

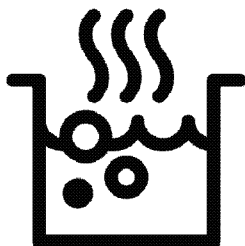


**Встраиваемая варочная поверхность**

**Руководство пользователя**

**Placa empotrada**

**Manual del usuario**



**HII 64200 FMT**

**RU / ES**

185.2620.18/R.AL/28.10.2021/6-5

7757189216

## Уважаемый покупатель,

**Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.**

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

**1 Инструкции по технике безопасности 4**

Цель использования.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность при транспортировке.....	7
Меры безопасности во время монтажа	7
Безопасность использования.....	8
Предупреждения о температуре.....	9
Использование аксессуаров.....	9
Безопасность во время приготовления	9
Индукция.....	10
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки .....	11

**2 Руководство по окружающей среде 12**

Регламент утилизации отходов.....	12
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	12
Утилизация упаковочных материалов	12
Советы по энергосбережению.....	12

**3 Регулирование отходов 14**

Принципы работы устройства.....	14
---------------------------------	----

Принципы работы и использование панели управления устройства.....	15
Управление варочной панелью.....	15
Общая информация о плите.....	16
Технические характеристики.....	17

**4 Первая эксплуатация 18**

Первая очистка.....	18
---------------------	----

**5 Правила эксплуатации варочной панели 19**

Общая информация по использованию плиты.....	19
Панель управления.....	23

**6 Общая информация по приготовлению 33**






Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью.....	33
---	----

**7 Уход и техническое обслуживание 34**

Информация по общей чистке.....	34
Очистка варочной панели.....	35
Очистка панели управления.....	35

**8 Устранение неполадок 37**

## 1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
  - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
  - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
  - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
  -  Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
  -  Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
  -  Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
  -  Не выполняйте технические модификации устройства.
-  **Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
  - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



**Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с

ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.

- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



### Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные

или поврежденные кабели и удлинители.

- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи

источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).

- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.



### Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите их по поверхности.
- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно



кастрюль всегда были сухими.

- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.



Использование аксессуаров

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.



Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении пищи с

- жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.



### Индукция

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет.

Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».

- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- После использования убирайте конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться в конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты,

компьютеры. Ваш продукт может быть поврежден.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность

поражения электрическим током!

- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

### Советы по энергосбережению

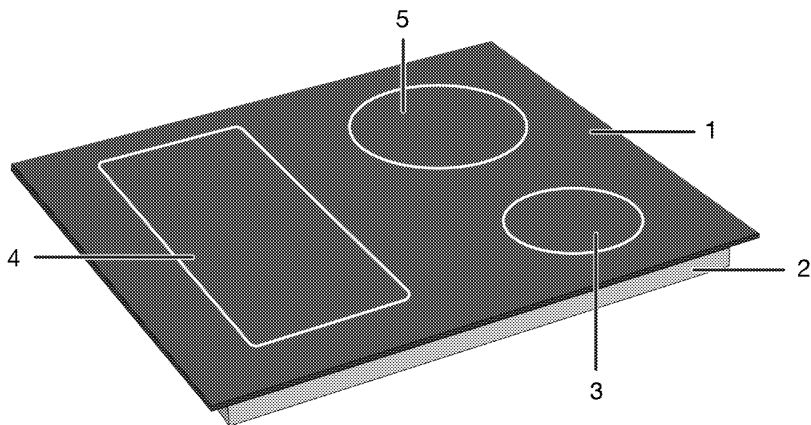
Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.

- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Следите за чистотой поверхностей варочной панели и дна кастрюль. Грязь снижает теплопередачу между конфоркой и дном кастрюли.

### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства



1 Стеклопанель варочная поверхность

2 Нижний корпус

3 Индукционная варочная зона

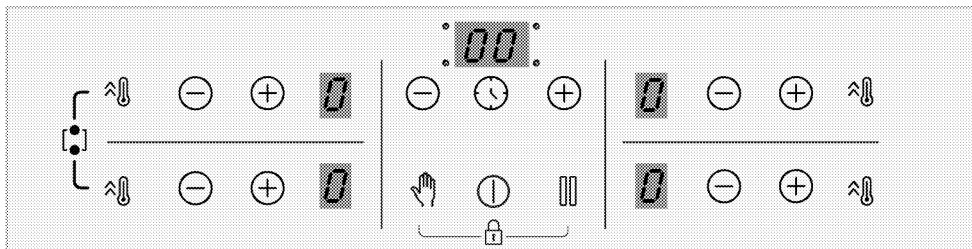
4 Индукционная варочная зона

5 Индукционная варочная зона








# Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.



## Управление варочной панелью

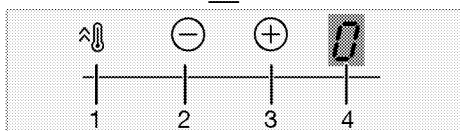
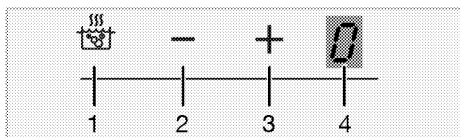


### Кнопки

-  : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
-  : Кнопка блокировки очистки
-  : Кнопка остановки
-  : Кнопка "Увеличить"
-  : Кнопка "Уменьшить"

### Символы

-  : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
-  : Символ блокировки кнопок



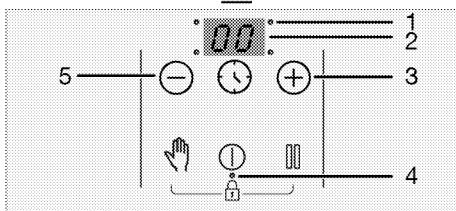
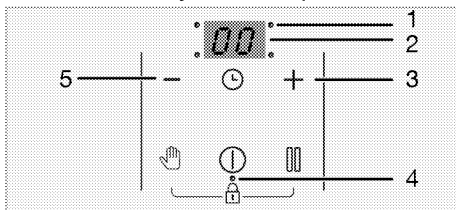
### Дисплей варочной зоны

- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)

- 2 Кнопка уменьшения температуры

- 3 Кнопка увеличения температуры

- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны



### Индикатор таймера

- 1 Светодиод точки срабатывания таймера

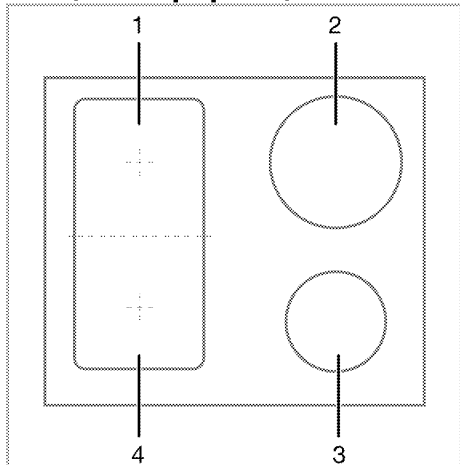
- 2 Индикатор таймера

- 3 Кнопка увеличения таймера

- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей

- 5 Кнопка уменьшения таймера

## Общая информация о плите



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

### 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными поверхностями с широкими поверхностями (поверхности Flexi). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».



## Технические характеристики

### Общие параметры




Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 мм*/580 мм/510 мм(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт

### Горелки

Задняя левая	<b>Индукционная варочная зона</b>
Размеры	180 мм
Питание	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя левая	<b>Индукционная варочная зона</b>
Размеры	180 мм
Питание	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя правая	<b>Индукционная варочная зона</b>
Размеры	145 мм
Питание	1600 Вт / Бустер: 1800 Вт
Задняя правая	<b>Индукционная варочная зона</b>
Размеры	210 мм
Питание	2000 Вт / Бустер: 2300 Вт

#### Степень защиты IP 44

\* Высота конфорки, указанная в технической таблице, является высотой крышки основания устройства.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

## 4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

### Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

**ПРИМЕЧАНИЕ** При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общая информация по использованию плиты

#### Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. The pots and the appliance may be damaged.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные панели без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды

на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.

- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой горелке, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

#### Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электрическая система под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклянная поверхность

нагревается теплом кастрюль/сковородок.

### **Преимущества приготовления на индукции**

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.
- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

### **Для безопасной эксплуатации:**

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).

- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень готовки или выключить плиту.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

### **Кастрюли/сковороды**

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления только с вашей

индукционной плитой. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые размеры перечислены ниже.

#### Подходящие кастрюли/сковороды:

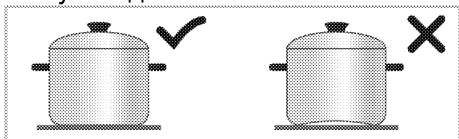
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

#### Неподходящие кастрюли/сковороды:

- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланые кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

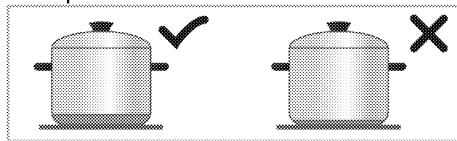
#### Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

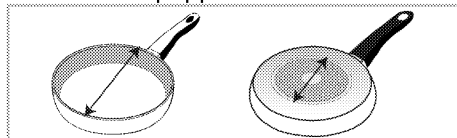


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как работает система

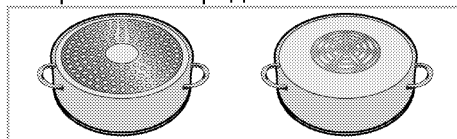
автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.



- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными панелями. Таким образом, варочная панель должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной плитой. В некоторых случаях может появиться предупреждение о плохой кастрюли/сковороды.



#### Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи

на индукционной плите, используя следующие методы.

1. Он совместим, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Он совместим, если "L" не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную плиту и включаете ее.

### Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается

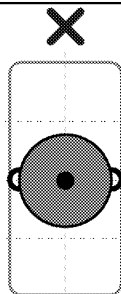
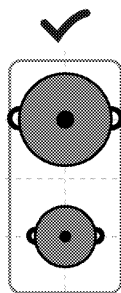
только в соответствующей зоне посуды.

### Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша плита оборудована варочными поверхностями с широкими поверхностями (гибкие поверхности). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные плиты независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

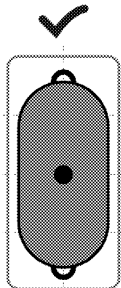
### В виде двух независимых конфорок

Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородками. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



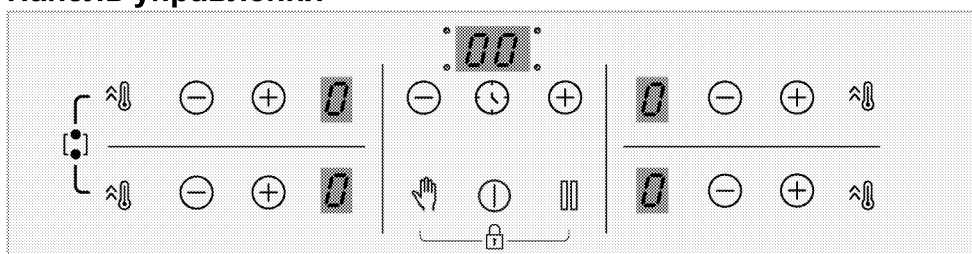
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр конфорки.

## В виде одной конфорки



При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру конфорки.

## Панель управления

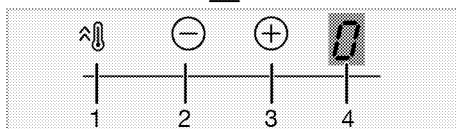
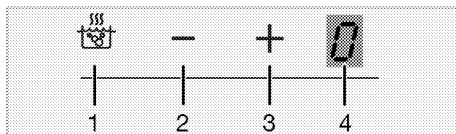


### Кнопки

- ⓘ : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 🕒 : Кнопка таймера
- 🔥 : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 🔒 : Кнопка блокировки очистки
- ⏸ : Кнопка остановки
- ⊕ : Кнопка "Увеличить"
- ⊖ : Кнопка "Уменьшить"

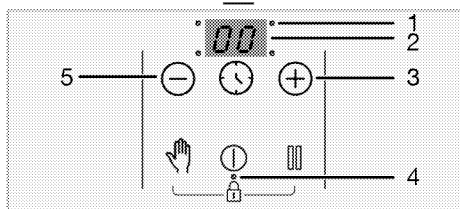
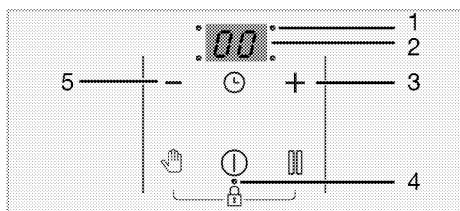
### Символы

- 🔥 : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
- 🔒 : Символ блокировки кнопок



### Дисплей варочной зоны

- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны




### Индикатор таймера

- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

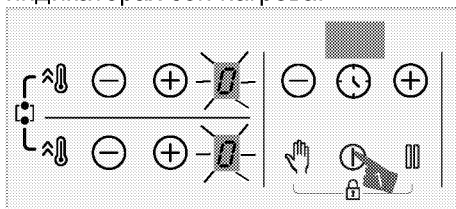
## Общие предупреждения для панели управления

- i** Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
- i** Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.
- i** Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.
- i** Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

### Включение варочной панели:


1. Варочная панель включается кнопкой .

«0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



### Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **С помощью кнопки** 
2. **Понижением температуры до «0»**



Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

### 3. При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева.

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится «0» или «00».

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

### 4. С помощью одновременного нажатия кнопок $\ominus/\oplus$ для нужной зоны нагрева

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки  $\ominus/\oplus$ .

**i** Если символ «Н» или «h» отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

### Индикатор остаточного тепла

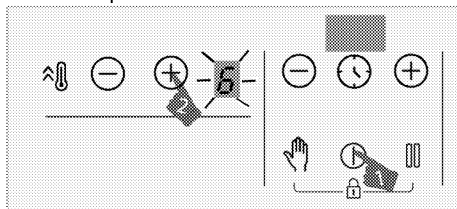
Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ «Н», это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

**i** При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

### Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой  $\odot$ .

2. Установите нужную температуру с помощью кнопок  $\ominus/\oplus$ .



» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

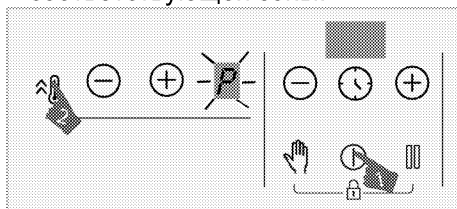
**i** Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

### Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.

### Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой  $\odot$ .
2. Коснитесь кнопки  $\updownarrow$  соответствующей зоны.



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной

мощности, на индикаторе зоны появится символ «Р». Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

### Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку ⊖ или ⏏.

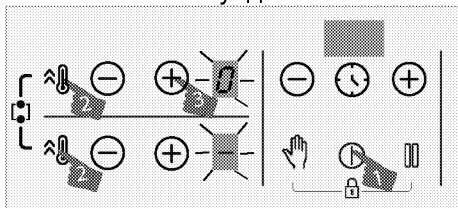
Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

### Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

Если одна зона установлена на режим ускорения, а затем другая зона, расположенная в том же вертикальном направлении, устанавливается на уровень больше 6 (7, 8 и 9), то первая зона снижается до уровня 9, а другая зона может быть установлена на уровень, превышающий 6 (7, 8 и 9). Если вторая зона установлена на режим ускорения, первая зона опустится до уровня 6.

### Включение большой зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки ⊕, чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки ⏏ обеих зон в течение 3 секунд.



» На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра «0», символ ⊖ появится на

индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помощью кнопок ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева установите температуру от «0» до «9».

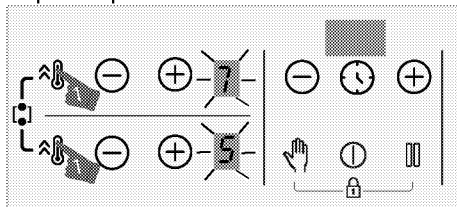
**i** После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопки ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки ⊖/⊕ левой передней зоны нагрева.

**i** В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

» Зона нагрева начнет работать.

### Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

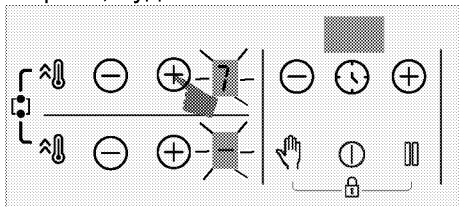
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки ⏏ обеих зон в течение 3 секунд.

» На индикаторе левой задней зоны нагрева появится значение температуры последней выбранной зоны, и включится большая зона нагрева.

» Совмещенные зоны нагрева продолжают работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая была настроена первой перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



» Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки  $\ominus/\oplus$  левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

**i** Если вы коснетесь кнопки  $\updownarrow$  левой зоны нагрева во время работы большой зоны нагрева, зоны нагрева будут работать в режиме ускоренного разогрева.

### **Выключение больших зон нагрева**

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

#### **1. Уменьшением установки температуры до «0»**

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

#### **2. При помощи функции выключения по таймеру для большой зоны нагрева**

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На индикаторе левой зоны нагрева появится **0**, а на индикаторе таймера появится **00**.

### **3. Одновременным нажатием кнопки $\ominus/\oplus$ любой из левых зон нагрева**

При одновременном нажатии кнопок  $\ominus/\oplus$  любой из левых зон нагрева произойдет разделение и выключение зон нагрева.

### **4. С помощью одновременного нажатия кнопок $\updownarrow$ обеих зон нагрева в течение 3 секунд**

Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки  $\updownarrow$  в течение 3 секунд.

### **Блокировка для чистки**

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления. В течение этого времени изделие не будет потреблять электроэнергию.

### **Установка блокировки для чистки**

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку  $\updownarrow$  и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчет с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки  $\text{⓪}$ .

### **Отмена блокировки для чистки**



Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, и блокировка для чистки автоматически отключится.


**i** Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку  $\updownarrow$ , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.


## Блокировка от детей

На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить защиту от случайного включения зон нагрева детьми. Включать и выключать блокировку от детей можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).



### Включение блокировки от детей


1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка от детей. На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ «L», и включится десятичная точка кнопки .

 Если нажать любую кнопку при активной блокировке от детей, прозвучат два звуковых сигнала, и начнет вспыхивать на всех индикаторах зон нагрева символ «L».


### Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.



» Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ «L», и погаснет подсветка кнопки .


### Блокировка кнопок




Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

 Режим блокировки кнопок отключается при сбое питания.



### Включение блокировки кнопок


1. Нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка кнопок и десятичная точка кнопки  после вспыхивания.

 Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать десятичная точка кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова. Если коснуться какой-либо другой кнопки без выключения блокировки кнопок, начнет мигать символ «L» на всех индикаторах зон нагрева, означающий, что блокировка не выключена. Выключите блокировку кнопок, чтобы снова включить варочную панель.

### Выключение блокировки кнопок




1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

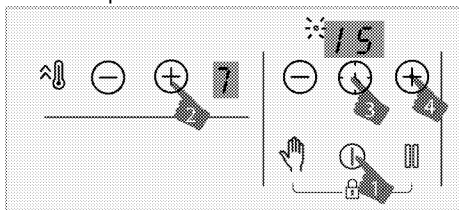
» Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.




## Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи. Не придется наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.


### Включение таймера

1. Включите варочную панель, нажав кнопку .
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок зоны / .



3. Активируйте таймер нажатием кнопки . На индикаторе таймера будет вспыхивать символ «00» и десятичная точка выбранной зоны.
4. Установите нужное время, касаясь кнопок таймера / .
5. Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
6. Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

**i** Если установлено несколько периодов таймера для различных зон, на индикаторе таймера отображается таймер зоны с минимальным периодом, для этой зоны вспыхивает десятичная точка. Десятичные точки других зон горят постоянно.

**i** Оставшееся время приготовления можно увидеть, прикоснувшись к кнопке  любой зоны нагрева. При каждом касании меняется настройка таймера зоны. В заключение снова отображается минимальное заданное время таймера.

**i** Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева и ее значение температуры

**i** Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

### Отключение таймера



По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. Если не нажимать кнопку, звуковой сигнал прервется через несколько минут.

### Преждевременное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймер можно досрочно отключать двумя способами.

### Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Нажимайте кнопки таймера / , пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры «00».

» Десятичная точка соответствующей зоны будет

светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

### Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок



1. Одновременно коснитесь кнопок соответствующей зоны.

» Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.



После этого температура соответствующей зоны будет равняться «0» с уровнем таймера.

### Пауза

С помощью этой функции рабочую температуру зон нагрева можно уменьшить до минимального значения (уровень 1).



Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева коснитесь к кнопке . Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ "□".

2. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдущими настройками, коснитесь кнопки .

### Функция управления питанием

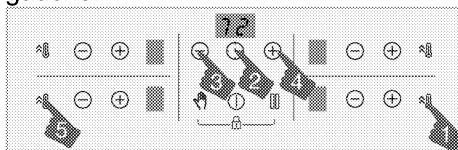
Ваше прибор оснащен функцией полного управления питанием. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять мультитварка. Для функции управления питанием доступно 8 уровней.

Функция управления питанием - общие уровни мощности, которые можно установить

Индикатор дисплея управления питанием	Общая мощность
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Чтобы изменить общую мощность:

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке . Выключите мультитварку, снова коснувшись кнопки .
2. Затем нажмите соответственно кнопку правой передней зоны, кнопку , кнопку таймера и, в последнюю очередь, кнопку zone avant gauche.



3. Установленный уровень управления питанием отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку , чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение общей мощности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку , и выключите мультитварку. Установленное вами значение общей мощности будет активировано.

**i** Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня общей мощности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мощности мультитварки. Это не является неисправностью.

**i** Если при изменении уровня мощности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

### **Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева**

**Принцип действия:** Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

**i** Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь зоны нагрева диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

**i** Продукт может запускаться и останавливаться, когда он работает на уровнях от 1 до 7, особенно с посудой небольшого диаметра и когда воды мало. Это не вина.

### **Система автоматического выключения**

Панель управления мультитваркой оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

**Таблица 1:** Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического выключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минут
P (ускоренный разогрев)	10 минут (*)
(*) Через 10 минут варочная панель переключится на уровень 9	

### Защита от перегрева

Варочная панель оснащена несколькими датчиками защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- Рабочая зона нагрева может выключиться.
- Выбранный уровень может уменьшиться с более высокого до уровня 7.

### Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «E».

### Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

**i** Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

**i** Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.



## 6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

### Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и

медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.

- При нагревании масла убедитесь, что горшок, который вы используете, сухой, и держите его крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Информация по общей чистке

#### **▲ Предупреждения общего характера**

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### **Для варочной панели:**

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.

#### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

#### **Стекланные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и

абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.

- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и

окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.

- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

### **Очистка варочной панели**

#### **Стеклянная варочная поверхность**

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

#### **Очистка панели управления**

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели

- управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
  - Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## 8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

### Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей духовке остыть.*
- неподходящая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

### На дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

### Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей духовке остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

### Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

### Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в плита не остынет до подходящей температуры.

### Шум от мультиварки во время приготовления

Во время процесса приготовления могут быть доноситься некоторые звуки из мультиварки. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

### Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Мультиварка оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонный сосуд сделан из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне мультиварки используются для приготовления с разными уровнями приготовления.

### Коды ошибок/причины и возможные решения

#### Коды ошибок

#### Причины ошибки

#### Возможные решения

E 22

Индукционная

E 26

мультиварка перегрета.

Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опускается ниже установленных пределов.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультиварки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультитварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультитварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

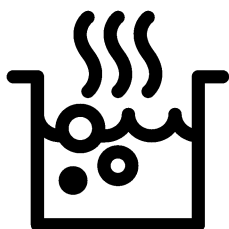
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.





## **Placa empotrada**

Manual del usuario



ES

## Estimado cliente,

### Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

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

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

# TABLA DE CONTENIDOS

## **1 Instrucciones de seguridad 4**

Propósito del uso .....	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas .....	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte .....	7
Seguridad de la instalación .....	7
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura .....	8
Uso de accesorios .....	8
Seguridad en la cocina .....	8
Inducción.....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

## **2 Instrucciones medioambientales 11**

Regulación en materia de residuos .....	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil .....	11
Eliminación del material de embalaje.....	11
Recomendaciones para el ahorro de energía .....	11

## **3 Su aparato 12**

Información sobre el aparato.....	12
-----------------------------------	----

Introducción y uso del panel de mandos del aparato .....	13
Control de placa.....	13
Información general sobre placa.....	14
Especificaciones técnicas.....	15

## **4 Primer uso 16**

Primera limpieza .....	16
------------------------	----

## **5 Cómo usar la placa 17**

Información general sobre el uso de placa	17
Panel de control .....	21

## **6 Información general sobre la cocción 31**

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	31
---	----

## **7 Mantenimiento y cuidados32**

Información general de limpieza.....	32
Limpieza de placa.....	33
Limpiar el panel de control .....	33

## **8 Solución de problemas 34**

# 1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
- ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
- ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del

aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.

- ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.

## ⚠ Propósito del uso

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

## ⚠ Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o

mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



### **Seguridad eléctrica**

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe

estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe

doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
  - Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- (Si su producto tiene un enchufe)
- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
  - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
  - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

## Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

## Seguridad de la instalación

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

## Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

### **Advertencias sobre la temperatura**

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

### **Uso de accesorios**

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

### **Seguridad en la cocina**

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio.



JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



### **Inducción**

- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como

bombas de insulina o marcapasos.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



### **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole

agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de

este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos

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



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

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

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

#### Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

#### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

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

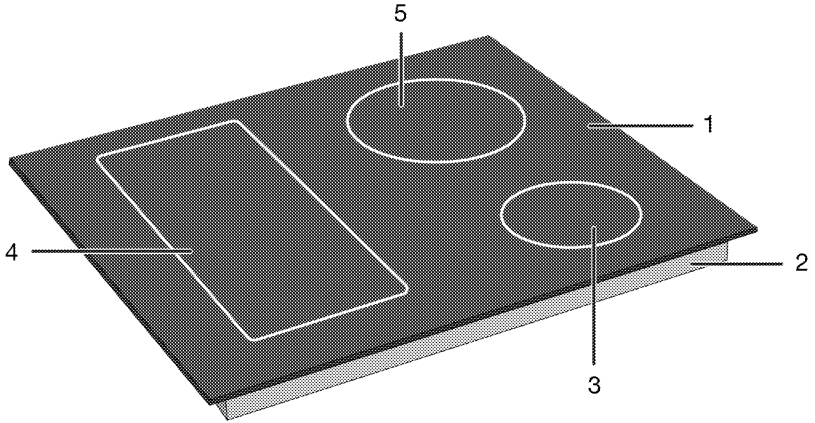
#### Recomendaciones para el ahorro de energía

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

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

### 3 Su aparato

#### Información sobre el aparato



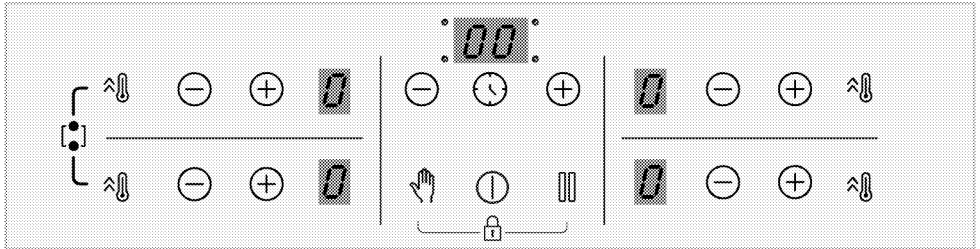
- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción

- 4 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción

# Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

## Control de placa

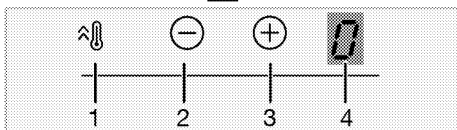
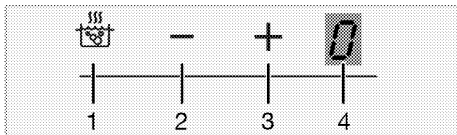


### Teclas

- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- : Tecla de bloqueo para limpieza
- : Tecla de parada
- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

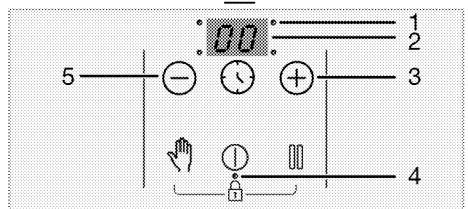
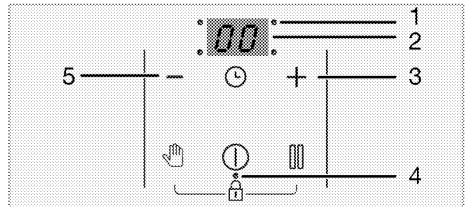
### Símbolos

- : Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia
- : Símbolo de bloqueo de teclas



Pantalla de la Zona de cocción

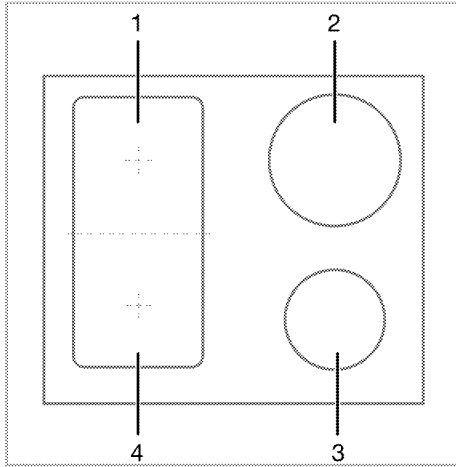
- 1 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura
- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción



### Indicador de temporizador

- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

## Información general sobre placa



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

- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

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

## Especificaciones técnicas




### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	52 mm*/580 mm/510 mm(Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas).
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía	max. 7200 W

### Quemadores

Izquierda posterior	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Izquierda delantera	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Derecha delantera	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	145 mm
Potencia	1600 W / Booster: 1800 W
Derecha posterior	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	210 mm
Potencia	2000 W / Booster: 2300 W

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

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 4 Primer uso

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

### Primera limpieza

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

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

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



## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre el uso de placa

#### Advertencias generales

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

necesitará hacer una limpieza innecesaria.

- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

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

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

#### Ventajas de la cocción por inducción

- Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.
- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
  - Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en

comparación con otros tipos de placas.

- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

### **Para una operación segura:**

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para

cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

### **Ollas/sartenes de cocción**

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

### **Ollas/sartenes adecuadas:**

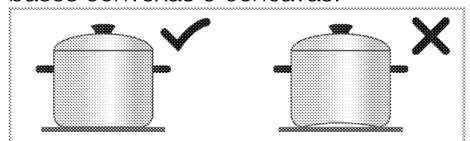
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

### **Ollas/sartenes no adecuadas:**

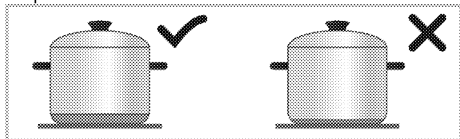
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

### **Recomendaciones:**

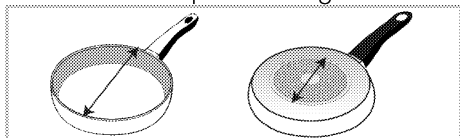
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



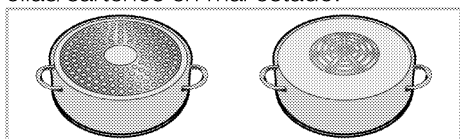
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes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



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



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



## Prueba de ollas/sartenes

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

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

## Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

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

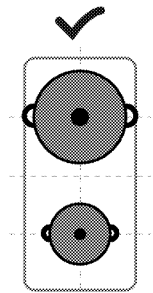
El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de

energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

### **Zona de cocción con ancha superficie (flexi)**

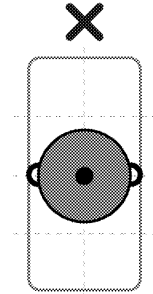
Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una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

#### **Como dos zonas independientes de cocción**



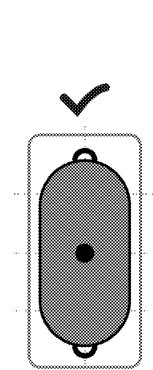
Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción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

#### **Como dos zonas independientes de cocción**



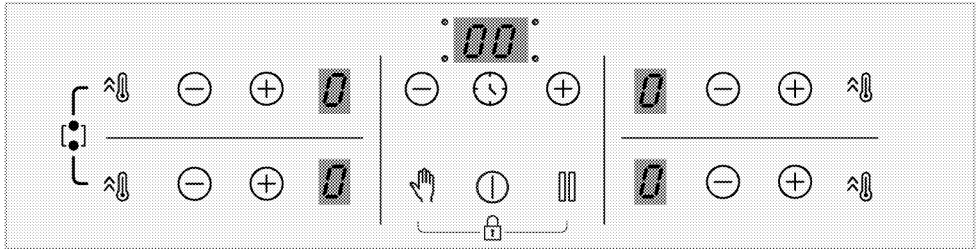
Para cocinar con una sola olla/sartén, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.

#### **Como única zona de cocción**



Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.

# Panel de control

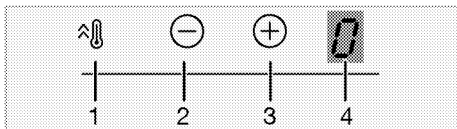
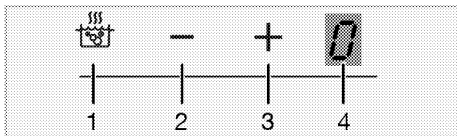


## Teclas

- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- : Tecla de bloqueo para limpieza
- : Tecla de parada
- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

## Símbolos

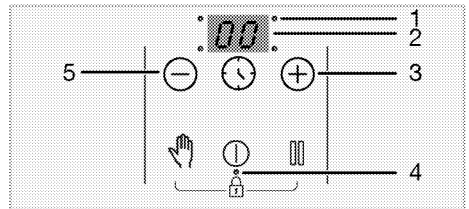
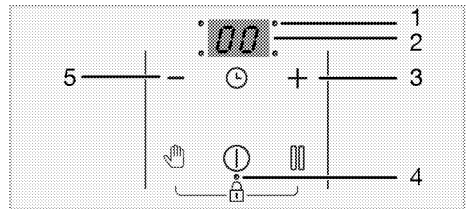
- : Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia
- : Símbolo de bloqueo de teclas



## Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura

- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción



## Indicador de temporizador

- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

## Advertencias generales para panel de control

**i** Este producto 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.

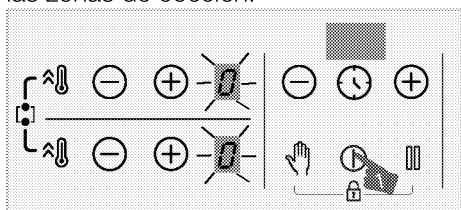
**i** Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

**i** La placa regresará automáticamente al modo en espera, si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos.

**i** Si no se pulsa ninguna tecla durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

## Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①. "0" aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



## Apagado de la zona de cocción:

La zona de cocción activa se puede apagar de tres formas distintas:

1. Tocando la tecla ①



Toque la tecla ①.



2. Bajando el nivel de temperatura a "0";

Puede apagar la zona de cocción configurando el ajuste de temperatura a "0".

3. 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. El visor correspondiente mostrará "0" o "00". Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.

4. Toque la zona  y las teclas  simultáneamente para la zona de cocción deseada;

Puede apagar la zona de cocción correspondiente tocando sus teclas  /  a la vez.

**i** Si los símbolos "H" o "h" están encendidos una vez apagada la zona de cocción, significa que la zona de cocción está todavía caliente. No toque las zonas de cocción.

## Indicador de calor residual

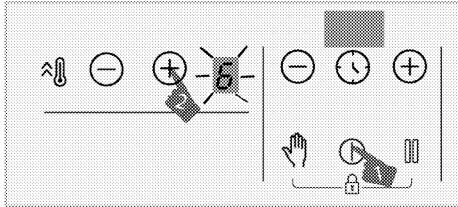
Si el símbolo "H" parpadea en el visor de la zona de cocción, significa que la placa está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. En unos momentos, este símbolo se transformará en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

**i** Si se produce un corte de 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.

## Ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.

2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas  $\ominus$  /  $\oplus$  de la zona.



» La zona de cocción correspondiente comenzará a operar en el nivel de temperatura establecido.

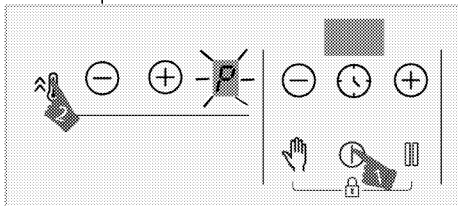
**i** La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

### Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

### Selección del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

1. Encienda la placa pulsando la tecla  $\text{Ⓢ}$ .
2. Toque la tecla  $\text{Ⓢ}$  de la zona correspondiente.



» La zona de cocción seleccionada funcionará a máxima potencia y el símbolo "P" aparecerá en el visor de la zona de cocción. La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

### Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas  $\ominus$  o  $\text{Ⓢ}$ .

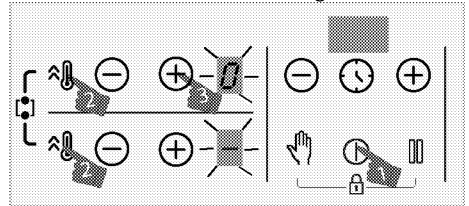
La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

### Principio de funcionamiento de zonas de cocción situadas en la misma vertical:

Si una zona está seleccionada a nivel booster y activa la otra zona situada en la misma vertical en un nivel superior a 6 (7, 8 ó 9), la primera zona reduce su nivel automáticamente a 9. Si quiere seleccionar la segunda zona a nivel booster, la primera zona reducirá su nivel automáticamente a 6.

### Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque  $\text{Ⓢ}$  para encender la placa.
2. Para encender la zona de cocción combinada, mantenga las teclas  $\text{Ⓢ}$  de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.



» "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda.  $\ominus$  aparecerá en el visor de la zona de cocción delantera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.

3. Toque las teclas  $\ominus/\oplus$  de la zona de cocción trasera izquierda para ajustar la temperatura entre "0" y "9".

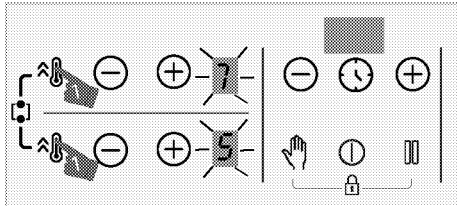
**i** Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas  $\ominus/\oplus$  de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas  $\ominus/\oplus$  de la zona de cocción delantera izquierda.

**i** Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

» La zona de cocción se pone en funcionamiento.

### **Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento**

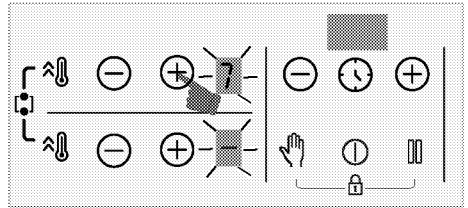
Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más grande con los mismos valores.



1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activas, mantenga las teclas  $\hat{\wedge}$  de ambas

zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.

» El valor de la temperatura de la última zona de cocción seleccionada aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.  
» Una vez combinadas, ambas zonas de cocción seguirán operando con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. El valor de la zona de cocción izquierda ajustado antes de combinar las zonas de cocción se cancelará.



» Para cambiar la temperatura, toque las teclas  $\ominus/\oplus$  de la zona de cocción trasera izquierda y ajuste la temperatura que desee.

**i** Si toca la tecla  $\hat{\wedge}$  de la zona de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción operarán al valor de la función de refuerzo.

### **Apagado de las zonas de cocción combinada**

La zona de cocción combinada puede apagarse de cuatro formas diferentes:

**1. Bajando el nivel de temperatura a "0"**

Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a "0".

**2. Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada**



Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará 0 y el visor del temporizador mostrará 00.

### 3. Tocando simultáneamente las teclas $\ominus/\oplus$ de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo

Si toca simultáneamente las teclas  $\ominus/\oplus$  de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo, las zonas de cocción se separan y se apagan.

### 4. Pulsando las teclas $\wedge$ de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos

Las zonas de cocción se apagarán si pulsa las teclas  $\wedge$  de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos.

## Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todas 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 consumirá electricidad durante este tiempo.

### Activación del bloqueo de limpieza

1. Con cualquiera de las zonas de cocción activadas, mantenga pulsada la tecla  $\wedge$  hasta que **escuche un sonido de alarma**.

Se inicia una cuenta atrás desde 20 en el visor de tiempo de la placa. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla  $\odot$ .

### 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 y el

bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.

**i** Si desea desactivar antes el bloqueo de limpieza, mantenga pulsada la tecla  $\wedge$  hasta que escuche **dos señales acústicas intermitentes**.

## Bloqueo para niños

Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).

### Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsadas las teclas  $\wedge$  y  $\equiv$  simultáneamente hasta que **escuche un sonido de alarma**.

El bloqueo para niños se activará. El punto decimal de la tecla  $\hat{=}$  parpadeará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".

**i** Si pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, se escucharán dos señales de alarma y el símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción.

### Desactivación del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsadas las teclas  $\wedge$  y  $\equiv$  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.



» La función de bloqueo para niños se desactivará. El símbolo "L" parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción, y la luz de la tecla  $\hat{=}$  se apagará.


## Bloqueo de teclas



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

**i** El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.



## Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche una señal de alarma**.

El bloqueo de teclas se activará y el punto decimal de la tecla  se quedará encendido tras parpadear.

**i** 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 o botón, el punto decimal de la tecla  parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder encender la placa de nuevo. Si toca cualquier botón sin desactivar el bloqueo de teclas, el símbolo "L" parpadeará en todas las zonas de cocción para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Desactive el bloqueo de teclas para encender de nuevo la placa.

## Desactivación del bloqueo de teclas





1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.

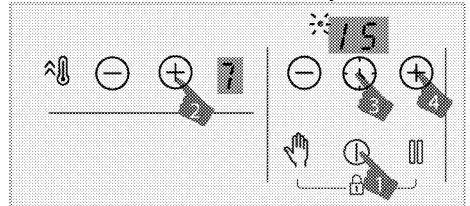
» La luz de la tecla  se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.




## Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No tendrá la necesidad de estar vigilando la placa durante el período de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.


## Activación del temporizador

1. Encienda la placa pulsando la tecla .  
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando la zona  y teclas  y .



3. Active el símbolo tocando la tecla .  
El símbolo "00" y el punto decimal de la zona seleccionada parpadearán en el visor del temporizador.  
4. Seleccione la duración deseada pulsando las teclas / del temporizador.  
5. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, se activará el ajuste. El punto decimal de la zona seleccionada parpadeará en el visor del temporizador.  
6. Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

**i** Si se ajusta el valor de más de un temporizador a diferentes zonas, el temporizador con el valor más bajo se muestra en el visor del temporizador y el punto decimal de dicha zona parpadea. Los puntos decimales de las otras zonas quedan permanentemente encendidos.

**i** Puede ver el tiempo de cocción restante pulsando de nuevo la tecla  para todas las zonas de cocción. Con cada pulsación se mostrará el valor de una zona diferente. Por último, se vuelve a mostrar el valor mínimo del temporizador.

**i** El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y su valor de temperatura

**i** El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.

### **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. Si no pulsa ninguna tecla, la señal de alarma dejará de sonar al cabo de unos minutos.

### **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:

#### **Desactivación del temporizador para la zona relacionada reduciendo su valor hasta llegar a "00":**

1. Toque las teclas / del temporizador hasta que aparezca "00" en el visor de la zona de cocción cuyo temporizador esté activo.

» El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

#### **Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas / de la zona correspondiente:**

1. Toque simultáneamente las teclas / de la zona correspondiente.


» El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.


**i** Tras este paso, el nivel de temperatura de la zona relacionada será "0" también en el nivel del temporizador.


### **Función de parada**

Puede reducir el nivel de temperatura operativa de las zonas de cocción al nivel mínimo (nivel 1) por medio de esta función.

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

1. Toque la tecla  cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.

Todas las zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo  aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.

2. Toque de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.








### **Función de gestión de energía**

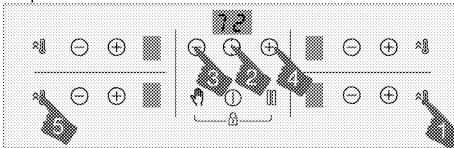
Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.



Función de gestión de energía - Niveles de energía total que se pueden configurar

Indicador de pantalla de gestión de energía	Energía total
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Para cambiar la energía total;

1. Enciende la placa tocando la tecla . Enciende la placa tocando la tecla  otra vez.
2. Luego toque respectivamente la tecla  de la zona frontal derecha, la tecla , la tecla del temporizador , la tecla del temporizador , y finalmente la tecla  de la zona frontal izquierda.



3. En la pantalla del temporizador se muestra el nivel de gestión de energía establecido.
4. Toque la tecla  para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  y apague la placa. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

**i** Conforme al nivel de energía total ajustado pueden variar los niveles de temperatura que puede asignar a las placas. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reducirá de manera automática conforme a la configuración de energía a realizar por la cocina. Esto no es ningún error.

**i** La configuración no se puede realizar en caso de tocar una tecla que no sea el orden especificado mientras se cambia el nivel de energía. Para realizar la configuración debe repetir los pasos desde el principio.

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

**Principios de funcionamiento:** En principio, la placa de inducción calienta directamente los recipientes de cocción. Por lo tanto, tiene numerosas ventajas en comparación con otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa más fría.

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

**i** Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte automáticamente el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo cuando el recipiente entra en contacto con la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

**i** El producto puede comenzar a detenerse cuando está operando en niveles del 1 al 7, especialmente con utensilios de cocina con un diámetro pequeño y con poco agua. Esto no es una falta.

### **Apagado automático de sistema**

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

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

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutos
P (refuerzo)	10 minutos (*)

(\*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 10 minutos

### **Protección frente al sobrecalentamiento**

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

- Es posible que se apague la zona de cocción en funcionamiento.
- El nivel de cocción seleccionado podría reducirse a 7 desde niveles superiores.

### **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 indicador mostrará la advertencia "E".

### **Ajuste preciso de la potencia**

La placa de inducción reacciona inmediatamente a las instrucciones

como principio de funcionamiento. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

**i** Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

**i** Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

## 6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

### **Advertencias generales sobre la cocción en placa**

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio.

**Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### ⚠ Advertencias generales

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

#### Para la encimera:

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

#### Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

#### Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de



microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

### **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

### **Limpieza de placa**

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

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza

descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

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

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

## 8 Solución de problemas

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

### El aparato no funciona.

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

### En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

### La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

### La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

### Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

#### Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden depender del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

### Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

---





