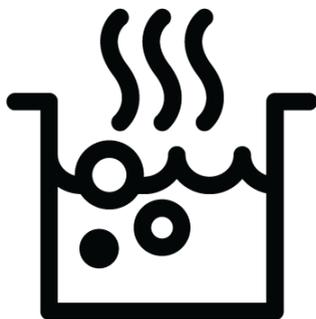


# beko

**Вграден котлон**  
Ръководство за употреба  
**Piano cottura incassato**  
Manuale Utente



HII 64400 MT

185262229\_7/ BG/ IT/ R.AD/ 19.09.24 11:50  
7757189213

## Добре дошли!

---

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

**Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:**



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

**БЕЛЕЖКА** Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Таблица на съдържанието

<b>1</b>	<b>Инструкции за безопасност .....</b>	<b>4</b>
1.1	Предназначение .....	4
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци .....	4
1.3	Електрическа безопасност.....	5
1.4	Безопасност при транспортиране .....	7
1.5	Безопасност при монтажа .....	7
1.6	Безопасност при употреба.....	8
1.7	Предупреждения за температурата .....	9
1.8	Безопасност при готвене .....	9
1.9	Въведение.....	10
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване .....	10
<b>2</b>	<b>Инструкции за околната среда. 11</b>	<b>11</b>
2.1	Директива за отпадъците.....	11
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт .....	11
2.2	Информация за пакетиране.....	11
2.3	Препоръки за пестене на енергия .....	11
<b>3</b>	<b>Вашият продукт.....</b>	<b>12</b>
3.1	Представяне на продукта .....	12
3.2	Технически спецификации.....	13
<b>4</b>	<b>Първа употреба.....</b>	<b>14</b>
4.1	Първоначално почистване.....	14
<b>5</b>	<b>Как да работите с котлона.....</b>	<b>14</b>
5.1	Обща информация за използването на котлоните.....	14
5.2	Панел за управление .....	17
<b>6</b>	<b>Обща информация за печенето 23</b>	<b>23</b>
6.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	23
<b>7</b>	<b>Поддръжка и почистване .....</b>	<b>25</b>
7.1	Обща информация за почистване .....	25
7.2	Почистване на котлоните.....	26
7.3	Почистване на контролния панел .....	26
<b>8</b>	<b>Отстраняване на неизправности.....</b>	<b>27</b>

## 1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.

### 1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.

### 1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под

- наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
  - Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
  - Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
  - Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
  - Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
  - Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите от страни на плота, така че децата да не могат да ги хванат и да се изгорят.
  - **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
  - Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
  - Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
    1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
    2. Прекъснете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
    3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.
    4. Не позволявайте на деца да си играят с продукта, когато е в неактивен режим.



### 1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за

заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте

множество щепсели и преносими източници на хранване далеч от продукта.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

Ако вашият продукт има хранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.



#### 1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



#### 1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете хранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В

противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Съществува риск пламъкът на плочата да запали завеси и запалими материали около плочата. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.

- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.

### 1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.

- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:

Изключете всички газове и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.

- Не докосвайте повърхността на уреда.

- Не използвайте уреда.

- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.

### 1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се

внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.



### 1.8 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си.

Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.

## 1.9 Въведение

- Електрически управляваните зони на вашия котлон са оборудвани с усъвършенствана „индукционна“ технология. На индукционните зони за готвене, които спестяват време и енергия, трябва да се използват съдове, подходящи за индукционно готвене; в противен случай зоната за готвене няма да работи. За подробна информация вижте раздела „Избор на съд“.
- Тъй като индукционният плот създава магнитно поле, това може да има вредни ефекти за хора, които използват устройства като пейсмейкъри или инсулинови помпи.
- Затворете котлона от контролния панел след употреба, не разчитайте на сензора за съд.

- Метални предмети като ножове, вилицы, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те ще се нагорещят.
- Не съхранявайте метални предмети в чекмеджета под плота. При продължителна и интензивна употреба материалите тук могат да прегреят.
- Не поставяйте електронни продукти като мобилни телефони, таблети, компютри върху индукционния плот. Вашият уред може да се повреди.

## 1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.

## 2 Инструкции за околната среда

### 2.1 Директива за отпадъците

#### 2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

#### Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

### 2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

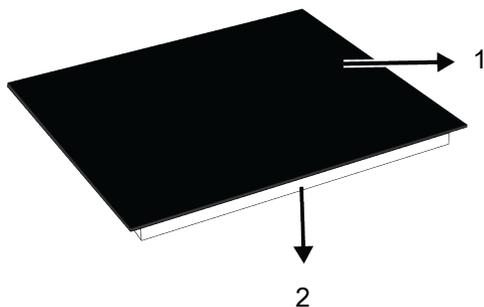
#### 2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

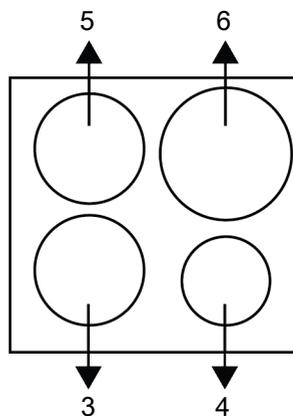
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

#### 3.1 Представяне на продукта



- 1 Стъклена повърхност за готвене
- 3 Индукционна зона за готвене
- 5 Индукционна зона за готвене



- 2 Долен корпус
- 4 Индукционна зона за готвене
- 6 Индукционна зона за готвене

## 3.2 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	52 /590 /520 *
Монтажни размери на плота (ширина / дълбочина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напрежение/Честота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Обща консумация на енергия (kW)	макс. 7,2 kW

### Зони за готвене

Преден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2000 W / Спомагач 2300 W

Преден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	145 мм
Захранване	1600 W / Спомагач 1800 W

Заден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2000 W / Спомагач 2300 W

Заден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	210 мм
Захранване	2000 W / Спомагач 2300 W

\* Височината на плота, посочена в техническата таблица, е долната височина на корпуса на продукта.



Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

## 4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

### 4.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

## 5 Как да работите с котлона

### 5.1 Обща информация за използването на котлоните

#### Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервиз, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
- Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че не поставяйте пластмасовите съдове /

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.

- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаната котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

#### Принцип на действие на индукционния котлон

Индукционният котлон е като отворена верига. Веригата завършва, когато върху нея се поставят съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене и електронна система под стъклената повърхност генерира магнитно поле. Металната основа на тенджерите / тиганите се загрева чрез поемане на

енергия от това магнитно поле. По този начин топлината не се генерира върху повърхността на котлона, а директно върху тенджерите / тиганите над нея. Стъклената повърхност се загрява чрез топлината на съдовете за готвене.

### **Предимства на готвенето чрез индукция**

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се предава директно към съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не изгарят бързо, тъй като стъклената повърхност за готвене не се загрява директно. Почиства се по-лесно.
- Готвенето трябва да е по-бързо, тъй като топлината се генерира директно върху съдовете за готвене. По този начин спестява време и енергия по отношение на други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и осигурява по-ефективно готвене.
- Фактът, че преносът на топлина спира и повърхността за готвене не се загрява директно, когато съдовете за готвене са отстранени от повърхността за готвене, осигурява по-безопасно използване срещу възможни инциденти при готвене.

### **За безопасна работа:**

- Не избирайте високи нива на нагряване, когато използвате незалепващи съдове / тигани за готвене, покрити с малко количество олио или използвани без олио (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклена повърхност за готвене като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеща повърхност.
- Не поставяйте върху котлона метални предмети като прибори за хранене или капаци, тъй като те могат да се нагорещат.

- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона.
- Дръжте магнитни предмети като кредитни карти или ленти далеч от котлона, докато работи.
- Ако под вашия плот има фурна и тя работи, сензорите на котлона могат да намалят нивото на готвене или да изключат котлона.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е предоставена в следващите раздели. Ако обаче използвате тенджери с тънка основа за готвене, тези тенджери се загряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване.

### **Тенджери / тигани за готвене**

Трябва да използвате феромагнитни, качествени съдове за готвене, които носят етикет или предупреждение, че е съвместимо за индукционно готвене само с вашия индукционен котлон. Като цяло, колкото по-високо е съдържанието на желязо, толкова по-добри ще бъдат тенджерите / тиганите за готвене. Основният диаметър на съдовете за готвене трябва да съответства на индукционната зона. Предложените размери са изброени по-долу.

### **Подходящи тенджери / тигани:**

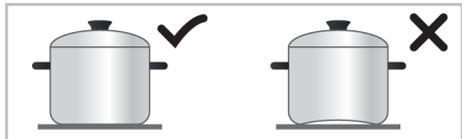
- Чугунени тенджери / тигани
- Емайлирани стоманени тенджери / тигани
- Тенджери / тигани от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващи, че е съвместим с индукцията)

### **Неподходящи тенджери / тигани:**

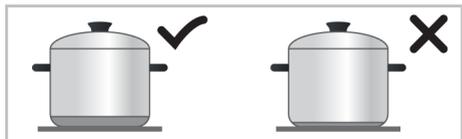
- Алуминиеви тенджери / тигани
- Медни тенджери / тигани
- Месингови тенджери / тигани
- Стъклени тенджери / тигани
- Керамика
- Керамика и порцелан

## Препоръки:

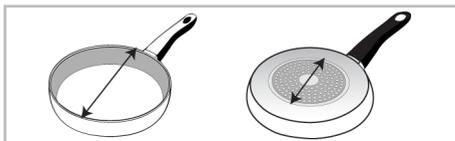
- Използвайте само тенджери / тигани с плоско дъно. Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



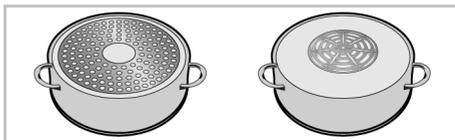
- Използвайте тенджери / тигани за готвене само с дебели, обработени основи. Ако използвате тенджери с тънка основа, те се нагряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване. Острите ръбове могат да причинят драскотини по повърхността.



- Основите на някои съдове за готвене имат по-малко феромагнитно поле от истинския му диаметър. Само тази зона се загарява от котлона. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене се намалява. Освен това такива съдове за готвене / тигани може да не бъдат доловими от големи индукционни котлони. По този начин котлонът за готвене трябва да бъде избран в зависимост от размера на феромагнитното поле.



- Някои тенджери за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Този тип съдове за готвене може да не се загреят адекватно или изобщо да не бъдат открити от индукционния котлон. В някои случаи може да се появи предупреждение за лоши тенджери / тигани.



- i** Равномерното разпределение на съдовете за готвене отядно и отляво и централни работни места за избор на работни места влияе положително върху ефективността на готвене при готвене на множество ястия на индукционните котлони.

## Тест за съдове за готвене / тигани

Проверете дали вашата тенджерата е съвместима с готвене с индукционен котлон, като използвате методите по-долу.

- Съвместима е, ако основата на тенджерата ви съдържа магнит.
- Съвместима е, ако **L** не мига, когато поставите съда си върху индукционния котлон и включите котлона.

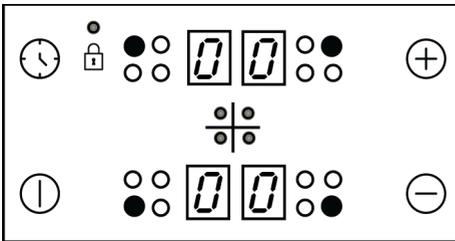
## Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
145	мин. 100 - максимум 145
180	мин. 100 - максимум 180
210	мин. 140 - максимум 210
240	мин. 140 - максимум 240
280	мин. 125 - максимум 280

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
320	мин. 125 - максимум 320
2 x (92,7 x 200)	мин. 100 - максимум 180
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност	ширина 230 - дължина 390

Откриването на тенджери за готвене от индукционните котлони зависи от диаметъра и материала на феромагнитна в основата на тенджерите / тиганите. За да се осигури откриването на съдовете за готвене и да се постигне ефективно готвене, тенджерите / съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера на котлона. Размерите на съдовете / тиганите за готвене, препоръчани за размерите на котлона, са дадени по-горе.

## 5.2 Панел за управление



### Бутони :

- Бутон за включване/изключване
- Бутон на таймера
- Бутон за увеличаване
- Бутон за намаляване

### Символи :

- Символ за ключалка

### Бутон за избор на зона за готвене :

- Заден ляв бутон за избор на зона за готвене
- Преден ляв бутон за избор на зона за готвене
- Преден десен бутон за избор на зона за готвене
- Заден десен бутон за избор на зона за готвене

## Общи предупреждения за контролния панел

- Графиките и фигурите са само с информационна цел. Реалният вид на дисплея и функциите може да варират в зависимост от модела на печката.

Поведението при кипене може да варира в зависимост от вида на тенджерата, размера на тенджерата и размера на зоната за готвене. За по-хомогенно поведение при кипене може да се използва една стъпка по-голяма зона за готвене.

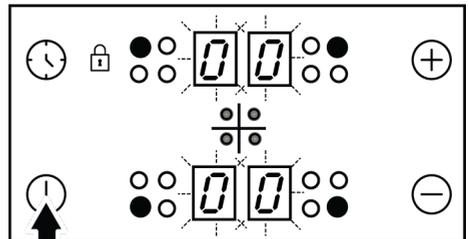
Използването на по-голяма зона за готвене не води до загуба на енергия на индукционните котлони, тъй като топлината се създава само в съответната зона на съда.

- Този уред се контролира от контролен панел с едно докосване. Всяко действие, което извършвате върху панела за контрол с едно докосване, се потвърждава от звуков сигнал.
- Поддържайте контролния панел винаги чист и сух. Влажната и замърсена повърхност може да доведе до проблеми във функционирането.

### Включване на котлоните

1. Докоснете копче на контролния панел.

⇒ Символ “0” се появява на всички дисплеи на зоните за готвене.



Ако в рамките на 20 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

## Изключване на котлоните

1. Докоснете копче ① на контролния панел.  
⇒ Котлоните се изключват и се връщат в режим на готовност.



Символ “Н” или “h”, появяващи се върху дисплея на зоната за готвене обозначават, че зоната за готвене е все още гореща. Не докосвайте зоните за готвене.

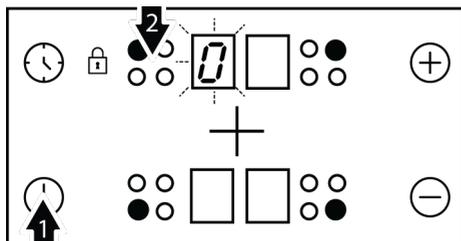
## Индикатор на остатъчната топлина

Символ “Н” появил се на дисплея на зоната за готвене обозначава, че плочата е все още гореща и може да се използва за поддържане на малко количество храна топла. Символът скоро преминава във “h”, което обозначава по-слаба нагорещеност.



При прекъсване на храненето, индикаторът на остатъчната топлина не свети и не предупреждава за нагорещени зони за готвене.

## Включване на зоните за готвене



1. Докоснете копче ① за да включите котлоните.
2. Докоснете копчето за избор на желаната от вас зона.  
⇒ Символ “0” се появява на дисплея на зоната за готвене и съответния дисплей светва по-ярко.



Ако в рамките на 20 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

## Настройка на температурното ниво

Докоснете копчета ⊕ или ⊖ за да настроите температурата на ниво между “1” и “9” или “9” и “1”.



На нива от 1 до 7, водата или маслото в съда може да вари или да спре. Това може да накара потребителя да смята, че продуктът се включва и изключва периодично. В такъв случай, особено когато водата или маслото са малки количества, това не е повреда; това е просто начинът, по който работи продуктът.



Външната част на 280 милиметровия индукционен плот за готвене (ако вашият продукт е оборудван с 280 милиметров индукционен плот за готвене) се активира само, когато се постави достатъчно голям, за да покрие зоната за готвене съд, върху зоната за готвене , а температурата е настроена на ниво по-високо от 8.

## Изключване на зоните за готвене:

Дадена зона за готвене може да бъде изключена по 3 различни начина:

1. **Чрез понижаване на температурното ниво до “0”:** Може да изключите зоната за готвене чрез понижаване на температурното ниво до “0”.
2. **С докосване на символ на съответната зона за готвене за определен период от време:** Включете зоната за готвене с натискане на съответния символ за определен период от време за да понижите температурата до “0”.
3. **Чрез използване на таймер опцията за изключване на желаната зона за готвене:** След изтичане на времето, таймерът ще изключи зоната за готвене, за която е настроен. На съответния дисплей се появява “0” или “00”. След изтичане на времето се чува звук

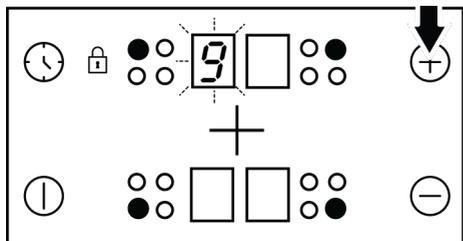
сигнал. Докоснете кое да е копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

### Силно нагриване (Бустър) Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Може да използвате бустър функцията “P” за бързо нагриване. Тази функция обаче не се препоръчва за продължително готвене. Функция бустър може да не е налична във всички зони за готвене.

### Включване на силното нагриване (Бустър):

1. Докоснете копче ① за да включите котлоните.
2. Изберете желаната зона за готвене с докосване на копчетата за избор на зона.
3. Натиснете копче ⊕ или ⊖ за да достигнете ниво “9”.



4. Когато зоната за готвене е на ниво “9”, докоснете копче ⊕ за да настроите температурата на зоната за готвене на “P”.

### Изключване на силното нагриване (Бустър):

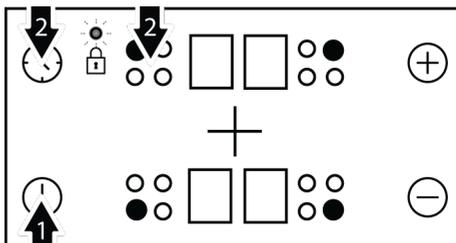
- За да деактивирате функция Бустър, докоснете ⊖ и настройте температурата на степен “9”. Зоната за готвене излиза от режим бустър и продължава да работи на степен “9”.
- Можете да понижите нивото на температурата с докосване на ⊖ или като изключите зоната за готвене напълно с понижаване на нивото на температурата до “0”.

### Заклучване на бутоните

Можете да активирате заключването на клавиатурата за да я защитите от неволна промяна на функциите при включен котлон.

### Активиране на заключването на бутоните

1. Докоснете копче ① за да включите котлоните.
2. Докоснете едновременно копчета ⊖ и ⊕ за да активирате заключването на копчетата.



⇒ Заклучването се активира, а точката на символ  светва.



Ако изключите котлона при активирано заключване на панела, то заключването ще се активира отново при следващото включване на котлона. За да работите с котлоните трябва да деактивирате заключването на панела.

### Деактивиране на заключването на бутоните

1. При активирано заключване, докоснете едновременно копчета ⊖ и ⊕.
- ⇒ Заклучването се активира, а точката на символ  изчезва.

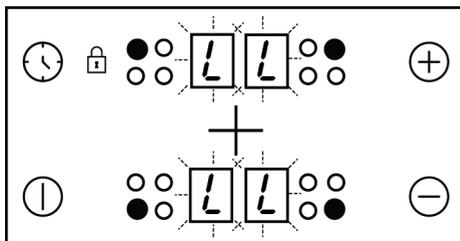
### Защита от деца

Може да защитите котлоните от неумишлено използване за да предпазите децата от включване на зоната за готвене. Защитата от деца може да се активира и деактивира само в режим на готовност.

 Ако има прекъсване на захранването, заключването ще бъде отменено много бързо..

### Активиране на защитата за деца

1. Докоснете копче  за да включите котлоните.
2. Докоснете едновременно копчета  и . След като чуete бипкане,  за да активирате защитата от деца.



⇒ Защитата за деца се активира, а символ “L” се появява на дисплея на всички зони за готвене.

### Деактивиране на защитата за деца

1. При активирана защита за деца, докоснете копче  за да включите котлоните.
2. Докоснете едновременно копчета  и . След като чуete бипкане, докоснете  за да активирате защитата от деца.

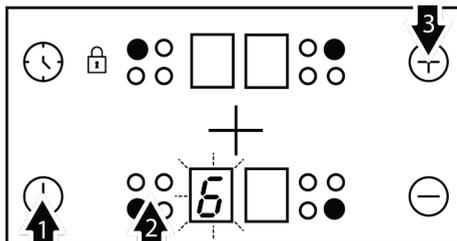
⇒ Защитата за деца се деактивира, а символ “L” изчезва от дисплея на всички зони за готвене.

### Таймер функция

Тази функция ви улеснява готвенето. Няма нужда да наглеждате печката през целия период на готвенето. Зоната за готвене се изключва автоматично в края на избрания период от време.

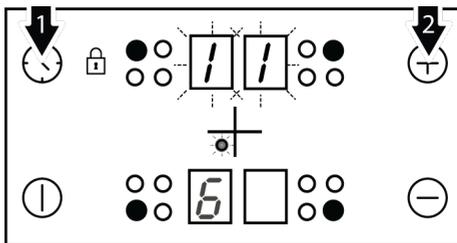
### Активиране на таймера

1. Докоснете копче  за да включите котлоните.
2. Изберете желаната зона за готвене с докосване на копчетата за избор на зона.



3. Докоснете копче  или  за да настроите желаната степен на температурата.
4. Докоснете копче  за да включите таймера.

⇒ Символ “00” светва върху дисплея на таймера, а десетичната точка се появява върху дисплея на избраната зона за готвене.



 Дисплеите на задната дясна и задната лява зона за готвене изгряят ролята на дисплеи на таймера когато той е активен.

5. Докоснете копчета  или  за да настроите желаното време.

 Таймерът може да бъде настроен само за зоните за готвене, които вече се ползват.

 Повторете горните процедури и за станалите зони, защото желаете данастроите таймер.

 Таймерът не може да бъде регулиран освен ако не са избрани зоната за готвене и температурната стойност за нея.



Когато зоната за готвене, за която е настроен таймера, е избрана, можете да видите оставащото време с повторно докосване на копче .

### Деактивиране на таймера

След изтичане на зададения период от време, котлоните се изключват автоматично и издават звуков сигнал. Натиснете кое да е копче за да спрете аудио сигнала.

### Изключване на таймерите по-рано

- ✓ Ако изключите таймера по-рано, котлонът продължава да работи със зададената температура докато не бъде изключен.
1. Изберете зоната за готвене, която желаете да изключите.
  2. Докоснете копче  за да включите таймера.
  3. Докато на екрана на таймера се появява "00", натиснете  за да настроите стойността на "00".
- ⇒ Точковидната светлина на дисплея на съответната зона за готвене ще изгасне **напълно** след като премигва известно време и таймерът бъде отказан.

### Функция за управление на захранването

Вашият продукт има функция за управление на мощността. С помощта на тази функция можете да промените общата настройка на мощността, която котлонът ще изтегли.



Управлението на мощността може да се извърши само когато продуктът е инсталиран за първи път и е захранен за първи път. Можете да завършите настройката, като следвате стъпките по - долу в рамките на 30 секунди, когато продуктът е зареден за първи път.

### Функция за управление на мощността - Регулируеми общи нива на мощност

Индикатор на дисплея за управление на захран 

Обща мощност	Power (kW)
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

Обща мощност	Power (kW)
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



Ако общата мощност на вашия продукт е под желаната мощност, вашият продукт ще работи при общото ниво на мощност, посочено в техническата таблица. (Технически спецификации ► 13)

### Да променя общата мощност;

1. Когато продуктът е зареден за първи път, докоснете бутоните ///  в рамките на 30 секунди.
2. На дисплея на таймера се показва настройката на нивото на управление на мощността.
3. Докоснете  ключ за превключване между нивата и задаване на общата стойност на мощността, която искате да зададете.
4. Потвърдете настройката, като докоснете  ключ и изключете котлона. Общата стойност на мощността, която сте задали, трябва да бъде активирана



Температурните нива, които можете да зададете на котлоните, могат да варират в зависимост от зададеното общо ниво на мощност. Температурното ниво, предоставено на плота, се намалява автоматично според настройката на мощността, която трябва да се извърши от плота. Това не е грешка.



Ако се докосне клавиш, различен от посочената последователност, докато се променя нивото на мощност, настройката не може да бъде направена. Трябва да повторите стъпките от самото начало, за да направите настройката.

### Безопасно и ефективно използване на индуктивните зони за готвене

**Оперативни принципи:** Индуктивните котлони директно загряват готварския съд като част от оперативните си принципи. Ето защо те притежават редица преимущества пред останалите видове котлони. Те работят по-ефективно, а повърхността на котлоните не се нагрява. Индуктивните котлони са оборудвани с най-модерни защитни системи, които ви осигуряват максимална безопасност при употреба.



Котлоните ви мгат да бъдат оборудвани с индукционни зони за готвене с диаметър 145, 180, 210-280 мм в зависимост от модела. При индукционното готвене, всяка зона за готвене сама разпознава съда, поставен върху нея. Енергията се акумулира само по местата, които са в контакт със съда, като по този начин се разходва минимално количество електроенергия.

### Ограничения на оперативното време

Котлоните са оборудвани с ограничител на оперативното време. Когато една или повече зони за готвене са оставени включени, то те автоматично се изключват след определен период от време (виж Таблица 1). Ако към зоната за готвене е зададен таймер, дисплеят на таймера ще се изключи по-късно. Ограничението на оперативното време зависи от избраното ниво на температурата. За това температурно ниво се прилага максимално време на работа. Зоната за готвене може да бъде рестартирана от потребителя след като се е изключила автоматично по описания по-горе начин.

Ниво на температурата	Лимит на оперативното време - часа
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минути
P (Бустър)	5-10 минути *

(\*) Котлоните преминават на ниво 9 след 5 минути

Таблица 1: Таблица 1: Ограничения на оперативното време

### Защита от прегряване

Котлоните са оборудвани със сензори, които ги защитават от прегряване. В случай на прегряване, трябва да се вземе предвид следното:

- Активната зона за готвене може да се е изключила.
- Избраното температурно ниво може да е понижено Това, обаче, не се отбелязва върху индикатора.

### Защитна система срещу преливане

Котлоните са оборудвани със защитна система срещу преливане. Ако при получено преливане има разлята течност върху контролния панел, системата веднага прекъсва електрозахранването и изключва котлоните. През този период от време на дисплея се появява предупреждение “F”.

### Прецизна настройка на електроенергията

Индукционните котлони променят командите незабавно, което е един от оперативните им принципи. Те променят

настройката на електроенергията много бързо. По този начин може да предпазите тенджерата (с вода, мляко и др.) от преливане, дори и да е била на път да прелее.



Ако повърхността на контролния панел е изложена на силна пара, е възможно цялата контролна система да се деактивира и да даде съобщение за грешка.



Дръжте повърхността на контролния панел с едно докосване винаги чиста. В противен случай може да се наблюдават грешки в работата му.

## 6 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

### 6.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

#### Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. **Пренагрята мазнина води до риск от пожар. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.
- Когато загрявате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капачката си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.

### Маса за готвене

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
<b>Разтопяване</b>		
Топене на шоколад (напр. марка Dr. Oetker, горчив шоколад 55-60% какао, 150 гр)	1	20 ... 30
Масло (200 гр)	6	5 ... 6
<b>Кипене, затопляне, поддържане топло</b>		

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Вода 1 Л (Кипене)	P	3 ... 5
Вода 3 Л (Кипене)	P	8 ... 10
Мляко 1 Л (Кипене)	6	4 ... 6
Мляко 1 Л (Поддържайте топло)	1-2	18 ... 22
Растително масло (Затопляне) (Слънчогледово масло 0,5 Л)	8	3 ... 5
<b>Кипене</b>		
Обелен картоф грубо смлян (2 парче голям размер)	9	12 ... 14
Филе от съомга	8	10 ... 15
Наденица	9	2 .. 4
Паста (150 гр)	8	8 ... 12
<b>Готвене, сотиране</b>		
Ястие с ориз (200 гр ориз)	6	8 ... 14
Паеля *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Варене на боб-нахут Варене на боб-нахут - готвене на	9	5 ... 6
Варене на боб-нахут ашуре - готвене на	3	10 ... 30
Пшеница Варене на боб-нахут - готвене на	9	2 ... 5
Пшеница ашуре - готвене на	3	10 ... 30
Ашуре -Всички съставки	8	20 ... 25
Джолани със зеленчуци **		
Сотиране на зеленчуци	9	3 ... 8
Печене	4-5	120 ... 150
Супи (Напр. супа от леща)	6-7	17 ... 20
<b>Плитко пържене</b>		
Филе от лаврак	8	3 ... 7
Телешка пържола ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Наденица	8	2 ... 5
Пържено яйце	7	4 ... 8
<b>пържени картофи</b>		
Бортог	8	13 ... 16
Шницел	8	5 ... 7
Хапки	8	4 ... 6
* Препоръчва се уок тиган.		
** Препоръчва се чугунен тиган/тенджера.		

### 7.1 Обща информация за почистване

#### Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационния живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

#### За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматиено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

#### Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

## Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

## Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.

- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

## 7.2 Почистване на котлоните

### Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела "Обща информация за почистване" за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

## 7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В

противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

## 8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или опитиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

### Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.
- Ако котлонът не се включи при натискане на бутона за включване/ изключване >>> Изключете го от контакта и изчакайте поне 20 секунди, преди да го включите.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Не могат да се използват подходящи саксии. >>> Проверете саксиите си.

### Иконата винаги свети на дисплея на зоната за готвене.

- Тенджерите не могат да се поставят върху работещия плот. >>> Проверете дали на зоната на котлона има съд.
- Вашият съд може да не е подходящ за индукция. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>>

Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.

- Тенджерата или котлонът може да са твърде горещи. >>> Изчакайте да изстинат.

### Избраната зона за готвене внезапно се изключва, докато работи.

- Времето за готвене на избраното отделение може да е изтекло. >>> Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Предмет може да е покрил сензорния контролен панел. >>> Отстранете обекта от панела.

### Въпреки че котлонът е включен, съдът не загарява.

- Тенджерата може да не е подходяща за индукционния котлон. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.

### Охлаждащият вентилатор продължава да работи, въпреки че котлонът е изключен.

- Това не е грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато електронното оборудване в плочата достигне подходящата температура.

### Шум от печката по време на готвене

- По време на готвене от печката може да се чуят някои звуци. Тези звуци се дължат на състава на съда за готвене.

Тези звуци са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

### Възможни шумове и причини

- **Шум от вентилатор:** Печката е снабдена с вентилатор, който се активира автоматично според температурата на уреда. Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива според температурата.
- **Долен шум като работния шум на трансформатор:** Това се дължи на естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се предава директно към основата на

съда за готвене, може да се чуят подобни звуци според материала на съда за готвене. По този начин могат да се чуват различни шумове с различни съдове за готвене.

- **Напукващ шум:** Причината за това е структурата и материалът на основата на съда за готвене. Може да се чуе пукащ звук, ако съдът за готвене е направен от различни слоеве с различни материали.
- **Хленчещ шум:** Може да се чуе хленчещ шум, когато две зони за готвене от едната страна на готварската печка се използват за готвене с различни нива на готвене.

### Кодове/причини за грешки и възможни решения

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 22 E 26	Индукционната печка е прегряла.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на готварската печка спадне под границите.
E 46	Един или повече бутона се държат натиснати повече от 10 секунди. На контролния панел е оставен обект или контролният панел е изложен на пара.	Проблемът ще бъде разрешен, когато извадите ръката си от готварската печка. Проблемът ще бъде разрешен, когато контролният панел бъде почистен.
E 47	Не се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.	Грешката ще бъде отстранена, когато се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.
E 1 – E 15	Комуникационна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 16 – E 21	Грешка на температурния сензор на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 23 E 24	Софтуерна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 25	Грешка в работата на вентилатора на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 31 – E 45	Грешка в хардуера на електронната платка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензора на индукционния котлон.	Сензорното оборудване трябва да стане съвместимо с условията на работа. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 52 – E 57	Грешка при висока температура на индукционния котлон.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на сензора падне под границите. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

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

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

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

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>	<b>32</b>
1.1 Uso previsto .....	32
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	32
1.3 Sicurezza elettrica .....	33
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	35
1.5 Installazione in sicurezza .....	35
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	36
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	36
1.8 Sicurezza nella cottura .....	37
1.9 Induzione .....	37
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	38
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>	<b>38</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	38
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	38
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	38
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	38
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>39</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	39
3.2 Specifiche tecniche .....	40
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>41</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	41
<b>5 Come utilizzare il piano cottura .....</b>	<b>41</b>
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	41
5.2 Valdymo skydeliis .....	44
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .</b>	<b>50</b>
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	50
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>51</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	51
7.2 Pulizia del piano cottura .....	52
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	52
<b>8 Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>53</b>



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.



### 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
  - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
  - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
  - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
  - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
  - Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
  - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
  - Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
    1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
    2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
    3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
    4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
  - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
  - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
  - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a

non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

### 1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

### 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia “ad induzione” avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



## 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

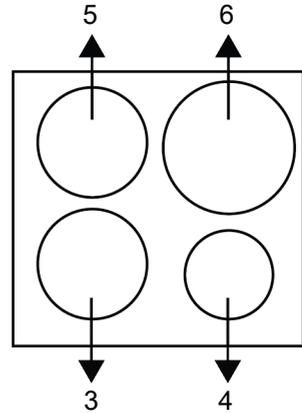
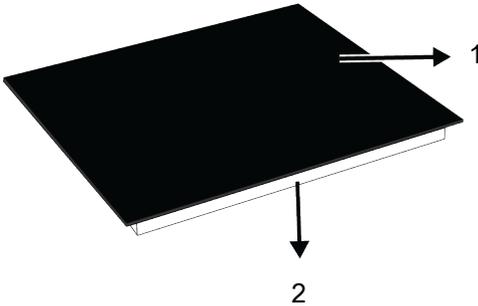
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### 3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione

- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello a induzione
- 6 Fornello a induzione

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 /590 /520 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,2 kW

### Fornelli

Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1600 W / Booster 1800 W

Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	210 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

\* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.



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



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

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

### 4.1 Pulizia iniziale

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

**AVVISO:** Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

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

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

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

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

### Vantaggi della cottura a induzione

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

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

### Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### Pentole e padelle

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

### Pentole e padelle adatte:

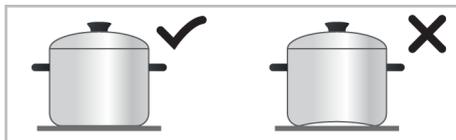
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

### Pentole e padelle non adatte:

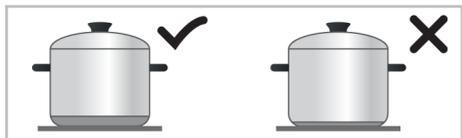
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### Raccomandazioni:

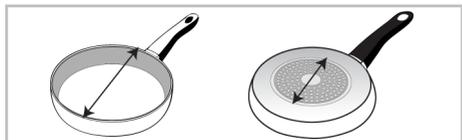
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



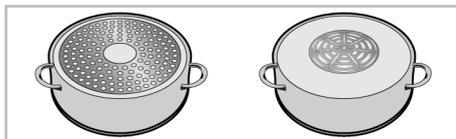
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.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



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



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



**i** L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

### Testare pentole e padelle

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

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

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

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

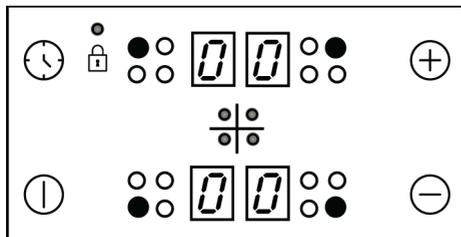
una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni

delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della

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

## 5.2 Valdymo skydeliis



### Tasti :

- Tasto On/Off
- Tasto del timer
- Tasto per gli incrementi
- Tasto per i decrementi

### Simboli :

- Il simbolo blocco tasti

### Tasti di selezione fornello :

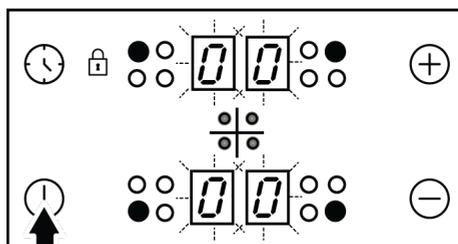
- Tasto di selezione fornello posteriore sinistro
- Tasto di selezione fornello anteriore sinistro
- Tasto di selezione fornello anteriore destro
- Tasto di selezione fornello posteriore destro

## Avvertenze generali per il pannello di controllo

- Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.
- Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.
- Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

## Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto sul pannello di controllo.
  - ⇒ L'icona "0" compare sui display di tutte le zone di cottura.



- Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

## Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto sul pannello di controllo.
  - ⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

- "H" o "h" che compaiono sul display della zona di cottura indicano che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

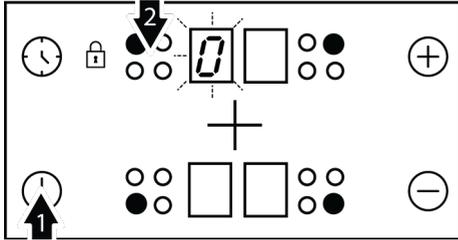
## Indicatore calore residuo

"H" che compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "h" e quindi il calore è diminuito.



Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

### Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.  
⇒ Il simbolo "0" compare sul display della zona di cottura e il display relativo si accende in modo più luminoso.



Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

### Impostazione del livello di temperatura

Toccare i tasti o per impostare il livello di temperatura tra "1" e "9" o "9" e "1".



Dai livelli da 1 a 7, l'acqua o l'olio nella padella possono bollire o interrompere l'ebollizione. Questo può portare l'utilizzatore a pensare che l'apparecchio si accenda o si spenga in modo intermittente. Questo caso, osservato soprattutto quando acqua o olio sono scarsi, non rappresenta un guasto; è solo la modalità di funzionamento dell'apparecchio.



La sezione esterna della zona del piano cottura a induzione di 280 mm (se l'apparecchio è dotato di una zona di 280 mm per il piano cottura a induzione) si attiva solo quando una padella abbastanza larga da coprire la zona di cottura è posizionata sulla zona di cottura e la temperatura è impostata a un livello superiore a 8.

### Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a "0":** Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la regolazione della temperatura fino a "0".
2. **Toccando il simbolo della zona di cottura pertinente per un determinato periodo di tempo:** Accendere la zona di cottura premendo il simbolo relativo per un determinato periodo di tempo facendo calare il valore della temperatura a "0".
3. **Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" o "00" compaiono sui relativi display. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

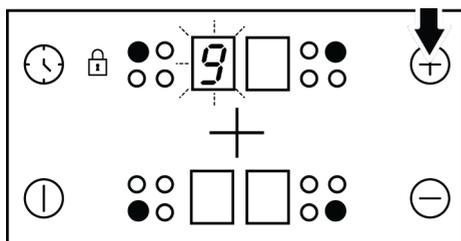
### Alta potenza (Booster) Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Per il riscaldamento rapido, si può usare la funzione Booster "P". Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura.

### Attivazione ad alta potenza (Booster):

1. Toccare il tasto per accendere il piano cottura.

2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Toccare il tasto  $\oplus$  o  $\ominus$  per prima cosa per raggiungere il livello "9".



4. Quando la zona di cottura è sul livello "9", toccare il tasto  $\oplus$  una volta per impostare la temperatura della zona di cottura su "P".

#### Disattivazione ad alta potenza (Booster):

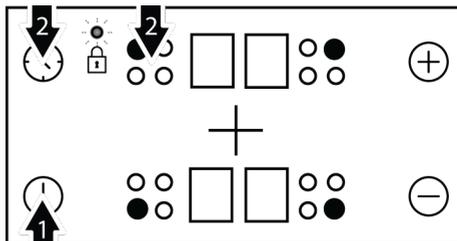
- Per disattivare la funzione Booster, toccare  $\ominus$  e impostare la temperatura a livello "9". La zona di cottura lascia la funzione Booster e continua a funzionare sul livello "9".
- Si può diminuire il livello di temperatura toccando  $\ominus$  o si può spegnere completamente la zona di cottura portando il livello di temperatura a "0".

#### Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare le funzioni per errore quando il piano cottura è in funzione.

#### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto  $\text{⌚}$  per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti  $\text{⌚}$  e  $\text{⦿}$  contemporaneamente per attivare il blocco tasti.



⇒ Il blocco tasti si attiva e il punto sul simbolo  $\text{⌚}$  si illumina.



Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.

#### Disattivazione del blocco tasti

1. Quando il blocco tasti è attivo, toccare i tasti  $\text{⌚}$  e  $\text{⦿}$  contemporaneamente.
- ⇒ Il blocco tasti si disattiva e il punto sul simbolo  $\text{⌚}$  scompare.

#### Blocco bambini Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

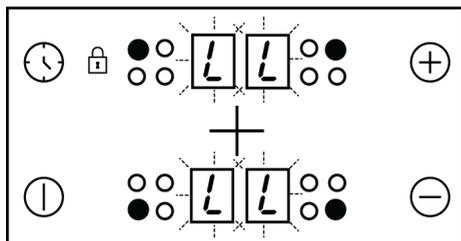
Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.



Il blocco bambini viene annullato in caso di interruzione di corrente..

#### Attivazione del blocco bambini

1. Toccare il tasto  $\text{⌚}$  per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti  $\ominus$  e  $\oplus$  contemporaneamente; dopo il segnale "bip", toccare  $\oplus$  per attivare il blocco bambini.



⇒ Il blocco bambini sarà attivato e il simbolo "L" compare sul display di tutte le zone di cottura.

### Disattivazione del blocco bambini

1. Quando il blocco tasti è attivo, toccare il tasto ① per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti ⊕ e ⊖ contemporaneamente; dopo il segnale "bip", toccare ⊖ per disattivare il blocco bambini.

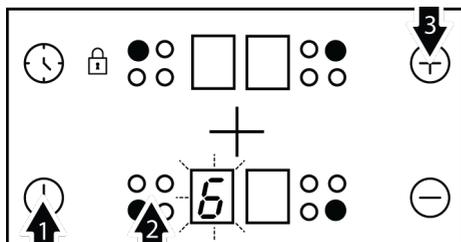
⇒ Il blocco bambini sarà disattivato e il simbolo "L" scompare dal display di tutte le zone di cottura.

### Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

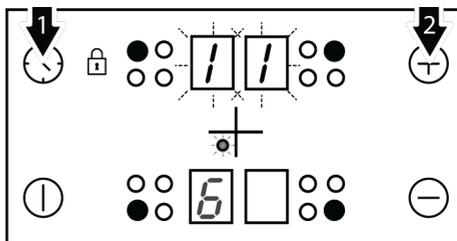
### Attivazione del timer

1. Toccare il tasto ① per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.



3. Toccare i tasti ⊕ o ⊖ per impostare il livello di temperatura desiderato.
4. Toccare il tasto ⌚ per attivare il timer.

⇒ Il simbolo "00" si accende sul display del timer e il punto decimale compare sul display della zona di cottura selezionata.



① I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

5. Toccare i tasti ⊕ o ⊖ per impostare l'orario desiderato.

① Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura già in uso.

① Ripetere le procedure sopra per le altre zone di cottura per cui si desidera impostare il timer.

① Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

① Quando viene selezionata la zona di cottura per la quale è stato impostato un timer, si può vedere il tempo rimanente toccando di nuovo il tasto ⌚.

### Disattivazione del timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale sonoro. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

## Disattivazione anticipata dei timer

- ✓ Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.
1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
  2. Toccare il tasto  per attivare il timer.
  3. Finché "00" compare sullo schermo del timer, toccare  per impostare il valore su "00".
- ⇒ Il punto di luce sul relativo display della zona di cottura si spegne **completamente** dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo e il timer si annulla.

## Funzione di gestione dell'alimentazione

Il prodotto dispone di una funzione di gestione dell'alimentazione. Con l'aiuto di questa funzione, è possibile modificare l'impostazione della potenza totale assorbita dal piano cottura.

 La gestione dell'alimentazione può essere eseguita solo quando il prodotto viene installato e alimentato per la prima volta. È possibile completare l'impostazione seguendo i passaggi seguenti entro 30 secondi dalla prima accensione del prodotto.

## Funzione di gestione dell'alimentazione - Livelli di potenza totale regolabili

Indicatore del display per la gestione dell'alimentazione      Potenza totale

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

 Se la potenza totale del prodotto è inferiore alla potenza desiderata, il prodotto funzionerà al livello di potenza totale indicato nella tabella tecnica. (Specifiche tecniche [► 40])

## Per modificare la potenza totale;

1. Quando il prodotto viene alimentato per la prima volta, toccare i tasti //// entro 30 secondi.
2. Il livello di gestione dell'alimentazione impostato viene visualizzato sul display del timer.
3. Tocca il  tasto per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.
4. Confermare l'impostazione toccando  chiave e spegnere il piano cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato

 I livelli di temperatura che è possibile assegnare ai piani cottura possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al piano cottura viene ridotto automaticamente in base all'impostazione di potenza che deve essere eseguita dal piano cottura. Questo non è un errore.

 Se si preme un tasto diverso dalla sequenza specificata mentre si modifica il livello di potenza, l'impostazione non può essere effettuata. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

## Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

**Principi operativi:** Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda. Il piano cottura

ra ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.



Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210-280 mm a seconda del modello. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

## Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito. Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura. La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuto
P (Booster)	5-10 minuto *

(\*) Il piano cottura scende fino al livello 9 dopo 5 minuti

### Tabella 1: Tabella-1: Limiti del tempo di funzionamento

#### Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

#### Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. L'avvertenza "F" compare sul display durante questo periodo.

#### Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.



Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

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

### 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

#### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

#### Tabella di cottura

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	
<b>Scioglimento</b>			
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Burro (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore</b>			
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	3 ... 5	
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10	
Latte 1 L (Ebollizione)	6	4 ... 6	
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1-2	18 ... 22	
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Ebollizione</b>			
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grandi dimensioni)	9	12 ... 14	
Filetto di salmone	8	10 ... 15	
Salsiccia	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cottura, cibi saltati</b>			
Piatto di pesce (200 g riso)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Budino di Noah **			
	Bollitura di fagioli e piselli Ebollizione - per il budino di Noah	9	5 ... 6
	Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Grano Ebollizione - per il budino di Noah	9	2 ... 5
Grano cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	8	20 ... 25
<b>Stinchi con verdure **</b>		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura	4-5	120 ... 150
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	6-7	17 ... 20
<b>Stinchi con verdure</b>		
Filetto di branzino	8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salsiccia	8	2 ... 5
Uova fritte	7	4 ... 8
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Consigliamo la padella wok.		
** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.		

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e

togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, puli-

re i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

### **Superfici in acciaio inossidabile**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in

commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## **7.2 Pulizia del piano cottura**

### **Superficie di cottura in vetro**

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

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

### **7.3 Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le

guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

## 8 Risoluzione dei problemi

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

### Il prodotto non funziona.

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

### L'icona è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

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

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

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

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

## Rumore dal fornello durante la cottura

- Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

## Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura

dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.

- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

## Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 – E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 – E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 – E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 – E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

