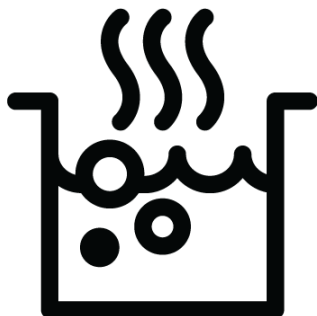


beko

Piano cottura incassato

Manuale Utente



HII 64791 UFT

185929404_2/ IT/ R.AB/ 26.12.24 18:30
7757188731

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

1 Istruzioni relative alla sicurezza	4
1.1 Uso previsto	4
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	4
1.3 Sicurezza elettrica	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7
1.5 Installazione in sicurezza	7
1.6 Utilizzo in sicurezza	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura	8
1.8 Sicurezza nella cottura	9
1.9 Induzione	9
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	10
2 Istruzioni relative all'ambiente	10
2.1 Direttiva sui rifiuti	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio	10
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10
3 Il prodotto	11
3.1 Presentazione del prodotto	11
3.2 Specifiche tecniche	12
4 Primo utilizzo	13
4.1 Pulizia iniziale	13
5 Come utilizzare il piano cottura	13
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	13
5.2 Valdymo skydeliis	17
6 Informazioni generali sulla cottura .	27
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	27
7 Manutenzione e pulizia	29
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	29
7.2 Pulizia del piano cottura	30
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	30
8 Risoluzione dei problemi	31



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 dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte

dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.

- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- Ruota la maniglia delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.

- Prima di gettare prodotti usati e inutili:

1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in 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.

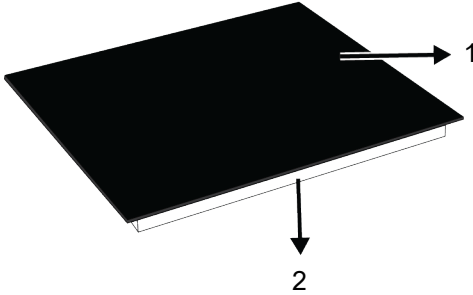
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

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

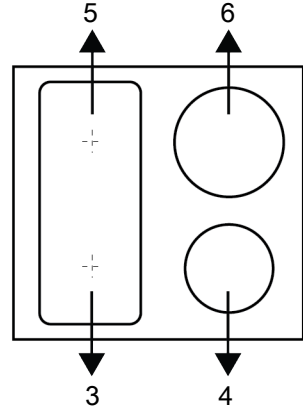
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

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)	48,2 * /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; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

Fornelli


Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180x200 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W


Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2200 W


Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W


Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

* L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.

 Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta fissate al prodotto, considerare che le misure di larghezza e profondità siano 10 mm superiori a queste misure.

 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 detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti 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:

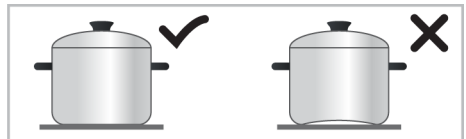
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

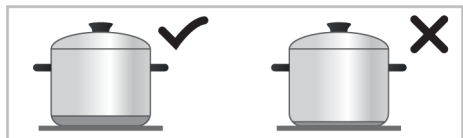
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

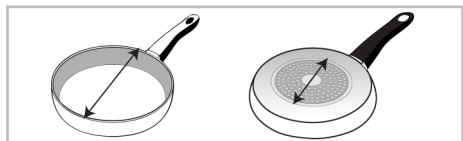
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



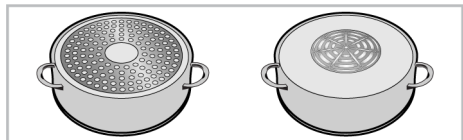
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.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



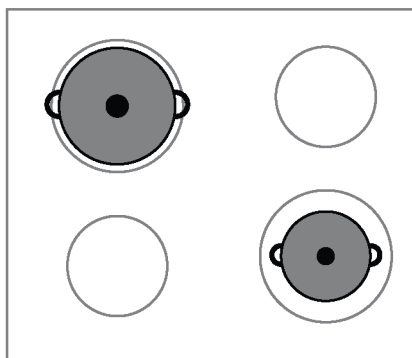
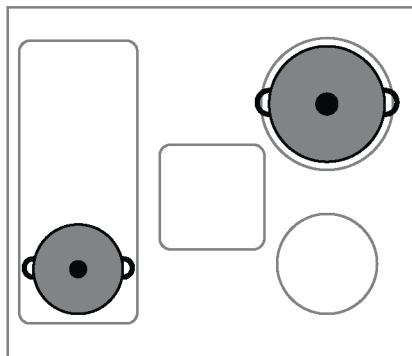
- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate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




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  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 zona cottura - 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	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.

Rilevamento automatico delle pentole/padelle

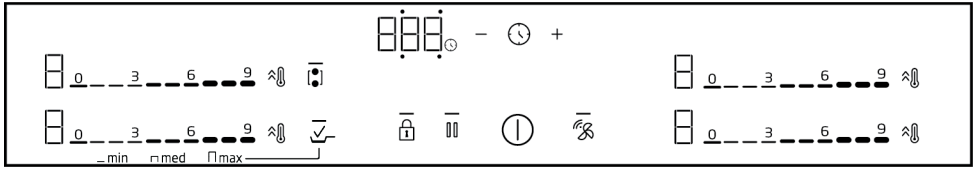
Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti		Come zona di cottura singola	
	<p>Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.</p>		<p>Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.</p>
	<p>Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.</p>		<p>Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.</p>

5.2 Valdymo skydeliis



- La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato
- Tasto On/Off
- Tasto blocco tastiera
- Tasto combinazione fornello a superficie ampia *
- Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- Tasto di arresto
- Tasto del timer
- Tasto di aumento del livello del timer
- Tasto di diminuzione del livello del timer
- Tasto di collegamento Piano-Cappa *

- Tasto funzione "Noburnt". *
 - Tasto funzione cottura automatica a basso contenuto di grassi (Ready 2 Cook). *
 - Tasto di cottura automatica *
 - Tasto funzione "Sposta" *
- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

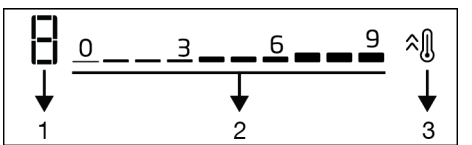


Illustrazione 1: Display della zona di cottura

- 1 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura
- 2 Area di configurazione per l'impostazione del livello di temperatura

- 3 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

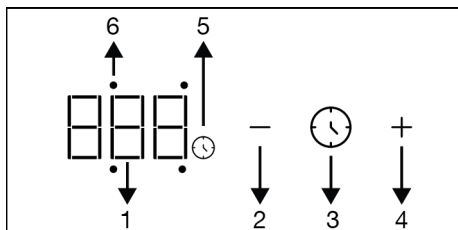


Illustrazione 2: Visualizzazione del timer


- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente


Avvertenze generali per il pannello di controllo

i Questo prodotto è controllato da un pannello di controllo touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch è confermata da un segnale acustico.

i Mantieni sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Se la superficie è umida e sporca, può causare problemi nel funzionamento delle funzioni.

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

i Quando si tocca a lungo un tasto qualsiasi (Tranne il tasto ) , sul display appare «FF».

i La spia  sui tasti che funzionano attivamente o sono selezionati si accenderà.

Indicatore di calore residuo


C'è un indicatore di calore residuo per ogni zona del pannello di controllo. Questo indicatore indica che la zona è ancora calda quando è spenta. Non toccare le zone interessate finché l'indicatore del calore residuo non scompare.

H: Alta temperatura

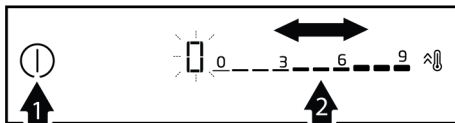
h: Bassa temperatura

i In caso di interruzione di corrente, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone calde.

Accensione delle zone del piano cottura (sezione cottura) e impostazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .

⇒ Il simbolo «0» appare sui display delle zone del piano cottura.




2. Imposta il livello di temperatura tra «0» e «9» toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della zona che desideri utilizzare.

⇒ Mentre il livello di temperatura è aumentato di 1,2,3... 9 su alcuni modelli, può essere aumentato di 1,1.,2,2.... 9. su altri modelli. Questo varia in base al modello del prodotto.





Spegnimento delle zone di cottura:

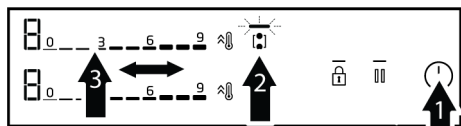
Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:



1. **Impostando la temperatura su «0»:** È possibile disattivare la zona del piano cottura abbassando l'impostazione della temperatura su «0».
2. **Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona del piano cottura desiderata:** Allo scadere del tempo, il timer chiude la zona del piano cottura ad esso collegata. Tutti i display mo-


strano «0" o «00". Il simbolo  sul display del piano cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano cottura è spiegata nelle sezioni seguenti.

Combinazione della zona del piano cottura con un'ampia superficie (flexi)

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Tocca il tasto .
 - ⇒ Il simbolo 0 appare sul display delle zone a sinistra e la luce  del tasto  si accende.



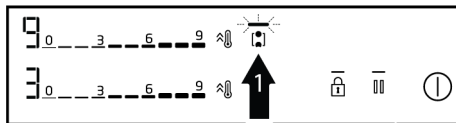
3. Imposta il livello di temperatura da «0" a «9" toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.
 - ⇒ Il livello di temperatura è aumentato a 1,2,3... 9 in alcuni modelli, mentre a 1,1.,2,2.... 9 in alcuni modelli. Questo varia a seconda del modello del prodotto. Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionata un'altra zona o se si attendono 10 secondi senza fare nulla, la luce  del tasto  si spegne.




 I piani cottura con ampia superficie a sinistra sono descritti a titolo di esempio. Se le zone del piano cottura a destra hanno una superficie ampia sull'elettrodomestico, lo stesso vale per le zone del piano cottura a destra.

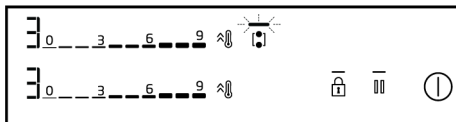
Combina la zona del piano cottura con un'ampia superficie mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione

- ✓ Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando il piano cottura con ampia superficie. In

questo modo, è possibile utilizzare una superficie del piano cottura più ampia con gli stessi valori.




1. Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione, premere il tasto .
 - ⇒ Il valore della zona del piano cottura a basso livello appare su entrambi i display delle zone del piano cottura e la spia  del tasto  è accesa.
 - ⇒ I piani cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona del piano cottura che ha un grado inferiore e, se applicabile, con il valore di impostazione del timer. I valori di temperatura e timer della zona del piano cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno annullati.



2. Per modificare il valore della temperatura in un secondo momento, imposta il livello di temperatura che desideri modificare dall'area delle impostazioni.

Spegnimento dei piani cottura con ampia superficie

È possibile separare le superfici e impostarle a livello zero toccando il tasto .

Funzione di cottura automatica a basso contenuto di grassi (Ready 2 Cook)

La funzione di cottura automatica a basso contenuto di grassi viene utilizzata solo per la cottura senza olio o a basso contenuto di grassi (max. 250 ml) in una padella nella zona anteriore sinistra. Con questa funzione, è possibile cuocere in padella a tempe-

ratura costante con 3 diverse impostazioni automatiche di temperatura (min-med-max).







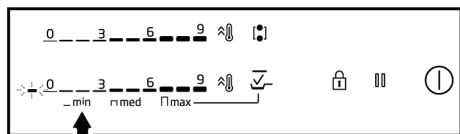
Questa funzione è attiva solo nella zona anteriore sinistra.



Utilizzate questa funzione solo per la cottura in padella senza olio o a basso contenuto di grassi (max. 250 ml). In questa funzione si consiglia di utilizzare una padella adatta al diametro della zona. Se si utilizza una padella non adatta al diametro della zona, potrebbero verificarsi delle variazioni di temperatura.



Impostazione bassa temperatura (min)

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Tocca il tasto .
 - ⇒ Il display della temperatura della zona sinistra del piano cottura inizia a lampeggiare e la luce  del tasto  si accende.
3. Tocca tra 0-3 livelli di temperatura entro 5 secondi.







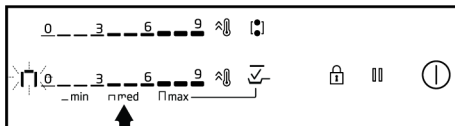
⇒ Sul display della temperatura, il simbolo della bassa temperatura inizia a lampeggiare. Non appena la temperatura della zona del piano cottura raggiunge un livello di temperatura basso, questo simbolo si accende costantemente e il piano di cottura emette un segnale acustico.

4. Puoi iniziare a cucinare in padella a bassa temperatura. A questo livello, la zona funziona sempre a temperatura costante fino alla fine della cottura.



5. Al termine della cottura, spegnere la zona del piano cottura toccando il tasto  o spegnere completamente il piano cottura toccando il tasto .

Impostazione della temperatura media (med)



1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Tocca il tasto .
 - ⇒ Il display della temperatura della zona sinistra del piano cottura inizia a lampeggiare e la luce  del tasto  si accende.
3. Tocca tra i livelli di temperatura 3-6 entro 5 secondi.



⇒ Sul display della temperatura, il simbolo della temperatura media inizia a lampeggiare. Non appena la temperatura della zona del piano cottura raggiunge un livello di temperatura medio, questo simbolo si accende costantemente e il piano di cottura emette un segnale acustico.

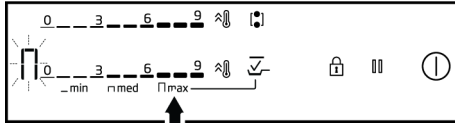
4. Puoi iniziare la cottura in padella a temperatura media. A questo livello, la zona del piano cottura funziona sempre a temperatura costante fino alla fine della cottura.
5. Al termine della cottura, spegnere la zona del piano cottura toccando il tasto  o spegnere completamente la stufa toccando il tasto .

Impostazione alta temperatura (max)

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Tocca il tasto .

⇒ Il display della temperatura della zona sinistra del piano cottura inizia a lampeggiare e la luce — del tasto ↵ si accende.

3. Tocca tra i livelli di temperatura 6-9 entro 5 secondi.



⇒ Sul display della temperatura, il simbolo dell'alta temperatura inizia a lampeggiare. Non appena la temperatura della zona del piano cottura raggiunge un livello elevato, questo simbolo si accende costantemente e il piano di cottura emette un segnale acustico.

4. Puoi iniziare la cottura in padella ad alta temperatura. A questo livello, la zona del piano cottura funziona sempre a temperatura costante fino alla fine della cottura.
5. Al termine della cottura, spegnere la zona del piano cottura toccando il tasto ↵ o spegnere completamente la stufa toccando il tasto ⏻.

Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare l'impostazione di potenza elevata per riscaldare alla massima potenza. Tuttavia, non è consigliabile cuocere a lungo in questa posizione. L'impostazione di potenza elevata potrebbe non essere disponibile su ciascuna zona. Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella degli orari di spegnimento automatico) è scaduto, la zona si spegne.

Selezione diretta dell'impostazione ad alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.

2. Premere il tasto ^⏻ della zona del piano cottura desiderata.

⇒ La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano in sequenza sul display della zona del piano cottura.

⇒ Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella dei tempi di spegnimento automatico) è scaduto, la zona continua a funzionare al valore di temperatura più alto.

Selezione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona del piano cottura è attiva:

1. Premere il tasto ^⏻ quando il piano cottura è acceso e la relativa zona del piano cottura funziona a un livello specifico.
2. La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza è scaduto, la zona del piano cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.



Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:




È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto ^⏻. La zona del piano cottura continua a funzionare al massimo valore di temperatura. Per disattivarla, toccate l'area di impostazione della zona attiva del piano cottura o fate scorrere il dito sull'area per impostarla su «0».

Serratura a chiave



È possibile attivare il blocco dei tasti per evitare modifiche accidentali alle funzioni del piano cottura quando è acceso o spento.

Attivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto  per attivare il blocco dei tasti.
 - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la luce — del tasto  si accende e tutte le zone del piano cottura vengono bloccate.

 Quando il blocco dei tasti è attivo, funziona solo il tasto . Quando si tocca un altro tasto, la spia — del tasto  lampeggia, indicando che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per poter riaccendere il piano cottura.

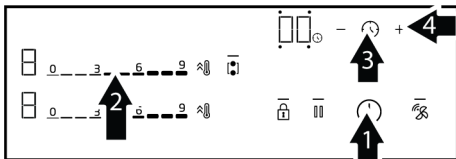
Disattivazione del blocco dei tasti



1. Tocca il tasto .
 - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la spia — del tasto  si spegne e il blocco dei tasti viene disattivato.


Funzione timer




Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario rimanere continuamente accanto al fornello durante il processo di cottura. La stufa si spegne automaticamente dopo il tempo selezionato.


Attivazione del timer





1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Imposta il livello di temperatura desiderato toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area a seconda della zona che desideri utilizzare.
3. Attiva il timer toccando il tasto .


⇒ «00" si illumina sul display del timer e il simbolo  inizia a lampeggiare.

4. Ci sono 4 LED di attività intorno allo «00" visibili sul display del timer. Il LED della zona attiva del piano cottura lampeggia ed è possibile impostare il timer per questa zona.
5. Se si desidera impostare il timer per una diversa zona di cottura attiva, selezionare il lato della zona di cottura interessata toccando il tasto  finché il LED intorno al display dell'orologio di quel lato della zona di cottura non si accende.
6. Imposta l'ora desiderata toccando i tasti $+/-$. Puoi avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto $+$ o $-$.
 - ⇒ Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura e poi si illumina in modo continuo. Il simbolo  inizia a illuminarsi continuamente, indicando che la funzione è attivata.

 Il timer può essere impostato solo per le zone in funzione.

 Ripetere i passaggi precedenti per le altre zone di cui si desidera impostare i timer.

 Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona del piano cottura e il valore della temperatura della zona del piano cottura.

 Quando il timer è attivo, il LED della zona con il tempo minimo impostato lampeggia. Se c'è un'impostazione dell'ora sulle altre zone, i LED di queste zone rimarranno accesi.

Disattivazione dei timer




Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico.


Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il piano cottura continuerà a funzionare alla temperatura impostata fino allo spegnimento.

Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00»:

1. Selezionate il timer per la zona del piano cottura interessata toccando il tasto .
2. Toccare il tasto  per diminuire il valore fino a visualizzare «00» sul display del timer. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto .


Dopo che il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, si spegne completamente e il timer viene annullato.


Funzione Stop

- ✓ Utilizzando questa funzione, è possibile ridurre i livelli di temperatura di tutte le funzioni che operano nella zona del piano cottura (tranne il timer) allo stadio 1 per un determinato periodo di tempo.




Se è impostato un timer per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer continua a funzionare durante l'arresto.


1. Mentre il piano cottura è in funzione, premete il tasto .
 - ⇒ Tutte le zone operative continuano a funzionare al livello di temperatura 1.


Per riavviare tutte le zone del piano cottura ferme con le impostazioni precedenti, premere nuovamente il tasto .

Impostazioni

Con questa funzione è possibile configurare la gestione dell'alimentazione, il segnale acustico di fine cottura, l'ora e il collegamento della cappa.







: impostazione di gestione dell'alimentazione


: Ora del segnale acustico di fine cottura


: impostazione della connessione Hob-Hood

1- Impostazione della gestione dell'alimentazione ()

- ✓ Con questa funzione, puoi regolare la potenza totale del piano cottura come desideri.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti / / /  in ordine entro 10 secondi.

⇒  appare sul display del timer e «9» appare nella zona posteriore sinistra del piano cottura.

3. Regola il livello di potenza (vedi Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione) tra «1» e «9» toccando l'area di regolazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
4. Confermare le impostazioni di gestione dell'alimentazione toccando il tasto .

Il piano cottura si spegnerà e il piano cottura inizierà a funzionare alla potenza totale impostata sul livello selezionato.

La «gestione dell'alimentazione» include 9 diversi livelli di alimentazione (vedi Tabella - Livelli di gestione dell'alimentazione).

Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione

Livello di gestione dell'alimentazione	Potenza totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Per i prodotti con un consumo totale di elettricità di max. 3,6 kW (vedere la tabella delle specifiche tecniche del manuale), il valore di potenza totale per il livello di gestione dell'alimentazione 5,6,7,8,9 è 3,6 kW.

2- Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura (⌂F⌂)

- ✓ Con questa funzione, è possibile regolare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura del piano cottura come si desidera.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto Ⓛ e spegnerlo toccando nuovamente il tasto Ⓛ.
 2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ in ordine entro 10 secondi.
 - ⇒ La prima impostazione ⌂F⌂ appare sul display del timer.
 3. Premere una volta il tasto Ⓛ per impostare l'ora di avviso acustico di fine cottura.
 - ⇒ ⌂F⌂ appare sul display del timer e «2" appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.
 4. Regola l'impostazione del tempo di avviso (vedi Tabella - tempo di avviso acustico di fine cottura) tra «0" e «3" toccando l'area di impostazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
 5. Confermare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura toccando il tasto Ⓛ.
 - ⇒ Il piano cottura si spegne e il piano cottura inizia a funzionare con l'ora di avviso impostata al livello selezionato.



Il livello di impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura verrà impostato come standard di livello 2 durante la produzione.

Tabella - Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura

Livello di avviso acustico di fine cottura	Tempo di avviso acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti





3- Impostazione del collegamento del piano cottura (⌂F⌂)

- ✓ Con questa funzione è possibile collegare il piano cottura e la cappa e farli funzionare insieme automaticamente.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto Ⓛ e spegnerlo toccando nuovamente il tasto Ⓛ.
 2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ entro 10 secondi.
 - ⇒ La prima impostazione ⌂F⌂ appare sul display del timer.
 3. Premere due volte il tasto Ⓛ per impostare la connessione Hob-hood.
 - ⇒ ⌂F⌂ appare sul display del timer e «0» appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.
 4. Impostare il livello di funzionamento della cappa (vedere Tabella - Livello operativo della cappa) tra «0" e «7" toccando il campo di impostazione o facendo scorrere il dito sul campo.
 5. Confermare l'impostazione della connessione Hob-hood toccando il tasto Ⓛ.
 - ⇒ Il piano cottura si spegne e il piano cottura inizia a funzionare con il livello di funzionamento della cappa selezionato.

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

Livello operativo della cappa	Lampada	Cappa (ebollizione su una singola zona)	Cappuccio (ebollizione su 2 o più zone)	Frittura
0	spenta	spenta	spenta	spenta
1	leggero	spenta	spenta	spenta
2	leggero	spenta	L1	L1
3	leggero	L1	L1	L1
4	leggero	L1	L1	L2
5	leggero	L1	L2	L2
6	leggero	L2	L3	L3
7	leggero	L3	L4	L4

Impostazione del livello di funzionamento della cappa dal piano cottura

- ✓ Con questa impostazione è possibile regolare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano cottura.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
 2. Tocca il tasto  per 3 secondi.
 - ⇒ La luce — del tasto  si spegne.
 3. Tocca il tasto  al livello in cui desideri azionare la cappa fino a raggiungere il livello desiderato.

Utilizzo sicuro ed efficace dei piani cottura a induzione

Principio di funzionamento: I piani cottura a induzione riscaldano direttamente la pentola grazie al loro principio di funzionamento. Per questo motivo, presentano molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funzionano in modo più efficiente e la superficie del piano cottura è più fresca. Il piano cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono la massima sicurezza d'uso.



A seconda del modello, il piano cottura può avere piani cottura a induzione da 145, 180, 210, 280 e 320 mm di diametro. Grazie alla funzione di induzione, ogni piano cottura rileva automaticamente il contenitore posizionato su di esso. L'energia viene generata solo nel punto in cui il fondo del contenitore viene a contatto, ottenendo così un consumo energetico minimo.

Sistema di spegnimento automatico

C'è un sistema di spegnimento automatico nel comando del piano cottura. Se una o più zone vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedi Tabella-1). Se alla zona è assegnato un timer, anche il display del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Si applica il tempo massimo di funzionamento entro questo livello di temperatura.

La zona del piano cottura può essere nuovamente utilizzata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Ore di spegnimento automatico
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuti

Mentre il livello di temperatura continua a 1,2,3... 19 in alcuni modelli, continua a 1,1.,2,2.... 9 in alcuni modelli. Questo varia in base al modello del prodotto.

Protezione contro il surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che proteggono dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, si può osservare quanto segue:


- La piastra di cottura funzionante può essere spenta
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non sarà visibile sul display.

Sistema di protezione da troppopieno


Il piano cottura è dotato di un sistema di protezione contro il troppopieno. In caso di fuoriuscita dal pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento di alimentazione per spegnere il piano cottura. Nel frattempo, sul display appare l'avviso «F».

Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi emessi secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile evitare il traboccamento di un pasto (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchio.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.



Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

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

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Scioglimento		
Scioglimento del cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 7
Burro (200 g) (Chiarificato) (200 g)	3	11 ... 13
Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	4 ... 6
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10
Latte 1 L (Ebollizione)	7	6 ... 7
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	Mantenere in caldo	18 ... 20
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	9	3 ... 5
Bollitura		
Patata non sbucciata (2 Pezzo grande)	9	25 ... 35
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli surgelati (300 g)	9	7 ... 10
Salsiccia	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Uova in camicia	5	2 ... 3
Cottura, Rosolatura		
Piatto di pesce (200 g riso)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budino di Noah **		

Cibo		Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
	Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	4 ... 6
	Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	4	10 ... 15
	Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	8 ... 10
	Ebollizione cottura - per il budino di Noah	2	6 ... 8
	Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	9	20 ... 24
Zuppe (Ad esempio zuppa di lenticchie)		7	20 ... 25
Verdure saltate *		9	3 ... 5
Cottura alla Julienne * (Pollo, Cipolla e Peperoni)		9	5 ... 7
Cubetti di vitello con verdure **			
	Verdure saltate	9	3 ... 8
	Cottura a fuoco vivo ***	9	5 ... 8
	Tutti gli ingredienti	4	80 ... 90
Salsa di pomodori		3	10 ... 15
Salsa di besciamella		7	5 ... 6
Stinchi con verdure **			
	Cottura a fuoco vivo ***	9	3 ... 4
	Verdure saltate	9	3 ... 5
	Tutti gli ingredienti	4	180 ... 190
Friggere poco			
Bistecca di controfiletto ** (2 cm)		9	2 ... 10
Bistecca di costata ** (2 cm)		9	3 ... 10
Bistecca di controfiletto arrotolata		8	4 ... 10
Bistecca T-bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Costoletta di agnello ** (Cottura a fuoco vivo ***)		9	3 ... 10
Costoletta di agnello (Frittura)		5	4 ... 10
Salsiccia		6	4 ... 6
Petto di pollo (Cottura a fuoco vivo ***)		8	3 ... 4
Petto di pollo (Frittura)		5	8 ... 10
Petto di pollo (Taglio a farfalla)		8	4 ... 10
Salmone (150 g)		9	3 ... 10
Bastoncini di pesce		9	1 ... 8
Verdure fresche e funghi saltati in padella (Carota, Fungo e Peperone Colorato)		9	3 ... 6
Pancake		4	3 ... 5
Omelette		7	4 ... 6
Uova fritte		6	2 ... 4
Patatine fritte			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10
Patate (surgelati)		6	2 ... 10
Scongellamento e riscaldamento			

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Cipolle (surgelati) (200 g)	6	2 ... 4
Spinaci (surgelati) (200 g)	7	2 ... 5
* Si consiglia la padella wok.		
** Si consiglia padella/pentola in ghisa.		
*** Si consiglia di preriscaldare la padella/pentola.		

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 utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- 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 creati 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, pulire 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 detersivo 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 detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

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 detersivi 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 detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- 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.

8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, 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.

Il simbolo / / sul display della zona del piano cottura è sempre acceso.

- Potrebbe non esserci una pentola sulla zona del piano cottura in funzione. >>> Controllare se c'è una pentola nella zona del piano cottura.
- La tua pentola potrebbe non essere compatibile con l'induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta ai piani cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

La zona del piano cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona selezionata potrebbe essere scaduto. >>> È possibile impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- C'è una protezione contro il surriscaldamento. >>> Attendi che il piano cottura si raffreddi.
- È possibile che un oggetto copra il pannello di controllo touch. >>> Rimuovi l'oggetto dal pannello.

Anche se la zona del piano cottura è accesa, la pentola non si riscalda.

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano 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 l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono norma-

li, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili suoni e cause:

- **Rumore della ventola:** Il piano cottura è dotato di una ventola che funziona automaticamente in base alla temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura. Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura è elevata in base alla temperatura del prodotto, la ventola potrebbe continuare a funzionare per qualche tempo.
- **Basso ronzio come il funzionamento del trasformatore:** Questa è la natura della tecnologia a induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, questo tipo di ronzio può verificarsi a seconda del materiale della pentola. Pertanto, si possono udire suoni diversi con pentole diverse.
- **Suono scoppiettante:** Ciò è dovuto al materiale e alla struttura del fondo delle pentole. Se le pentole sono realizzate con materiali e strati diversi, potrebbe verificarsi un crepitio.
- **Suono sibilante:** Si può sentire un fischio quando si cucina su due zone del piano cottura sullo stesso lato del piano cottura a diversi livelli di cottura.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 1 – E 11	Si è verificato un errore di comunicazione del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 16 - E 21	Si è verificato un errore del sensore di temperatura del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 22 E 26	Il piano cottura a induzione si surriscalda.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore scompare quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
E 23 E 24	Si è verificato un errore del software del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 25	Si è verificato un errore nel funzionamento della ventola del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contatta il servizio autorizzato.
E 27 E 47	Non sono state utilizzate pentole compatibili con l'induzione.	L'errore scompare quando si utilizza una pentola compatibile con l'induzione.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 31 - E 39	Si è verificato un errore hardware nella scheda elettronica del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 42	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.
E 46	Uno o più tasti sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è stato lasciato sul pannello di controllo o è stato esposto al vapore.	Una volta tolta la mano dal piano cottura, il problema scomparirà. Una volta pulito il pannello di controllo, il problema scomparirà.
E 48 E 49 E 51	Si è verificato un errore del sensore del piano cottura a induzione.	L'hardware del sensore deve essere conforme alle condizioni d'uso. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 52 - E 57	Si è verificato un errore di temperatura elevata sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore scompare quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/ errore di alta temperatura nella modalità di cottura automatica.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 63	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
FF	Qualsiasi tasto può essere stato toccato per un lungo periodo di tempo.	Quando si rilascia un tasto per un lungo periodo,
	Potrebbe essere stata posizionata una pentola sull'unità di controllo.	Quando la pentola sull'unità di controllo viene rimossa,
	Il cibo/liquido potrebbe essere traboccato sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà una volta puliti i residui di cibo/liquido che traboccano.

