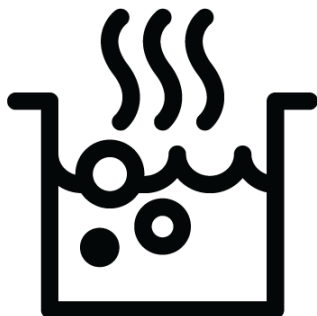




Piano cottura incassato
Manuale Utente



HII64210MT

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 di bambini, persone disabili e 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	16
6 Informazioni generali sulla cottura	23
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	23
7 Manutenzione e pulizia	24
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	24
7.2 Pulizia del piano cottura	25
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	25
8 Risoluzione dei problemi.....	26

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 preseunte, 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 zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini 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.

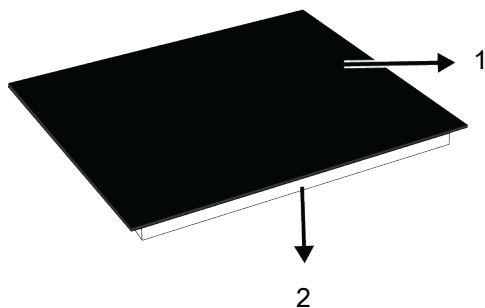
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

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

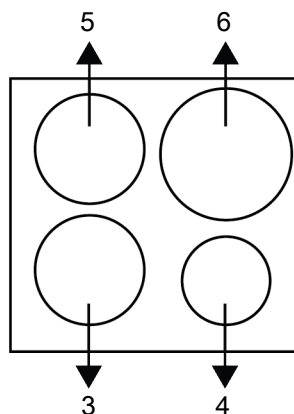
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 2 Alloggiamento inferiore



- 3 Fornello a induzione
- 4 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione
- 6 Fornello a induzione

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generali piano cottura	
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 ²
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.

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.

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.

- 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:

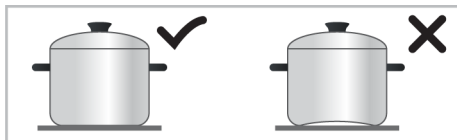
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

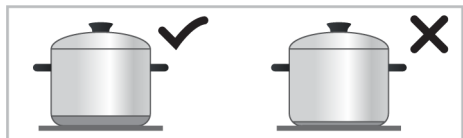
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

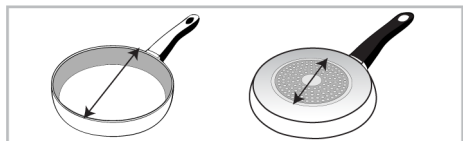
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



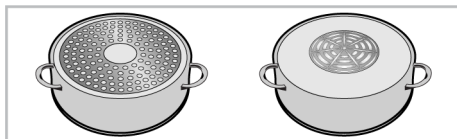
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.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

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. 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 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
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

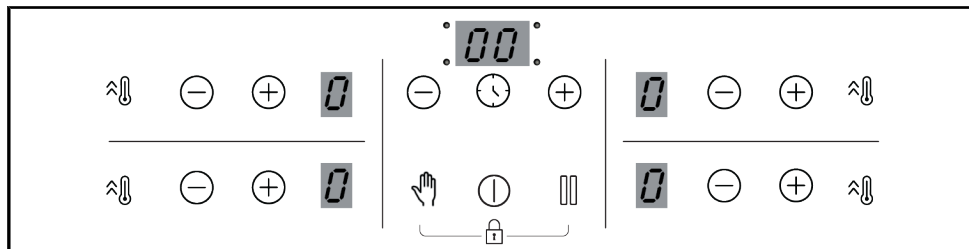
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

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 utiliz-

zare 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

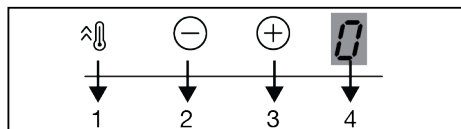
- : Tasto On/Off
- : Tasto del timer
- : Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- : Tasto di blocco per pulizia
- : Tasto di arresto
- : Tasto per gli incrementi
- : Tasto per i decrementi

Simboli

- : Simboli combinazione fornello a superficie ampia *
- : Il simbolo blocco tasti

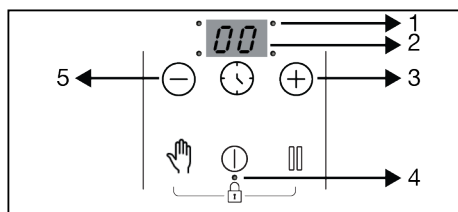
* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Display piano cottura



- 1 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- 2 Pulsante di diminuzione della temperatura
- 3 Pulsante di aumento della temperatura
- 4 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura

Timer




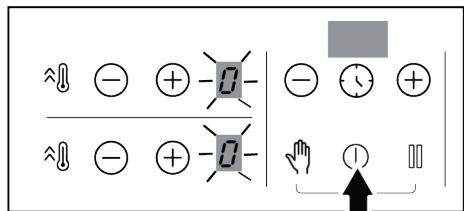
- 1 LED punto operativo per il timer
- 2 Indicatore del timer
- 3 Pulsante di aumento del timer
- 4 LED punto operativo per il tasto di blocco/blocco bambini
- 5 Pulsante di diminuzione del timer

Avvertenze generali per il pannello di controllo







- Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.
- Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi.
- Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.


Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
- ⇒ “0” comparirà su tutte le zone di cottura.




Spegnimento della zona di cottura:

- ✓ Una zona di cottura attiva può essere spenta in 4 modi diversi:
 - ✓ **Toccando il tasto ;** Toccando il tasto .
1. **Abbassando la temperatura al livello “0”;** È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello “0”.
 2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. “0” o “00” appariranno sul relativo display. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.
 3. **Toccando contemporaneamente i tasti /  della zona di cottura desiderata;** È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti / .




 Se o sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

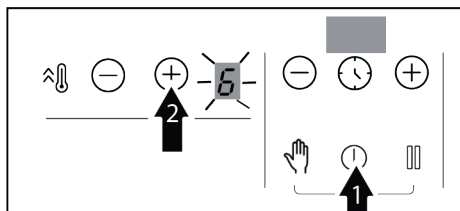
Indicatore di calore residuo

Se lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in che significa che è meno caldo.


 Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti / .





⇒ La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.

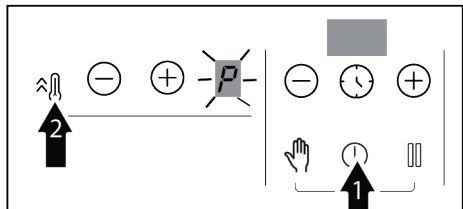
 La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.



Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Toccare il tasto  della relativa zona.



⇒ La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo “P” comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello “9”.

Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):

È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto  o . La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello 9.



Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.

Blocco per pulizia



Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.

Attivazione del blocco per pulizia

1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a quando non si sente **un segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.
2. Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto  per tutto questo periodo.

Disattivazione del blocco per pulizia




Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.

 Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto  fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.

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

Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).

Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.
- ⇒ Il blocco bambini sarà attivo. “L” verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto  si accenderà.

i Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e “L” lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

Disattivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti o finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo.
2. La funzione blocco bambini sarà disattivata. “L” lampeggerà su tutti i display delle zone di cottura e la luce del tasto si spegnerà.

Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.

i Il blocco dei tasti verrà annullato in caso di interruzione di corrente.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti o finché **un segnale acustico** non verrà audito.
2. Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto si accenderà dopo aver lampeggiato.

i Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, “L” lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.

Disattivazione del blocco tasti

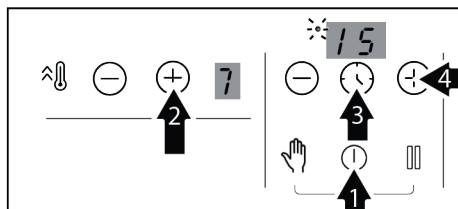
1. Toccare simultaneamente i tasti o finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.
2. La luce del tasto si spegne e il pannello di controllo si sblocca.


Funzione timer

Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.

Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.




3. Attivare il timer premendo il tasto .
“00” e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.
4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti \oplus/\ominus .
5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.
6. Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura descritta sopra.



Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.



È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto  di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura.



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

Disattivazione del timer

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

Disattivazione precedente dei timer

- ✓ Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento. Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:

1. Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a “00”:

Toccare i tasti del timer \oplus/\ominus fino a quando “00” non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

⇒ **Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti \oplus/\ominus della zona relativa:** Toccare simultaneamente i tasti \oplus/\ominus della relativa zona.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.



Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà “0” anche con il livello del timer.


Funzione stop


- ✓ Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).



Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione.

⇒ Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1) . Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.

- ⇒ Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.

Funzione gestione energetica








L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 8 livelli per la funzione di risparmio energetico.

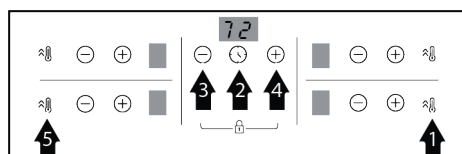
Funzione di risparmio energetico - livelli di potenza totali che possono essere impostati


Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico 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


Per modificare la potenza totale;


1. Spegnerne il fornello toccando il tasto  . Spegnerne il piano di cottura toccando di nuovo il tasto .
2. Quindi toccare rispettivamente il  tasto della zona anteriore destra, il  tasto, il timer  tasto, il timer  tasto, e infine la zona anteriore sinistra  tasto.



3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display del timer.
4. Tocca l'icona  per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.

5. Confermare l'impostazione toccando  tasto e spegnere il piano di cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.


 I livelli di temperatura che si possono assegnare ai piani possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al fornello si abbassa automaticamente in base al livello di potenza impostata che deve essere eseguito dal piano di cottura. Questo non è un errore.

 Se si tocca un pulsante diverso dalla sequenza specificata durante la modifica del livello di potenza, non è possibile effettuare l'impostazione. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente

Principi di funzionamento: Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.

 Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.



Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

Sistema di spegnimento automatico

Il controllo della cucina dispone di un sistema di spegnimento automatico. Se una o più zone del piano cottura vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un po' (vedere la ta-

bella 1). In caso di timer assegnato al piano di cottura, anche lo schermo del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

Livello temperatura	Tempo di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)

(*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 10 minuti

Tabella 1: Tempo di spegnimento automatico

Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. Il simbolo di avviso "E" appare come avvertimento in questo caso.

Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.



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



Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato 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.)	
Scioglimento			
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Burro (200 g)	6	5 ... 6	
Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore			
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	
Ebollizione			
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	
Cottura, cibi saltati			
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
Stinchi con verdure **		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura	4-5	120 ... 150
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	6-7	17 ... 20
Stinchi con verdure		
Filetto di branzino	8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salsiccia	8	2 ... 5
Uova fritte	7	4 ... 8
Patatine fritte		
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

- toglie 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, 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.