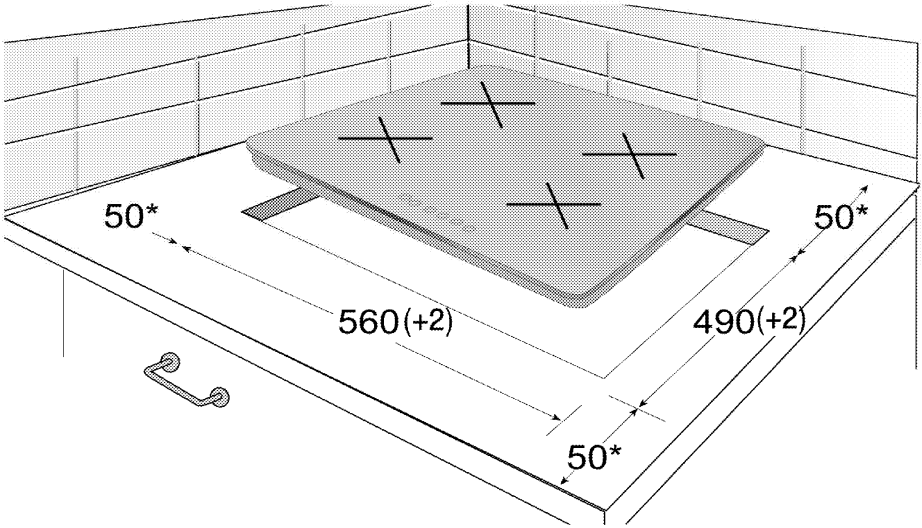
ҚАУІПТІ:
Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.

ҚАУІПТІ:
Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

## Орнатудан бұрын

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы ас бөлмеплитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді ( (кем дегенде 100 °Ц) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлденіненен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.




* мин.

## Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.

Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз.
Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

**Электрикалық жалғау**

Құрылғыны жерге қосылған, қуаты "Техникалық сипаттамалар" кестесінде берілген мағлұматтарға сәйкес келетін тежегішпен қорғалған розеткаға/желіге жалғаңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге қосу орнатуларысыз құрылғыны пайдалануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін біздің компаниямыз жауапты болмайды.

ҚАУІПТІ:
Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады.
Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

ҚАУІПТІ:
Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет.
Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

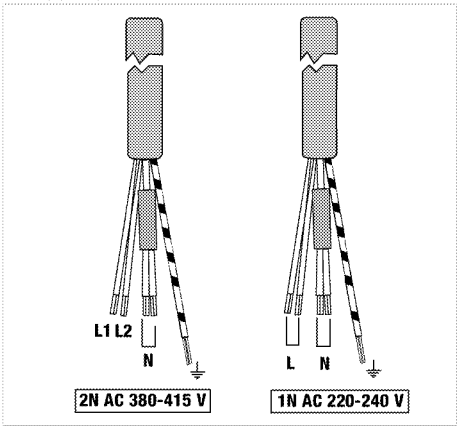
ҚАУІПТІ:
Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

**Қуат сымын қосу**

1. Тоқпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі саңылауымен (балқымалы сақтандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

**Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:**



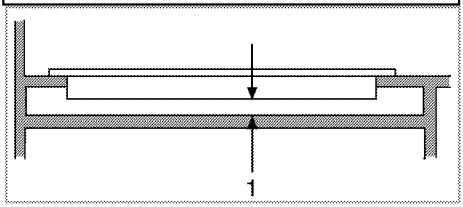
2. **Бір фазалық қосылым үшін**сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаңыз:
- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) ⏚ (Жер)

3. **Екі фазалы қосылым үшін**сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаңыз:
- Қоңыр сым = L1 (Фаза 1)
- Қоңыр сым = L2 (Фаза 2)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) ⏚ (Жер)

» немесе
- Қоңыр сым = L1 (Фаза 1)
- Сұр сым = L2 (Фаза 2)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) ⏚ (Жер)

**Өнімді орнату**

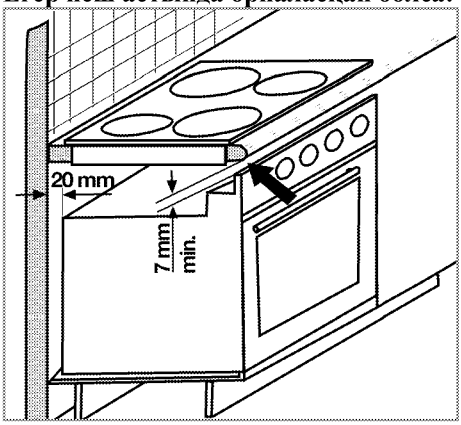
Тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.




1 мин. 30 мм

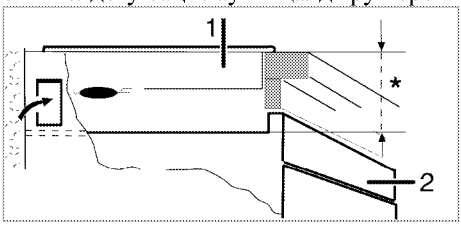
Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

**Егер пеш астында орналасқан болса:**



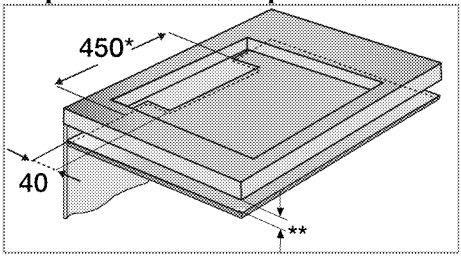

* мин.

келесі суретте көрсетілгендей, жиһаздың арткы бөлігінде кемінде 180 см$^2$ желдету саңылауын қалдыру керек.




* мин. 70 мм

**Егер тақта астында орналасқан болса:**

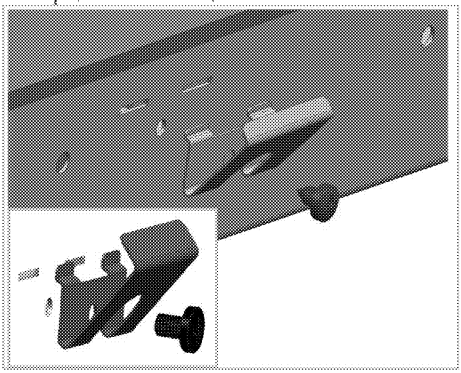



* мин.
** мин. 70 мм

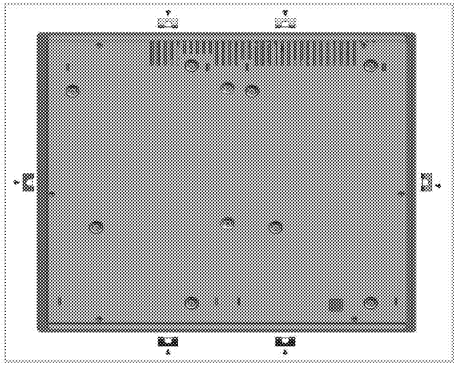
индукциялы темірпеш қақпағын орнату кезінде, өнімді орнату бетіне қатарлас қойыңыз. Сондай-ақ, өнім мен тұтқыштың арасына сұйықтық кіріп кетпеуі үшін, темірпеш қақпағының тұтқышпен жанасатын бөліктеріне төменде сипатталғандай нығыздау төселімдерін қолданыңыз.

1. Суретте көрсетілгендей, тұтқыштың бетін дайындаңыз.
2. Темірпеш қақпағы корпусының тұтқышпен жанасатын төменгі бөлігіне суретте көрсетілгендей жинақпен берілген нығыздау төселімін қолданыңыз.

3. Орнату серіппелерін төменгі корпустың саңылаулары арқылы суретте көрсетілгендей енгізіп бұрау арқылы бекітіңіз.

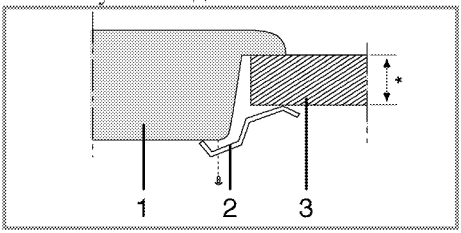


» **Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)**



Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.

4. Конфорка асүйлік тағанға орналастырылғанда, ол қысқыштардың көмегімен оңай бекітіледі. Егер асүйлік тағанның өлшемдері жарамсыз болса, 2 орнату қысқышын өнімнің алдыңғы жағына төмендегі суретте көрсетілгендей бекітуге болады.




* мин. 40 мм
1 Темірпеш қақпағы
2 Орнату қысқышы
3 Тұтқыш

**Соңғы тексеру**

1. Қуат сымын жалғап, өнімнің тежегішін іске қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

## Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

# 4 Дайындық

## Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн.
  Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек.
  Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.

## Алғашқы қолдану

### Құрылғыны алғаш рет тазалау

Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.
Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

### Бастапқы қыздыру

Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

# 5 Кемпіректі қолдану жолы

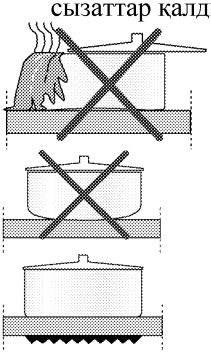
## Пісіру туралы жалпы мәліметтер

Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминйй ыдыстарды үстіне қоймаңыз.
  Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз.
  Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз.
  Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды.
  Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз.
  Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

**Кәстрөлді таңдау**

- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.



Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.

Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.

Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.

**Индукциялы кемпіректерге идукциялы пісіруге арналған ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.**

**Кәстрөлді тексеру**

Кәстрөл индукциялы кемпірекке үлесімді келетінін не келмейтінін тексеру үшін келесі әдістерді пайдаланыңыз.

1. Кәстрөл түбінде магнит бар болса, онда ол үлесімді болады.
2. Кәстрөлді пісіру аймағына қойып, кемпіректі қосқанда, ⍇ жарқ етпесе, кәстрөл үйлесімді.

Кәстрөлдің индукциялы пісіруге үйлесімді екенін білдіретін белгілері мен ескертпелері бар арнайы магнитті түпті болат, тефлон және алюминий кәстрөлдерін пайдалануға болады. Шыны және керамикалы ыдыстарды, табаларды және магнитті емес алюминий түпті тот баспайтын болат ыдыстарды пайдалануға болмайды.

**Кәстрөлдің тұрғанын сезетін жүйе**

Индукциялы пісіруде, пісіру аймағындағы ыдыспен жабылған аймаққа ғана тоқ беріледі. Ыдыстың түбін жүйе сезіп, тек осы аймақ ғана автоматты түрде қосылады. Пісіру кезінде ыдыс пісіру аймағынан көтерілсе, пісіру тоқтайды. Таңдалған пісіру аймағы және ⍇ белгісі баламалы түрде жыпылықтайды.

**Қауіпсіз пайдалану**

Жапыспайтын (тефлонды) кәстрөлді майсыз немесе тым аз маймен пайдаланғанда, тым қатты қыздыру деңгейін таңдамаңыз.

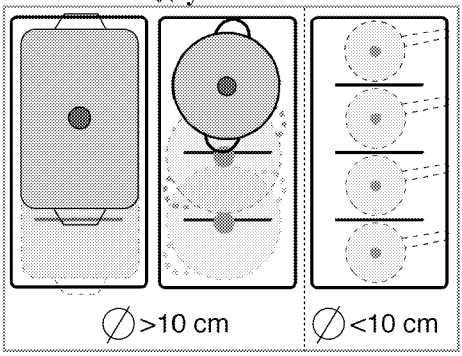
Кемпіректің үстіне шанышқылар, пышақтар немесе кәстрөл қақпақтары секілді металды заттарды қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

Пісіру үшін ешқашан алюминий қабыршақ қағазын пайдаланбаңыз. Алмюний қабыршақ қағазымен оралған тағамды пісіру аймағының үстіне қоймаңыз.

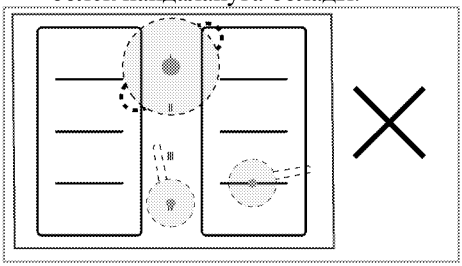
Кемпіректің астында пеш бар болса және қосулы болса, кемпіректің сезгіш құралдары пісіру деңгейін төмендетуі немесе пешті өшіруі мүмкін.

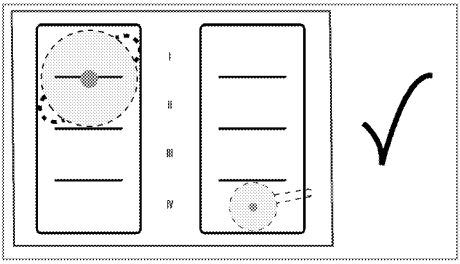
Кемпірек қосулы кезінде, несие карталары немесе кассеталар секілді магниттік мүліктерді кемпіректен алшақ ұстаңыз.

**Ыдысқа сәйкес келетін пісіру аймағын таңдау**




- Түбі 10 см-ден артық болатын кәстрөлдер үшін 2 немесе одан көп үйлестірілген пісіру аймақтарын пайдалануға болады.
- Түбі 10 см-ден кем болатын кәстрөлдер үшін әр пісіру аймағын бөлек пайдалануға болады.



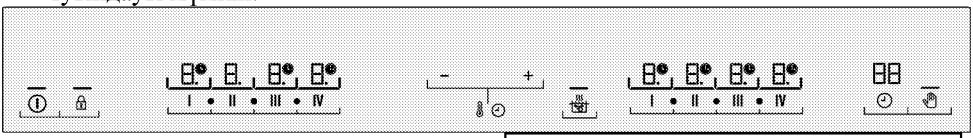


- Кәстрөлдерді сол жақ және оң жақ пісіру аймақтарының арасына қоймаңыз.
- Түбі 10 см-ден кем болатын кәстрөлдерді бір пісіру аймағының ортасына қойыңыз. Әйтпесе, кәстрөлді анықтау кезінде мәселе туындауы мүмкін.

## Кемпіректерді қолдану

ҚАУІПТІ:
Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз.
Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін.
Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады.
Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

## Басқару тақтасы



### Сипаттамалар

Температура мен уақытты орнатуға арналған (+/-) реттеу түймелері

Жарық қажетті түймешіктің жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді

Пісіру аймағының үйлестіру/бөлу түймешігі

Қосу түймесі

Алу түймесі

Қосу / Өшіру түймешігі

Түймешіктерді құлттау түймешігі

Таймерді іске қосу / өшіру түймешігі

Жедел қыздыру түймешігі

Тоқтату түймесі

I сол/оң жақ пісіру аймағын таңдау түймешігі

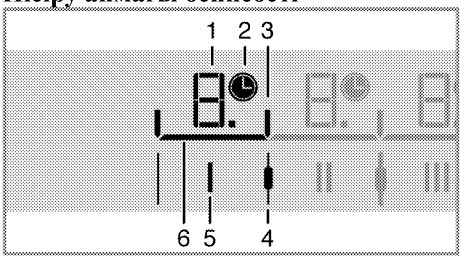
II сол/оң жақ пісіру аймағын таңдау түймешігі

III сол/оң жақ пісіру аймағын таңдау түймешігі

IV сол/оң жақ пісіру аймағын таңдау түймешігі

Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер немесе функциялар пісіру тақтасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

### Пісіру аймағы бейнебеті




1 Температура индикаторы (температураның параметрі 0 -9.)
2 Таймер белгісі
3 Пісіру аймағының ажырату шамы
4 Пісіру аймағының үйлестіру/бөлу түймешігі
5 Пісіру аймағын таңдау түймешігі
6 Пісіру аймағын таңдау шамы

Бұл өнім түртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Түртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. беттегі ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін

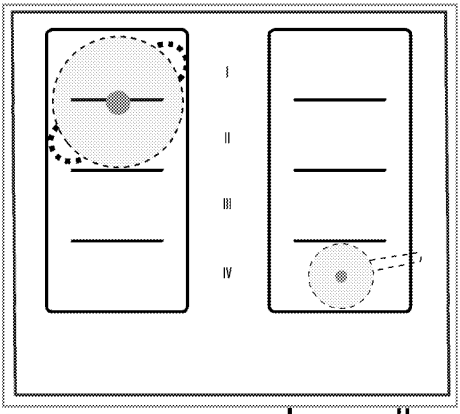
**Пісіру тақтасын іске қосу**

1. Басқару тақтасындағы ⏻ түймешігін түртіңіз.

⏻түймешігінің шамы жанады. Пісіру тақтасы қолданылуға дайын.

2. Пісіру тақтасы қосулы тұрған кезде кәстрөлді автоматты түрде анықтау орындалады. Егер оған кәстрөл қойылса, кәстрөл қойылған пісіру аймақтарының таңдау шамдары 10 секунд бойы жанады.

Мысалы, егер, төмендегі суретте көрсетілгендей, екі кәстрөл бар болса, кәстрөл қойылған пісіру аймақтарының таңдау шамдары 10 секунд бойы жанады.




3. Егер мысалға сәйкес **I** немесе **II** түймешіктерін 10 секунд ішінде түртсеңіз, сол жақ кемпіректерді жеке пайдалануға болады.

Егер сол жақ **I** түймешігі мен сол жақ **II** түймешігінің арасындағы ● түймешігін түртсеңіз, сол жақ **I** және сол жақ **II** кемпіректерін үйлестіре отырып пайдалануға болады.

Егер оң жақ **IV** түймешігін түртсеңіз, оң жақ кемпіректі қосуға болады.

Сондай-ақ табанды автоматты түрде анықтау аяқталған соң ешқандай таба анықталмаған кемпіректерді қосу үшін таңдауға болады.

Егер 10 секунд ішінде ешқандай әрекет орындалмаса, пісіру аймағын таңдау шамдары өшеді. Аталған уақыт аяқталғаннан кейін 10 секунд ішінде ешқандай әрекет орындалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

**Пісіру тақтасын өшіру**

1. Басқару тақтасындағы ⏻ түймешігін түртіңіз.

Пісіру тақтасы өшіп, Күту режиміне оралады.

Егер пісіру тақтасын өшіргеннен кейін пісіру аймағы бейнебетінде **"H"** немесе **"h"** белгісі жанса, бұл пісіру аймағының әлі ыстық екендігін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

**Сақталған ыстық көрсеткіші**

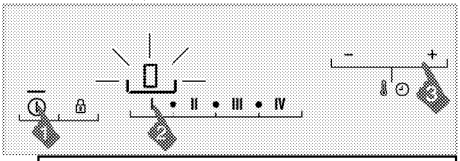
Егер пісіру аймағы бейнебетінде **"H"** белгісі жанса, бұл пісіру аймағының әлі ыстық екендігін және кішігірім тағамды жылы ұстау үшін қолдануға болатынын білдіреді. Бұл белгі кейін **"h"** белгісіне ауысып, пісіру тақтасының шамалы ыстық екенін білдіреді.

Қуат жоқ болғанда, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.

**Пісіру аймақтарын іске қосу (пісіру бөлігі)**

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін ⏻ түймешігін түртіңіз.
2. Іске қосу үшін. пісіру аймағының таңдау түймешігін түртіңіз.

**"0"** белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болып, қажетті пісіру аймағының шамы жанады.



Егер 10 секунд ішінде ешқандай әрекет орындалмаса, пісіру аймағын таңдау шамдары өшеді. Аталған уақыт аяқталғаннан кейін 10 секунд ішінде ешқандай әрекет орындалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

3. ✚ және ━ түймешіктерін түрту арқылы температура деңгейін **"0"** және **"9"** аралығында реттеңіз.

**Пісіру аймақтарын өшіру**

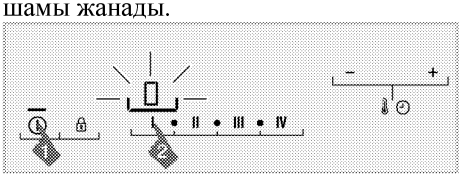
Таңдалған пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температураны "0" деңгейіне дейін түсіру арқылы**
   Температура параметрін **"0"** деңгейіне дейін төмендету арқылы пісіру аймағын өшіруге болады.
2. **Қажетті пісіру аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы**
   Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. тиісті пісіру аймағы бейнебетінде **"0"** мәні пайда болады. Пісіру аймағы бейнебетінде ⏲ белгісі жойылады.
   Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.
3. **Тиісті пісіру аймағы белгісін 3 секундқа түрту арқылы**
   Өшіру үшін, пісіру аймағы белгісін шамамен 3 секунд түртіңіз.

**Пісіру аймақтарын үйлестіру**

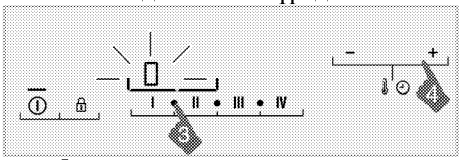
1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін ⏻ түймешігін түртіңіз.
2. Үйлестіру қажет пісіру аймақтарының біреуінің таңдау түймешігін түртіңіз.

» Пісіру аймағы бейнебетінде **0** белгісі пайда болып, сәйкес пісіру аймағының шамы жанады.



3. Осы пісіру аймағы мен үйлестіру қажет іргелес аймақ түймешігінің арасындағы ● түймешігін түртіңіз.

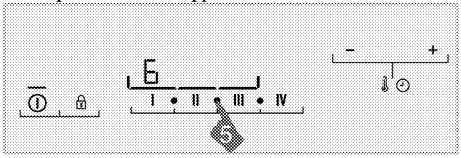
» Үйлестірілген пісіру аймақтарының арасындағы ажырату шамы өшіп, сол жақ пісіру аймағы бейнебетінде "0" белгісі жанады/жанып тұрады.

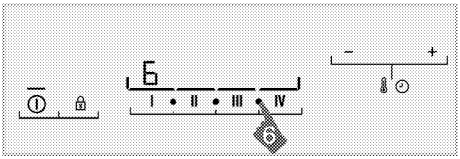


4. ✚ және ━ түймешіктерін түрту арқылы температура деңгейін **"0"** және **"9"** аралығында реттеңіз.

» Енді пісіру аймақтары орнатылған температура деңгейінде бір пісіру аймағы ретінде пайдаланылатындай етіп үйлестірілді.

5. **3. Егер үшінші және төртінші пісіру аймақтарын үйлестіру қажет болса,**
   Үшінші/төртінші пісіру аймақтарын 2 үйлестірілген пісіру аймақтарын қосу үшін олардың арасындағы ● түймешігін түртіңіз.

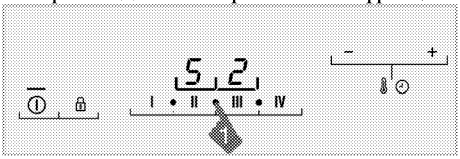




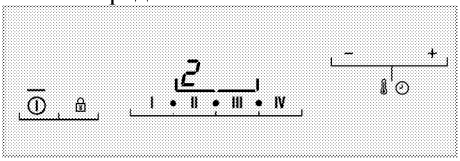

» Пісіру аймақтары үйлестіріліп, олардың арасындағы ажырату шамы өшеді және сонымен бірге пісіру аймағы бейнебеті ортақ болады. Сол жақ шеткі пісіру аймағының температура индикаторы жанып тұрады және бір пісіру аймағында орнатылған температура деңгейінде жұмыс істейді.

**Қосылған пісіру аймақтарын үйлестіру**

1. Әр түрлі немесе бірдей температура деңгейлерінде жеке жұмыс істеп тұрған екі іргелес пісіру аймақтарын үйлестіру үшін пісіру аймақтарының арасындағы ● түймешігін түртіңіз.



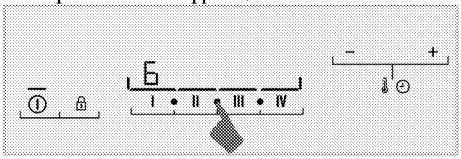

» Жеке жұмыс істеп тұрған пісіру аймақтары үйлестірілген кезде олардың арасындағы ажырату шамы өшеді де, сол жақ пісіру аймағы бейнебетінде температура деңгейі көрсетіледі. Үйлестірілген пісіру аймақтары бір пісіру аймағы ретінде төмен температура деңгейінде жұмыс істеуді жалғастырады.



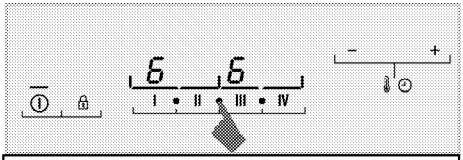

Үйлестірілген пісіру аймақтарындағы кез келген алдыңғы температура немесе, бар болса, уақыт мәні үйлестіруден кейін кішірек мәнде жұмыс істейді. Мысалы, 6-температура деңгейінде 10 минутқа орнатылған пісіру аймағын және 2-температура деңгейінде 20 минутқа орнатылған пісіру аймағын үйлестірсеңіз, үйлестірілген пісіру аймақтары 2-температура деңгейінде 10 минут жұмыс істейді.

**Үйлестірілген пісіру аймақтарын бөлу үшін;**

1. Бөлу қажет үйлестірілген пісіру аймақтарының арасындағы ● түймешігін түртіңіз.




» Түртілген ● түймешігінің оң жағындағы пісіру аймақ(тар)ы мен сол жағындағы пісіру аймақ(тар)ы бөлініп, жұмыс істеуді жалғастырады. Пісіру аймақтарының арасындағы ажырату шамы жанады.




Бөлінген пісіру аймақтары олар үйлестірілген кезде орнатылған температура мәнінде жұмыс істеуді жалғастырады.

**Үйлестірілген пісіру аймақтарын өшіру**

Үйлестірілген пісіру аймақтарын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температураны "0" деңгейіне дейін түсіру арқылы**
   Үйлестірілген пісіру аймақтарын өшіру үшін температура параметрін **"0"** деңгейіне дейін төмендетіңіз.

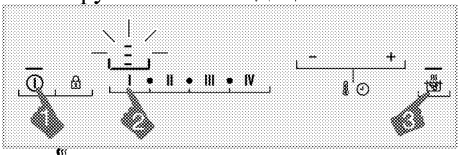
2. **Үйлестірілген пісіру аймақтарының таймеріндегі өшіру функциясы арқылы**
   Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. тиісті пісіру аймағы бейнебетінде **"0"** мәні пайда болады. Пісіру аймағы бейнебетінде ⏲ белгісі жойылады.
   Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.
3. **Үйлестірілген пісіру аймақтары белгілерінің бірін 3 секундқа түрту арқылы**
   Өшіргіңіз келетін үйлестірілген пісіру аймақтарының кез келгенінің белгісін шамамен 3 секунд түртіңіз.

**КҮШЕЙТКІШ функциясы**

Максималды қуатпен қыздыру үшін күшейткіш функциясын пайдалануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс.

**КҮШЕЙТКІШ функциясын тікелей таңдау:**

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін ⏻ түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.



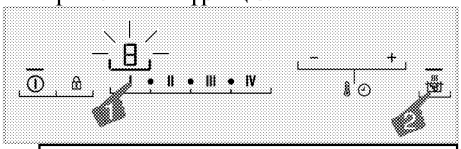
3. 🍲 түймешігін түртіңіз.

Таңдалған пісіру аймағы жоғарғы қуатпен жұмыс істейді және 3 шам пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта жыпылықтайды.

Күшейткіш функциясы параметрінің уақыты (2-кестені қараңыз: әрекет ету уақытының шегі кестесі) аяқталған соң пісіру аймағы өшеді.

**Пісіру аймағы белсенді болғанда, Көмекші функциясын таңдау:**

1. Пісіру аймағы қосылып, белгілі деңгейде кем дегенде 20 секунд жұмыс істегеннен кейін 🍲 түймешігін түртіңіз.



Пісіру аймағы таңдалған деңгейде кем дегенде 20 секундта өз жұмысын аяқтауы керек.

2. Таңдалған пісіру аймағы жоғарғы қуатпен жұмыс істейді және 3 шам пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта жыпылықтайды.
   Көмекшінің уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысып, таңдалған температура деңгейі ғана көрсетіледі.

Үйлестірілген пісіру аймақтары күйшейткіш параметрінде жұмыс істегенде пісіру аймақтары бөлінген болса, бөлінген пісіру аймақтары күйшейткіш параметрінде жұмыс істеуді жалғастырады.

**Көмекші функциясын алдын ала өшіру:**

🍲түймешігін түрту арқылы күшейткіш функциясы параметрін кез келген уақытта өшіруге болады.

**Жедел қыздыру**

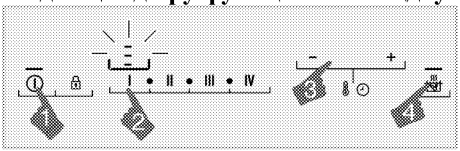
Жедел қыздыру пісіру процесін жеңілдететін функция болып табылады. Барлық пісіру аймақтарында жедел қыздыру функциясы бар. Жедел қыздыру функциясын қажетті пісіру аймағы температурасының мәні анықталған соң 20 секунд ішінде пайдалануға болады.

Бұл функция қысқа уақытта жедел қыздыру үшін пайдаланылады. Жедел

қыздыру уақыты аяқталған соң пісіру аймағы орнатылған температура деңгейінде жұмыс істеуді жалғастырады.

Жедел қыздыру функциясы пісіру аймағы іске қосылғаннан кейін алғашқы 20 секунд ішінде орнатылады.

**Жедел қыздыру функциясын таңдау:**



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін ⏻ түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. ➕ және ➖ түймешіктерін түрту арқылы қалаулы температура деңгейін орнатыңыз.
4. түймешігін түртіңіз. Таңдалған пісіру аймағы төмендегі кестеде көрсетілген белгілі уақыт кезеңінде максималды қуатпен жұмыс істейді. 3 шам мен орнатылған температура мәні пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта көрсетіледі.
5. Жедел қыздыру уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысып, таңдалған температура мәні ғана көрсетіледі.

Үйлестірілген пісіру аймақтары күйшеткіш параметрінде жұмыс істегенде пісіру аймақтары бөлінгенде бөлінген пісіру аймақтары жедел қыздыру параметрінде жұмыс істеуді жалғастырады.

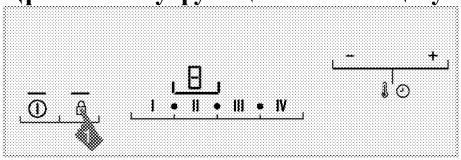
**1-кесте:** Күшейткіш функциясының әрекет ету уақыттары

| **Температура деңгейі** | **Әрекет ету уақытының шегі - секунд** |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 10 |
| 1. | 20 |
| 2 | 30 |
| 2. | 40 |
| 3 | 47 |
| 3. | 56 |
| 4 | 65 |
| 4. | 75 |
| 5 | 85 |
| 5. | 85 |
| 6 | 25 |
| 6. | 25 |
| 7 | 35 |
| 7. | 35 |
| 8 | 45 |
| 8. | 45 |
| 9 | 10 |
| 9. | 10 |

**Күшейткіш функциясын өшіру:**
Күшейткіш функциясын өшіру үшін қалаған уақытта түймешігін түртіңіз.

**Құлпыты алу**
Құлыпты алу басқару тақтасындағы барлық түймешіктердің әрекет етуін 20 секундқа алдын алып, пайдаланушыға қолданыстағы пісіру тақтасын тез тазалауға мүмкіндік береді. Құрылғы осы уақыт ішінде ешқандай қуат жұмсамайды.

**Құлыпты алу функциясын іске қосу**



1. Пісіру тақтасы қосулы режимінде болғанда, түймешігін **сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

Құлыпты алу шамы іске қосылып, пісіру тақтасының сағат бейнебеті 20 секундтан бастап санай бастайды. Басқару тақтасындағы ⏻ түймешігінен басқа ешбір түймешік сол уақытта жұмыс істемейді.

**Құлыпты алу функциясын өшіру**
Құлыпты алу функциясын өшіру үшін, кез келген түймешікті басудың керегі

жоқ. Пісіру тақтасы 20 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріп, түймешіктерді құлыптау шамы мен құлыпты алу функциясы автоматты түрде өшеді.

**Балалардан құлыптау**

**Пісіру тақтасы Өшірулі режимінде болғанда**, балаларға қосуға жол бермеу үшін, оны құлыптау функциясы арқылы қорғауға болады. Балалардан құлыптау функциясы пісіру тақтасы тек Өшірулі (Күту) режимінде болғанда белсендіріледі немесе өшіріледі.

**Балалардан құлттау функциясын іске қосу**

1. Пісіру тақтасы Өшірулі режимінде болғанда, 🔒 түймешігін **екі сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

Балалардан құлыптау функциясы іске қосылып, 🔒 түймешігінің шамы жанады.

> Кемпірек пен балалардан құлыптау функциясы белсенді болғанда кез келген түймешікті бассаңыз, 🔒 түймешігінің шамы жыпылықтайды.
> Кемпірек күту режимінде болғанда және балалардан құлыптау функциясы белсенді болғанда ⏻ түймешігін түртсеңіз, 🔒 түймешігінің шамы жыпылықтайды.
> Егер кемпірек күту режимінде болғанда **сақталған ыстық индикаторы** көрсетілсе және егер балалардан құлыптау функциясы белсенді болғанда кез келген түймешікті бассаңыз, 🔒 түймешігінің шамы жыпылықтайды.

**Балалардан құлттау функциясын өшіру**

1. Балалардан құлттау функциясы белсенді болғанда, 🔒 түймешігін **сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

» Балалардан құлттау функциясы өшіп, 🔒 түймешігінің шамы өшеді.

**Түймешіктерді құлттау**

**Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда**, қателесіп функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында түймешіктерді құлттау мүмкіндігін іске қосуға болады.

**Пернелерді құлыптау функциясын қосу**

1. Басқару тақтасын құлттау үшін, 🔒 түймешігін ұзақ басып тұрыңыз.

Алдымен бір сигнал дыбысы естіледі. Бұл жағдайдапісіру тақтасы **Құлыпты алу** режиміне ауысады. Одан кейін, екі сигнал дыбыстары естілгенше саусағыңызды алмай біраз түртіп тұрыңыз.
🔒түймешігінің шамы жыпылықтап, барлық пісіру аймақтары құлтталады.

> Түймешіктерді құлттау функциясын әрекет ету режимінде ғана іске қосуға болады. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, ⏻ түймешігі ғана жұмыс істейді. Кез келген басқа түймешікті түрткенде, 🔒 түймешігінің шамы түймешіктерді құлттау функциясының белсенді екенін көрсетеді.
> Түймешіктер құлтталғанда пісіру тақтасы өшірулі болса, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта қосқанда өшіп тұруы керек.

**Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру**

1. 🔒 түймешігін 2 секундтай басыңыз.

Әрекет дыбыстық сигналмен расталады. 🔒 түймешігінің шамы өшіп, басқару тақтасының құлпы алынады.

**Таймер функциясы**

Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы таңдалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді.

**Таймерді іске қосу**

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін ⏻ түймешігін түртіңіз.

2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. ✚ және ━ түймешіктерін түрту арқылы қалаулы температура деңгейін орнатыңыз.
4. Таймерді іске қосу үшін, ⏲ түймешігін түртіңіз.

**"00"** мәні таймер бейнебетінде көрсетіліп, ⏲ белгісі пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтай бастайды.

5. ✚ және ━ түймешіктерін түрту арқылы қалаулы ұзақтықты орнатыңыз.

Нақты уақыт аралығында жыпылықтап болған соң, ⏲ белгісі үнемі жанып тұрады. ⏲ белгісінің жанып тұруы функцияның белсенді екенін білдіреді.

Таймерді пісіру аймақтары қолданылғанда ғана орнатуға болады.

Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.

Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.

Таймер белсенді болғанда, таңдалған пісіру аймағы үшін орнатылған уақыт ғана таймер бейнебетінде көрсетіледі.

Үйлестірілген пісіру аймақтарында таймер орнатылғанда, сол жақ шеткі пісіру аймағында ⏲ белгісі пайда болады.

Үйлестірілген пісіру аймақтарындағы кез келген алдыңғы температура немесе, бар болса, уақыт мәні үйлестіруден кейін кішірек мәнде жұмыс істейді. Мысалы, 6-температура деңгейінде 10 минутқа орнатылған пісіру аймағын және 2-температура деңгейінде 20 минутқа орнатылған пісіру аймағын үйлестірсеңіз, үйлестірілген пісіру аймақтары 2-температура деңгейінде 10 минут жұмыс істейді.
Таймер үйлестірілетін пісіру аймақтарының біреуінде ғана орнатылса, үйлестіруден кейін бұл параметр сондай-ақ үйлестірілген пісіру аймақтарына қолданылады.

**Таймерді өшіру**

Орнатылған уақыт аяқталғанда, кемпірек автоматты түрде өшіп, дыбыстық ескерту шығады.
Дыбыстық ескертуді өшіру үшін, кез келген түймешікті басыңыз.

**Таймерлерді алдын ала өшіру**

Таймерді алдын ала өшіру үшін, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады.
Таймерді уақытынан бұрын екі түрлі жолмен өшіруге болады:

**1-таймерді мәнін "00" мәніне төмендету арқылы өшіру:**

1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағының таймерін таңдап, ⏲ түймешігін түртіңіз.
3. Таймер экранында **"00"** мәні көрсетілмегенше ━ түймешіктерін түрту арқылы мәнді азайта беріңіз.

⏲белгісі пісіру аймағы бейнебетінде біраз жыпылықтап, **ұзаққа** өшеді және таймер жоқ болады.

**2-Таймер түймешігін шамамен 3 секундтай басу арқылы таймерді өшіру:**

1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағының таймерін таңдап, ⏲ түймешігін түртіңіз.

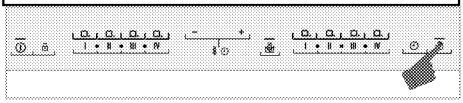
3. ⏲ түймешігін шамамен 3 секундтай түртіңіз.

⏲белгісі пісіру аймағы бейнебетінде біраз жыпылықтап, **ұзаққа** өшеді және таймер жоқ болады.

**Тоқтату функциясы**

Тоқтату функциясын қолданып, пісіру тақтасындағы (**таймерден бас**) барлық функцияларды біраз тоқтатуға болады.

Таймер кез келген пісіру аймағына орнатылған болса, ол тоқтатылған күйде жұмыс істей береді.



1. Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, ☝ түймешігін түртіңіз.

Барлық белсенді пісіру аймақтарының жұмысын тоқтатады.

2. Барлық тоқтатылған пісіру аймақтарының жұмысын бұрынғы параметрлермен қайта қосу үшін, ☝ түймешігін түртіңіз.

**Индукциялы пісіру аймақтарын қауіпсіз және тиімді қолдану**

**Әрекет ету қағидалары:** Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде тікелей пісіру ыдысын қыздырады. Сондықтан, оның басқа пісіру тақтасы түрлерімен салыстырғанда артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және пісіру тақтасының беті қызып кетпейді.

Индукциялы пісіру тақтасында жоғары қолдану қауіпсіздігімен қамтамасыз ететін үздің қауіпсіздік жүйесі бар.

Пісіру тақтасы өлшемдері 94x225 мм болатын индукция мүмкіндігі бар 8 пісіру аймағымен жабдықталған. Индукция мүмкіндігімен әрбір пісіру аймағы қойылатын ыдысты автоматты түрде анықтайды. Қуат ыдыс пісіру аймағымен байланысқан жағдайда ғана артады. Сонда қуат аз мөлшерде тұтынылады.

**Әрекет ету уақытының шегі**

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймағы қосулы тұрғанда, пісіру аймағы белгілі уақыт кезеңінен кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді.

Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады. Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

**2-кесте** Әрекет ету уақытының шектері

| **Температура деңгейі** | **Әрекет ету уақытының шегі - сағат** |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 1. | 5 |
| 2 | 5 |
| 2. | 4 |
| 3 | 4 |
| 3. | 3 |
| 4 | 3 |
| 4. | 2,5 |
| 5 | 2,5 |
| 5. | 2 |
| 6 | 2 |
| 6. | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 7. | 1 |
| 8 | 1 |
| 8. | 0,5 |
| 9 | 0,5 |

| | |
|---|---|
| 9 | 0,5 |
| Жылдам қыздыру | 10 минут |

**Қызып кетуден қорғау**

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын сенсорлар бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

**Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі**

Пісіру тақтасында Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі бар. Басқару тақтасында дейін тасып кетсе, жүйе қуат қосылымын бірден үзіп, пісіру тақтасын өшіреді. Осы уақытта **"E"** ескерту белгісі бейнебетте көрсетіледі.

**Нақты қуатты орнату**

Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде командаларға бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Сонда тағамның (суды, сутты) тасып кетуін алдын алады.

**Шулы жұмыс**

Индукциялы пісіру тақтасынан дыбыстар шығуы мүмкін. Бұл дыбыстар қалыпты және индукциялы пісірудің бір бөлігі.

- Дыбыстар жоғары температура деңгейлерінде аса байқалады..
- Ыдыс құрамы шуға себепші болуы мүмкін.
- Төмен деңгейлерде қалыпты қосулы/өшірулі дыбысы әрекет ету қағидаралрының себебінен естілуі мүмкін.
- Шу бос ыдыс қызған жағдайда естілуі мүмкін. Сол ыдысқа су немесе тағам салғанда, дыбыс естілмейді.
- Электр жүйесін салқындататын желдеткіштен шығатын шу естілуі мүмкін.

**Ақаулық кодтары / ескерту хабарлары және ақаулық көздері**

**3-кесте:**

| **Ақаулық себебі** | **Индикатор** | **Бейнебет** |
|---|---|---|
| Екі немесе одан да көп түймешіктер басылды немесе бақылау тақтасы бу әсеріне түсті. | **"E"** белгісі жыпылықтайды | Пісіру аймағы бейнебетті |
| Пісіру тақтасы қызып кетті | **"H"** белгісі жыпылықтайды | Пісіру аймағы бейнебетті |
| Пісіру аймағына жарамды кәстрөл жоқ | **"-"** белгісі жанады. | Пісіру аймағы бейнебетті |
| Түртпелі басқару картасы жабдығының қатесі | **"Fx**"** белгісі жанады. | Таймер бейнебетті |
| Индукциялы құрылғы ақаулығы | **"Ex**"** белгісі жанады. | Пісіру аймағы бейнебетті |
| **x****: "1,2,..,9" | | |

Түртпелі басқару тақтасында пайда болатын ақаулықтар туралы хабарламалар туралы ақпарат алу үшін, 2-кестені қараңыз. Егер Fx and Ex ақаулықтары түзетусіз қалса, өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Егер түртпелі басқару тақтасының беті бу әсеріне түссе, басқару жүйесі толығымен өшіп қалып, дыбыстық сигнал естіледі және бейнебетте "E" белгісі жыпылықтайды.

Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Ол қате әрекет ету ескертуін көрсетуі мүмкін.

# 6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

## Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.

ҚАУІПТІ:
Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.
Электр тогы соғуының қаупі бар!

ҚАУІПТІ:
Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.
Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.

Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.
Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

## Пісіру тақтасын тазалау

### Шыны керамикалы беттер

Шыны керамикалы бетті салқын сумен дымқылданған мата бөлігімен үстінде ешқандай жуғыш зат қалмайтындай етіп сүртіңіз. Жұмсақ және құрғақ матамен кептіріп сүртіңіз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін.
Шыны керамикалы бетте кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүзімен, стальды қырғышпен немесе сол секілді құралдармен тазалауға болмайды.
Калцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді дақты кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Сонымен қатар, саудада бар осы үрдіске жарамды өнімдерді пайдалануға болады.
Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.

Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл құрылғының жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссіздену мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

# 7 Ақаулықтарды іздеу және жою

**Ысыту мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.**

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

**Құрылғы істемейді.**

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қорапшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Пісіру кәстрөлі жарамды емес. >>> *Кәстрөлді тексеріңіз.*

**белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.**

- Кәстрөл қосылған пісіру аймағына қойылмаған. >>> Пісіру аймағында.кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.
- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.
- Кәстрөл немесе пісіру аймағы қатты қызып кеткен. >>> Оларға салқындауға уақыт беріңіз.

**Жұмыс кезінде таңдалған пісіру аймағы кенеттен өшіп қалады.**

- Таңдалған пісіру аймағына арналған пісіру уақыты аяқталған болуы мүмкін. >>> Пісіруді аяқтау үшін жаңа пісіру уақытын орнатыңыз.
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> Кемпіректі салқындатыңыз.
- Нысан түртпелі басқару тақтасын жауып тұруы мүмкін. >>> Тақтадағы нысанды алып тастаңыз.

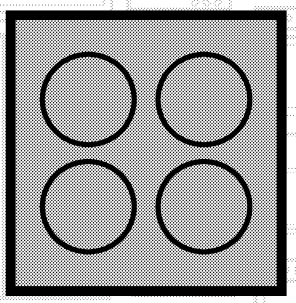
**Кәстрөл пісіру аймағы қосулы тұрсада жылымайды.**

- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.

Осы бөлімде келтірілген нұсқауқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.

# Placa empotrada

Manual del usuario



ES

beko

**Lea este manual en primer lugar.**

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.
Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

**Explicación de los símbolos**
A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

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

## TABLA DE CONTENIDOS


**1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4**

Seguridad general....4
Seguridad eléctrica....4
Seguridad del producto....5
Uso previsto....7
Seguridad de los niños....7
Eliminación del aparato....7
Eliminación del material de embalaje....7

**2 Información general 8**

Resumen....8
Especificaciones técnicas....8

**3 Instalación 9**

Antes de la instalación....9
Instalación y conexión....10
Eliminación....12
Eliminación del material de embalaje....12
Eliminación del aparato....12
Eliminación del aparato....12

**4 Preparaciones 13**

Consejos para ahorrar energía....13
Uso por primera vez....13
Primera limpieza de la unidad....13
Primer calentamiento....13

**5 Cómo usar la placa 14**

Información general sobre la cocción de alimentos 14
Uso de las placas....15
Panel de control....15

**6 Mantenimiento y cuidados 24**

Información general....24
Limpieza de la placa....24

**7 Resolución de problemas 25**

## 1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

### Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
  Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

## Seguridad del producto

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con

agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Los calientaplatos disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario los calientaplatos no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos, pág. 14*, selección de los recipientes.
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

## Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

## Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

**Eliminación del aparato**

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

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus los residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

**Cumplimiento de la directiva RoHS:**

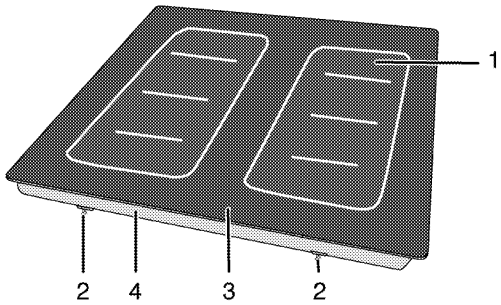
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

**Eliminación del material de embalaje**

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

# 2 Información general

## Resumen




1 Plancha de cocción por inducción
2 Abrazadera de montaje
3 Superficie vitrocerámica
4 Cubierta base

## Especificaciones técnicas

| | |
|---|---|
| Voltaje/frecuencia | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz |
| Consumo energético total | 7200 W |
| Fusible | min. 16 A x 2/ 32 A |
| Tipo de cable / sección | H05V2V2-F<br>3 x 2,5 $mm^2$ |
| Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad) | 55 mm/580 mm/510 mm |
| Dimensiones de instalación (anchura/profundidad) | 560 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Quemadores** | |
| Izquierda I-II-III-IV | **Plancha de cocción por inducción** |
| Dimensiones | (94 x 225 mm) x 4 |
| Potencia | 1250 W x 4 (máx. 3600 W) |
| Derecha I-II-III-IV | **Plancha de cocción por inducción** |
| Dimensiones | (94 x 225 mm) x 4 |
| Potencia | 1250 W x 4 (máx. 3600 W) |

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

# 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

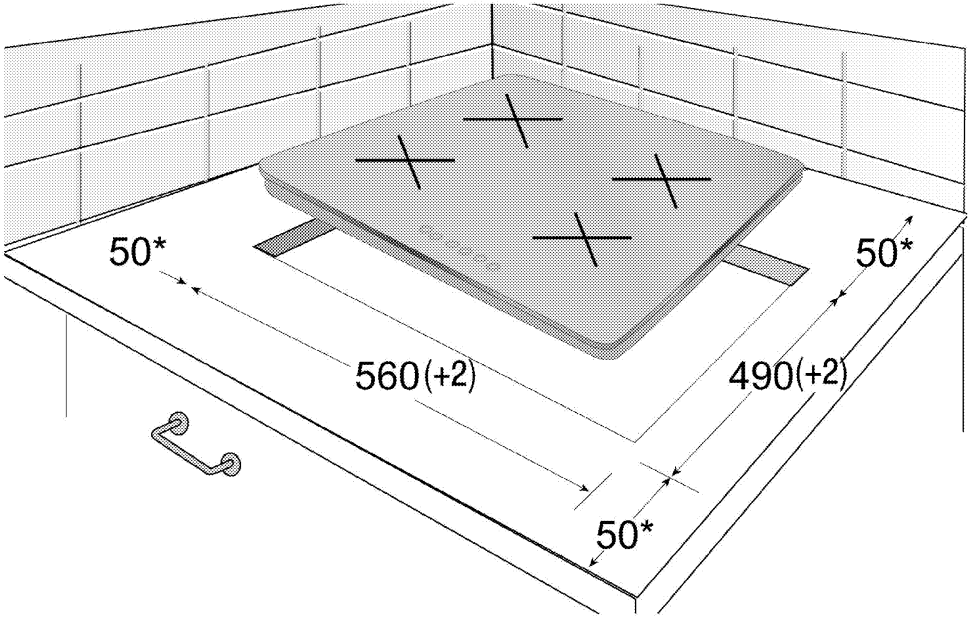
**PELIGRO:**
La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

**PELIGRO:**
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

## Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 ºC como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.




* min.

## Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

No instale el horno en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**PELIGRO:**
La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

**PELIGRO:**
El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

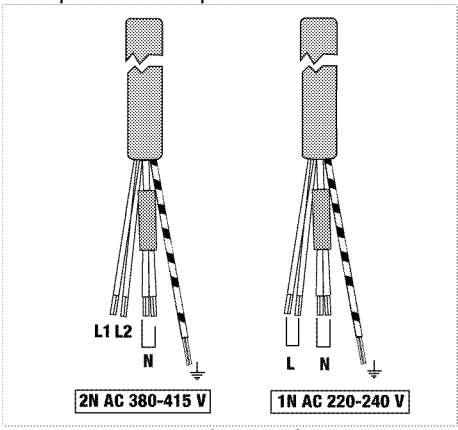
**PELIGRO:**
Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

### Conexión del cable de alimentación

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

**Si el aparato se acompaña de un cable:**




2. **En caso de conexión monofásica,** conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) ⏚ (Tierra)

3. **En caso de conexión bifásica,** conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
- Cable marrón = L1 (fase 1)
- Cable negro = L2 (fase 2)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) ⏚ (Tierra)

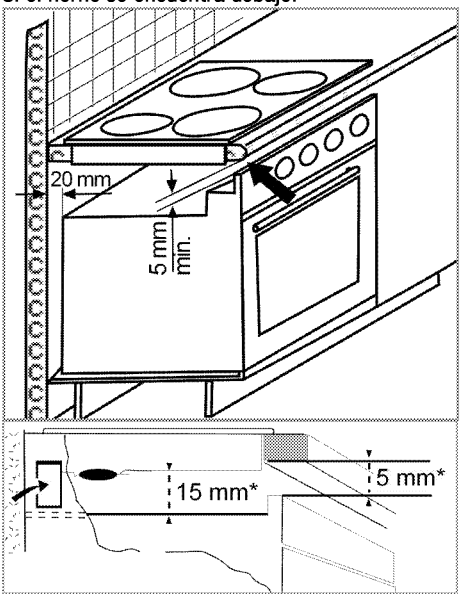
» o bien la tecla

- Cable negro = L1 (fase 1)
- Cable gris = L2 (fase 2)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)

- Cable verde/amarillo = (E) ⏚ (Tierra)

**Instalación del producto**

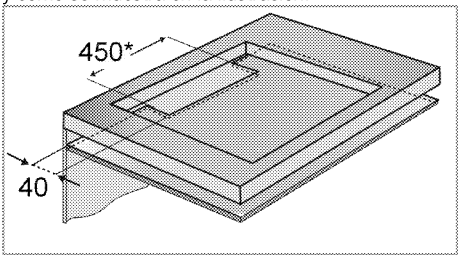
**Si el horno se encuentra debajo:**




* min.

**Si el consejo es el siguiente:**

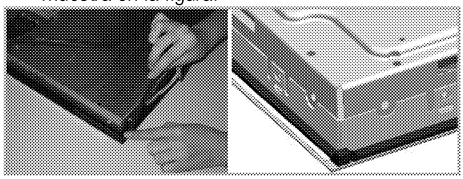
Es necesario dejar una abertura de ventilación de un mínimo de 180 $cm^2$ en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.



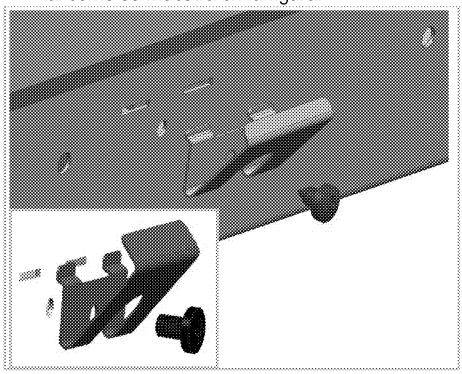

* min.

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

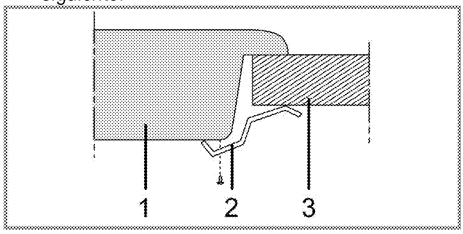
1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Durante la instalación de la placa, la junta de sellado suministrada deberá colocarse alrededor del alojamiento inferior de la placa, tal como se muestra en la figura.



4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.



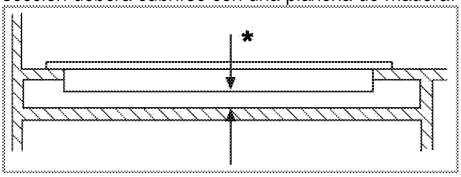
5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.




1 Placa
2 Abrazadera de instalación
3 Encimera

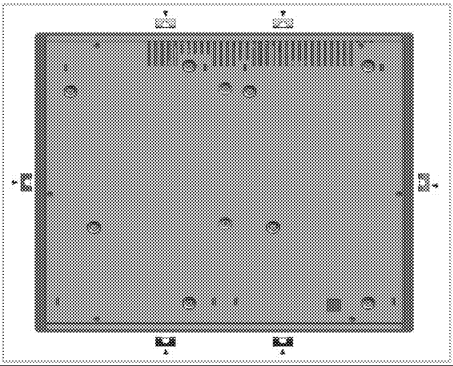
Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.




* min. 15 mm

**Vista trasera (orificios de conexión)**



**PELIGRO:**

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

**PELIGRO:**

La placa contiene contiene componentes que fucionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la visa y la propiedad.

**Comprobación final**

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

## Eliminación

### Eliminación del material de embalaje

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

### Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

**Eliminación del aparato**

Deshágase del aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Este aparato cuenta con el símbolo de la clasificación selectiva para los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). En consecuencia, el aparato debe manejarse de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC, que garantiza el mínimo impacto ambiental en caso de reciclaje o desmantelamiento. Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales de su zona.
Solicite a su proveedor local o al centro de recogida de residuos sólidos de su zona las instrucciones sobre cómo eliminar su producto.
Antes de deshacerse del producto, corte el cable de alimentación e inutilice el cierre de la puerta (si estuviera presente) para evitar riesgos para los niños.

# 4 Preparaciones

## Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.
  Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que el calientaplatos.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

## Uso por primera vez

### Primera limpieza de la unidad

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

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

### Primer calentamiento

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

# 5 Cómo usar la placa

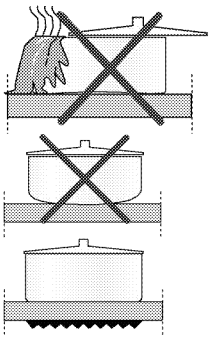
## Información general sobre la cocción de alimentos

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.
  Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.
  No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
  No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
  Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

**Selección del recipiente**

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.

No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

**Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.**

**Prueba del recipiente**

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo ⏚ no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

**Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque**

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se

retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo ⎽ parpadean alternativamente.

**Seguridad en el uso**

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

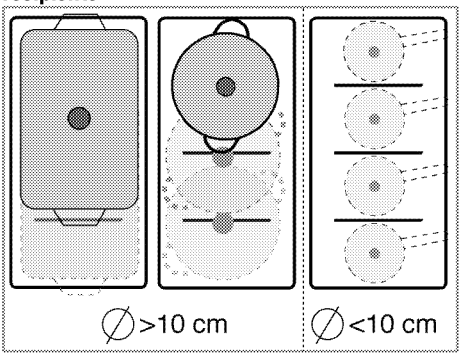
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

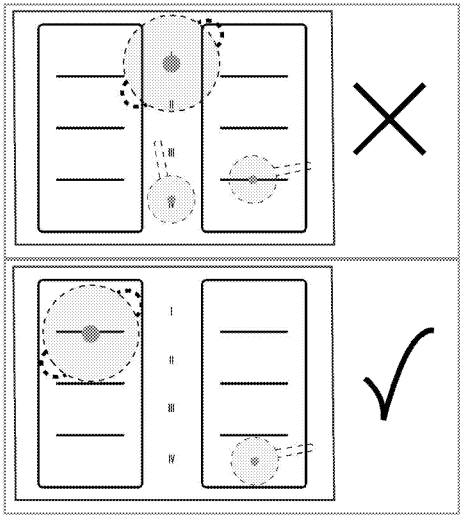
Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

**Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente**




- Para las vasijas con bases más anchas de 10 cm, puede utilizar dos o más zonas de cocción combinadas.
- Puede utilizar cada zona de cocción por separado para las vasijas con bases de menos de 10 cm.



- No coloque vasijas entre la zona de cocción izquierda y derecha.
- Coloque las vasijas con bases de menos de 10 cm de manera que queden en el centro de una zona de cocción. De lo contrario, podría surgir algún problema en la detección de vasijas.

## Uso de las placas

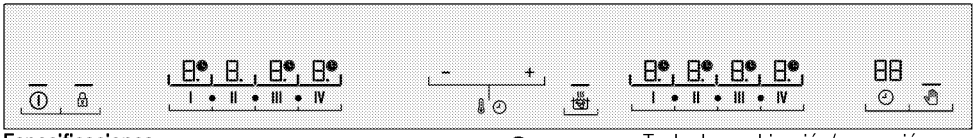
**PELIGRO:**

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.

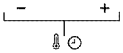
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

## Panel de control




**Especificaciones**



Área de ajuste (+/-) para ajustar la temperatura y la hora

Luz que indica que la tecla pertinente está operativa

Tecla de combinación/separación de la Zona de cocción

Tecla más

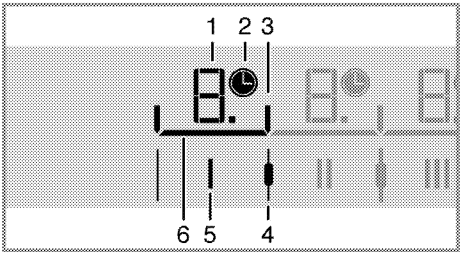
Tecla menos

Tecla de encendido/apagado

Tecla de bloqueo de teclas
Tecla de activación/desactivación del temporizador
Tecla de calentamiento rápido
Botón de parada
I Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción I
II Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción II
III Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción III
IV Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción IV

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo de la placa.

**Visor de zona de cocción**




1 Indicador de temperatura (ajuste de temperatura 0 - 9.)
2 Símbolo del temporizador
3 Luz de distinción de la zona de cocción
4 Tecla de combinación/separación de la Zona de cocción
5 Tecla de selección de zona de cocción
6 Luz de selección de zona de cocción

Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

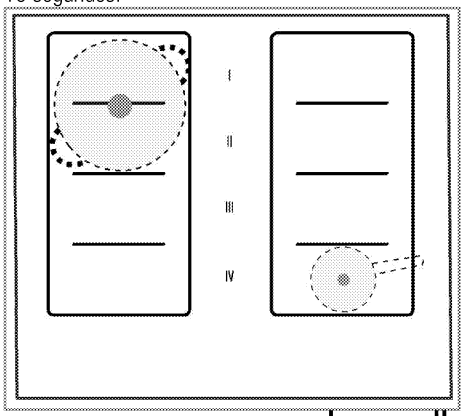
**Encendido de la placa**

1. Toque la tecla ⏻ del panel de control.

La luz de la tecla ⏻ se enciende. La placa está lista para su uso.

2. Cuando encienda la placa, detectará automáticamente la presencia de la cacerola. Si se coloca una cacerola encima de ella, las luces de selección de las zonas de cocción en las que se coloque la cacerola se iluminarán durante 10 segundos.

Por ejemplo, si tiene dos cacerolas, tal como se muestra en la figura inferior, las luces de selección de donde se encuentre la cacerola se iluminarán durante 10 segundos.




3. Tanto si toca las teclas izquierda I o derecha II, en 10 segundos según el ejemplo, podrá utilizar las placas izquierdas de manera separada.

Si toca la tecla ● entre la tecla izquierda I y la tecla derecha II, podrá utilizar las placas derecha I e izquierda II de manera combinada.

Puede activar la placa derecha si toca la tecla IV derecha.

Después de detectar la cacerola automáticamente, también podrá detectar las placas donde no se haya detectado ninguna cacerola para activarlas.

Las luces de selección de la zona de cocción se apagarán si no se hace nada durante 10 segundos. Si no se realiza ninguna operación durante los próximos 10 segundos después de este tiempo, el mando cambiará automáticamente al modo de Reposo.

**Apagado de la placa**

1. Toque la tecla ⏻ del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.

Si los símbolos **"H"** o **"h"** que aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

**Indicador de calor residual**

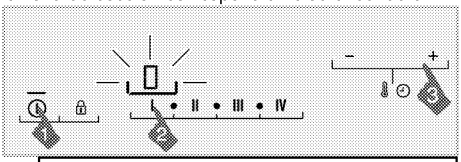
Si **el símbolo "H"** que aparece en el visor de la zona de cocción, significa que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo **"h"**, que indica que el calor ha disminuido.

Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

**Encendido de las zonas de cocción (sección de cocción)**

1. Toque la tecla ⏻ para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desee entender.

El visor de la zona de cocción muestra **"0"** y la luz de la zona de cocción correspondiente se encenderá.




Las luces de selección de la zona de cocción se apagarán si no se hace nada durante 10 segundos. Si no se realiza ninguna operación durante los próximos 10 segundos después de este tiempo, el mando cambiará automáticamente al modo de Reposo.

3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre **«0»** y **«9»** pulsando las teclas + y .

**Apagado de las zonas de cocción**

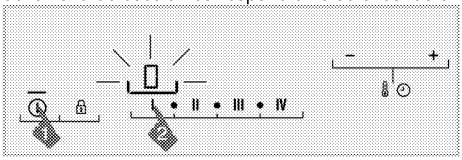
Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de tres formas distintas:

1. **Bajando el nivel de temperatura a "0"**
   Puede apagar la zona de cocción bajando el nivel de temperatura a **"0"**.
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada**
   Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada.
   **"0"** aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente. El símbolo 🕒 desaparecerá del visor de la zona de cocción.
   Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante tres segundos.**
   Toque el símbolo de la zona de cocción que desee pagar durante aproximadamente tres segundos.

**Combinar las zonas de cocción**

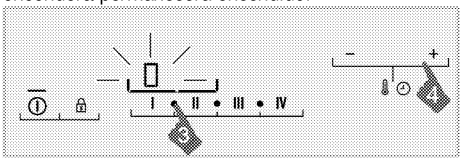
1. Toque la tecla ⏻ para encender la placa.
2. Toque la tecla de cualquiera de la las zonas de cocción que desee combinar.

» El visor de la zona de cocción muestra **"0"** y la luz de la zona de cocción correspondiente se encenderá.




3. Toque la ● tecla de cualquiera de la las zonas de cocción que desee combinar.

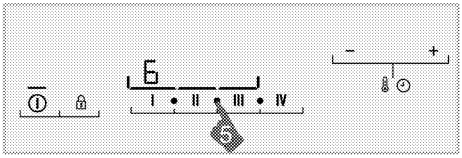
» La luz de distinción entre las zonas de cocción combinadas se apagará y el símbolo «0» del visor de la zona de cocción izquierda se encenderá/permanecerá encendido.

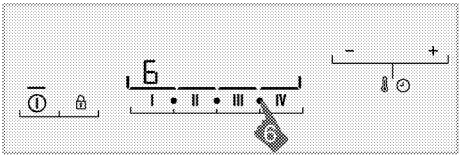



4. Puede ajustar el nivel de temperatura entre **«0»** y **«9»** pulsando las teclas + y

» Ahora las zonas de cocción están combinadas para operar como una única zona de cocción al nivel de temperatura determinado.

5. **3. Si desea combinar la tercera y cuarta zona de cocción,**
   Para añadir una tercera o cuarta zona de cocción a las dos zonas de cocción combinadas, toque la tecla ● entre ellas.

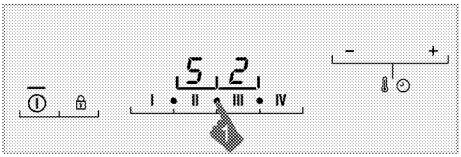




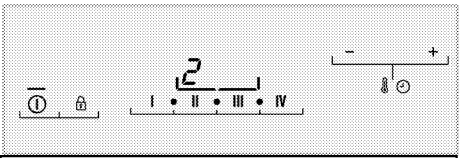

» Las zonas de cocción estarán combinadas y la luz de distinción entre ellas se apagará y los visores de las zonas de cocción también se compartirán. El indicador de temperatura de la parte más izquierda de la zona de cocción permanecerá encendida y funcionará al nivel de temperatura configurado como una única zona de cocción.

**Combinar las zonas de cocción activas**

1. Para combinar dos zonas de cocción vecinas que funcionen individualmente al mismo o diferente nivel de temperatura, toque la tecla ● entre las zonas de cocción.



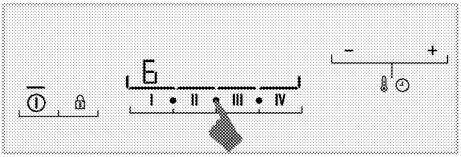

» Cuando se combinen zonas de cocción individuales, la luz de distinción entre ellas se apagará y el nivel de temperatura se mostrará en el visor de la zona de cocción izquierda. Las zonas de cocción combinadas seguirán funcionando como una única zona de cocción al nivel de temperatura más bajo de las zonas de cocción.



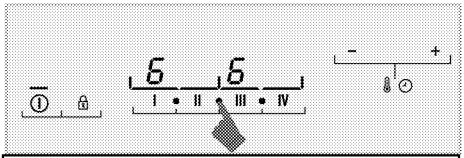

Cualquier temperatura previo o, si lo hubiera, valor temporal de las zonas de cocción combinadas funcionarán con el valor más pequeño después de combinarse.
Por ejemplo, si combina una zona de cocción configurada a 10 minutos al nivel de temperatura 6 y una zona de cocción configurada a 20 minutos al nivel de temperatura 2, las zonas de cocción combinadas funcionarán durante 10 minutos al nivel de temperatura 2.

**Para separar las zonas de cocción combinadas;**

1. Toque la tecla ● entre las zonas de cocción combinadas que quiera separar.




» La(s) zona(s) de cocción de la derecha y las de la izquierda de la ● tecla que ha tocado se separarán y seguirán funcionando. La luz de distinción se encenderá.




Las zonas de cocción separadas reanudarán su actividad con los niveles de temperatura que tenían cuando se combinaron.

**Apagado de las zonas de cocción**

Las zonas de cocción combinadas se pueden apagar de tres formas distintas:

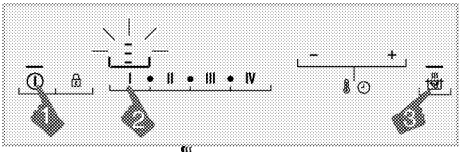
1. **Bajando el nivel de temperatura a "0"**
   Puede apagar las zonas de cocción combinadas bajando el nivel de temperatura a **"0"**.
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a las zonas de cocción combinadas en cuestión**
   Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. **"0"** aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente. El símbolo ⏲ desaparecerá del visor de la zona de cocción.
   Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
3. **Tocando el símbolo de cualquiera de las zonas de cocción del durante 3 segundos**
   Toque el símbolo de la zona de cocción que desee apagar durante aproximadamente tres segundos.

**FUNCIÓN DE REFUERZO**

Puede usar la función de refuerzo para calentar a máxima potencia. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados.

**Selección directa de la función de REFUERZO:**

1. Toque la tecla ⏻ para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando las teclas de selección correspondientes.

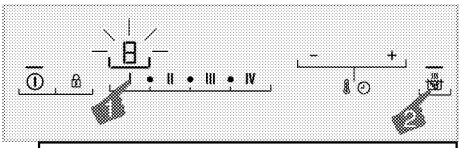


3. Toque la tecla .

La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente.
Cuando el ajuste de la hora del temporizador (ver, Tabla-2: Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción de apagará.

**Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:**

1. Toque la tecla después de que la zona de cocción se haya encendido y haya estado en funcionamiento durante al menos 20 segundos a cierto nivel.



La zona de cocción debe funcionar durante al menos 20 segundos en el nivel seleccionado.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Cuando las zonas de cocción estén separada mientras las zonas de cocción combinadas estén funcionando con el ajuste de la función de refuerzo, las zonas de cocción separadas también seguirán funcionando con este ajuste.

**Desactivación prematura de la función de refuerzo:**

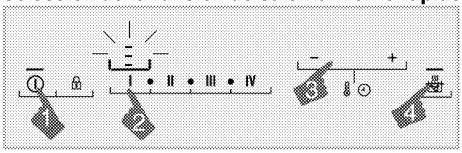
Puede apagar la función de refuerzo tocando la tecla cuando quiera.

**Calentamiento rápido**

La función de calentamiento rápido le facilita la cocción. Todas las zonas de cocción disponen de la función de calentamiento rápido. La función de calentamiento rápido puede utilizarse después de 20 segundos después de establecer el valor de temperatura de la zona de cocción.
Esta función se usa para calentar rápidamente en poco tiempo. Una vez que el tiempo de calentamiento rápido haya finalizado, la zona de cocción funcionará al nivel de temperatura configurado.

La función de calentamiento rápido puede ajustarse una vez dentro de los 20 segundos desde la activación de la placa.

**Selección de la función de calentamiento rápido:**



1. Toque la tecla ① para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando las teclas de selección correspondientes.
3. Seleccione el nivel de temperatura que desee tocando las teclas + y —.
4. Toque la tecla .
   La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia durante un cierto período de tiempo, indicado en la tabla de abajo. El visor de la zona de cocción mostrará tres luces y el valor ajustado para la temperatura.
5. Una vez agotado el período de la función de calentamiento rápido, la zona de cocción pasará al nivel de temperatura fijado y el visor sólo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Cuando las zonas de cocción estén separadas mientras las zonas de cocción funcionen con el ajuste de la función de refuerzo, las zonas de cocción separadas también seguirán funcionando con la configuración de calentamiento rápido.

**Tabla 1:** Límites del tiempo de funcionamiento

| Nivel de temperatura | Límite del tiempo de funcionamiento - segundos |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 10 |
| 1. | 20 |
| 2 | 30 |
| 2. | 40 |
| 3 | 47 |
| 3. | 56 |
| 4 | 65 |
| 4. | 75 |

| | |
|---|---|
| 5 | 85 |
| 5. | 85 |
| 6 | 25 |
| 6. | 25 |
| 7 | 35 |
| 7. | 35 |
| 8 | 45 |
| 8. | 45 |
| 9 | 10 |
| 9. | 10 |

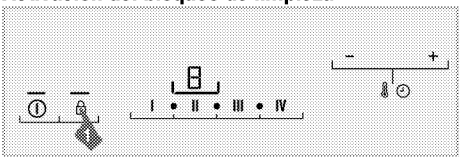
**Desactivación de la función de refuerzo:**

Toque la tecla para apagar la función de refuerzo en cualquier momento.

**Bloqueo de limpieza**

El bloqueo de limpieza inhabilita todos las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento. El aparato no gastará corriente durante este tiempo.

**Activación del bloqueo de limpieza**




1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla hasta que escuche un **sonido de alarma**.

La luz del bloqueo de limpieza se encenderá y el reloj de la placa iniciará una cuenta atrás a partir de 20. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla .

**Desactivación del bloqueo de limpieza**

No es necesario que toque ninguna tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La placa emitirá una señal acústica transcurridos 20 segundos, la luz del bloqueo de teclas se apagará y el bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.

**Bloqueo para niños**

**Cuando la placa esté apagada**, puede protegerla con el bloqueo para niños para evitar que los niños las enciendan. El bloqueo para niños sólo puede activarse y desactivarse cuando la placa esté apagada.

**Activación del bloqueo para niños**

1. Con la placa apagada, mantenga pulsada la tecla hasta que escuche **dos sonidos de alarma**.

El bloqueo para niños se activará y la luz de la tecla se encenderá.

Si se pulsa cualquier tecla con la placa y el bloqueo para niños activos, la luz de la tecla parpadeará.
Si se pulsa cualquier tecla con la placa en estado de reposo y el bloqueo para niños activado, la luz de la tecla parpadeará.
Si **la indicación de calor residual** se muestra mientras la placa está en reposo y si se pulsa cualquier tecla mientras el bloqueo para niños está activo, la luz de la tecla parpadeará.

**Desactivación del bloqueo para niños**

1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla hasta que escuche **un sonido de alarma**.

» El bloqueo para niños se desactivará y la luz de la tecla se apagará.

**Bloqueo de teclas**

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error **cuando la placa esté en funcionamiento**.

**Activación del bloqueo de teclas**

1. Mantenga pulsada la tecla durante un cierto periodo para bloquear el panel de control.

Se emitirá una única señal acústica de alarma, En esta caso, en la placa se ha activado el **bloqueo de limpieza**. Mantenga pulsada la tecla hasta que escuche dos señales acústicas sucesivas.

La luz de la tecla parpadeará y todos las zonas de cocción quedarán bloqueadas.

El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo.
Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

**Desactivación del bloqueo de teclas**

1. Mantenga la tecla pulsada durante dos segundos.

La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

**Función del temporizador**

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se

apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

**Activación del temporizador**

1. Toque la tecla ⏻ para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando las teclas de selección correspondientes.
3. Seleccione el nivel de temperatura que desee tocando las teclas + y —.
4. Toque la tecla 🕒 para activar el temporizador.

El visor del temporizador muestra **"00"** y el símbolo 🕒 empezará parpadear en el visor de la zona de cocción.

5. Seleccione la duración deseada mediante las teclas + y —.

Tras parpadear durante un cierto tiempo, el símbolo 🕒 se quedará encendido de forma permanente, El hecho de que el símbolo 🕒 esté permanentemente encendido indica que la función está activada.

El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.

Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

Cuando el temporizador esté activo, el visor de temporizador solo mostrará el tiempo fijado para la zona de cocción seleccionada.

Cuando el temporizador esté configurado en las zonas de cocción combinadas, el símbolo 🕒 aparecerá en el visor de la zona de cocción más a la izquierda.

Cualquier temperatura previo o, si lo hubiera, valor temporal de las zonas de cocción combinadas funcionarán con el valor más pequeño después de combinarse.
Por ejemplo, si combina una zona de cocción configurada a 10 minutos al nivel de temperatura 6 y una zona de cocción configurada a 20 minutos al nivel de temperatura 2, las zonas de cocción combinadas funcionarán durante 10 minutos al nivel de temperatura 2.
Si el temporizador está configurado únicamente en una de las zonas de cocción que vayan a combinarse, esta configuración también se aplicará a las zonas de cocción combinadas después de combinarse.

**Desactivación del temporizador**

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.
Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

**Desactivación de los temporizadores antes de tiempo**

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.
Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

**1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en "00" :**

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla 🕒 para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Hasta que **"00"** no se muestre en el visor, disminuya el valor tocando las teclas —.

El símbolo 🕒 parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

**2. Apagar el temporizador pulsando la tecla del temporizador durante aproximadamente tres segundos:**

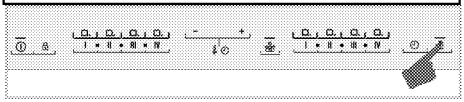
1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla 🕒 para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque la tecla 🕒 durante unos tres segundos.

El símbolo 🕒 parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

**Función de parada**

Esta función le permite "congelar" todas las funciones activas en la placa **(excepto el temporizador)** durante un cierto período de tiempo.

Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, éste seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.



1. Toque la tecla con la placa en funcionamiento. Todas las zonas de cocción activas dejarán de funcionar.
2. Toque de nuevo la tecla para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

**Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción**

**Principios de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

La placa cuenta con ocho zonas de cocción y una dimensión de 94x225 mm con inducción. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

**Límites del tiempo de funcionamiento**

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Cuando una o más zonas de cocción queden encendidas, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde.

El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 2 Límites del tiempo de funcionamiento

| Nivel de temperatura | Límite del tiempo de funcionamiento - horas |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 1. | 5 |
| 2 | 5 |
| 2. | 4 |
| 3 | 4 |
| 3. | 3 |
| 4 | 3 |
| 4. | 2,5 |
| 5 | 2,5 |
| 5. | 2 |
| 6 | 2 |
| 6. | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 7. | 1 |
| 8 | 1 |
| 8. | 0,5 |
| 9 | 0,5 |
| 9. | 0,5 |
| Función de refuerzo | 10 minutos |

**Protección frente al sobrecalentamiento**

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

**Sistema de seguridad frente a derramamiento**

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "E".

**Ajuste preciso de la potencia**

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un alimento (agua, leche) pueda llegar a derramarse incluso cuando esté a punto de hacerlo.

**Funcionamiento con ruido**

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Esto ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación de la olla puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece debido al funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

**Códigos de error / mensajes de advertencia y sus fuentes**

Tabla 2:

| Causas de error | Indicador | Visor |
|---|---|---|
| Ha pulsado dos o más teclas o el panel de control ha estado expuesto al vapor. | El símbolo **"E"** parpadea | Visor de zona de cocción |
| Placa sobrecalentada | El símbolo parpadea | Visor de zona de cocción |
| No hay cacerolas aptas para la zona de cocción | El símbolo se enciende. | Visor de zona de cocción |
| Error del hardware de la tarjeta de control táctil | El símbolo **"Fx**"** se enciende | Visor del temporizador |
| Error del hardware de inducción | El símbolo **"Ex**"** se enciende | Visor de zona de cocción |
| **x****: "1,2,..,9" | | |

Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico.

Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor.

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

# 6 Mantenimiento y cuidados

## Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

**PELIGRO:**
Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

**PELIGRO:**
Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

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

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

## Limpieza de la placa

### Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.
Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.
Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.
Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.
La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

# 7 Resolución de problemas

**El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

**El aparato no funciona.**

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

**El visor de la zona de cocción muestra el símbolo U .**

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

**La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.**

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

**El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.**

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.