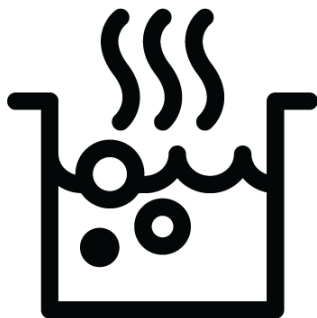




Вграден котлон / Ръководство за употреба
Piano cottura incassato / Manuale Utente
Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung



HII 64400 MT

185262229_7/ BG IT DE / R.AE/ 10.04.25 00:17
7757189213



Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

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

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

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

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

**БЕЛЕЖК
А**

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

Моля, сканирайте QR кода, за да получите достъп до онлайн версията на ръководството за потребителя.



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

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност.....	4
1.1	Предназначение.....	4
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци.....	4
1.3	Електрическа безопасност.....	5
1.4	Безопасност при транспортиране.....	7
1.5	Безопасност при монтажа.....	7
1.6	Безопасност при употреба.....	8
1.7	Предупреждения за температурата.....	9
1.8	Безопасност при готвене.....	9
1.9	Въведение.....	10
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване.....	10
2	Инструкции за околната среда....	11
2.1	Директива за отпадъците.....	11
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт.....	11
2.2	Информация за пакетиране.....	11
2.3	Препоръки за пестене на енергия.....	11
3	Вашият продукт.....	12
3.1	Представяне на продукта.....	12
3.2	Технически спецификации.....	13
4	Първа употреба.....	14
4.1	Първоначално почистване.....	14
5	Как да работите с котлона.....	14
5.1	Обща информация за използването на котлона.....	14
5.2	Панел за управление.....	17
6	Обща информация за готвенето .	23
6.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	23
7	Поддръжка и почистване.....	26
7.1	Обща информация за почистване.....	26
7.2	Почистване на котлоните.....	27
7.3	Почистване на контролния панел.....	27
8	Отстраняване на неизправности .	28



1 Инструкции за безопасност

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

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

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



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или

- умствени умения, или които нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.
- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите отстрани на плота, така че децата да не могат да хващат и изгарят.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
 4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

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

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

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

да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на хранване далеч от продукта.

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

Ако вашият продукт има хранващ кабел и щепсел:

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

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



1.4 Безопасност при транспортиране

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



1.5 Безопасност при монтажа

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

противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

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

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



1.6 Безопасност при употреба

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

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

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

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



1.7 Предупреждения за температурата

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

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

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



1.8 Безопасност при готвене

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

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



1.9 Въведение

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

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



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

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

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

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



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

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

Съответствие с Директивата RoHS:

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

2.2 Информация за пакетиране

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

2.3 Препоръки за пестене на енергия

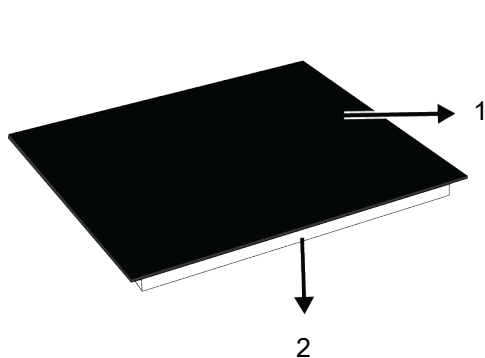
Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

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

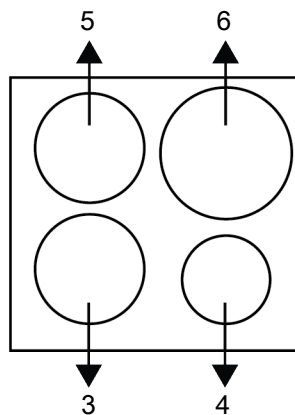
- Размразете замразената храна преди печене.
- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите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

3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта



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



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

3.2 Технически спецификации

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

Зони за готвене

Преден лъв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 mm
Захранване	2000 W / Спомагач 2300 W

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

Заден лъв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 mm
Захранване	2000 W / Спомагач 2300 W

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

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



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



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



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

4 Първа употреба

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

4.1 Първоначално почистване

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

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

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

5 Как да работите с котлона

5.1 Обща информация за използването на котлона



Общи предупреждения

- Не позволявайте никакъв предмет да падне върху стъклената повърхност за готвене. Дори малки предмети като солници могат да повредят стъклената повърхност за готвене. Не използвайте напукана стъклена повърхност за готвене. Водата може да проникне в тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след това изключете продукта и се обадете на оторизирания сервиз, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте нестабилни или лесно накланящи се съдове върху стъклената повърхност за готвене.
- Не нагривайте празните съдове за готвене. Съдовете за готвене и продуктът могат да се повредят.
- Не забравяйте да изключите зоните за готвене след всяка употреба.
- Ако работите със зоните за готвене без съдовете за готвене, ще повредите продукта. Изключвайте зоните за готвене след всяка употреба.

- Зоните за готвене ще бъдат горещи след всяка употреба, така че не поставяйте пластмасови съдове за готвене в зоните за готвене. Незабавно почистете разтопения материал по повърхността.
- Внезапните температурни промени по стъклената повърхност за готвене могат да причинят повреда, внимавайте да не разлеете студена течност по време на готвене.
- Поставете подходящото количество храна в съдовете за готвене. Това ще попречи на храната да прелее и няма да се налага да правите ненужно почистване.
- Не поставяйте капаци на съдове за готвене в зоните за готвене.
- Поставете съдовете за готвене така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако искате да преместите съдовете за готвене в друга зона за готвене, повдигнете ги и ги поставете върху желаната зона за готвене, вместо да ги плъзгате.

Принцип на работа на индукционния плот

Индукционният плот е като отворена верига. Когато върху него е поставен индукционно съвместим съд за готвене, веригата е завършена и електронна система, разположена точно под стъклената повърхност за готвене,

произвежда магнитно поле. Металната основа на съдовете за готвене се нагрява, като получава енергия от това магнитно поле. По този начин топлината се произвежда не върху стъклената повърхност на котлона, а директно в съдовете над него. Стъклената повърхност се загрява с топлината на съдовете за готвене.

Предимства на индукционното готвене

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се прехвърля директно в съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не горят бързо, тъй като повърхността на стъклото за готвене не се нагрява директно. Осигурява се по - лесно почистване.
- Тъй като топлината се генерира директно в съдовете за готвене, готвенето е по - бързо, като по този начин се спестява време и енергия в сравнение с други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и се постига по - ефективно готвене.
- Веднага след като съдовете за готвене бъдат извадени от зоната за готвене, топлинният трансфер спира и зоната за готвене не се нагрява директно, което осигурява по - безопасно използване срещу възможни инциденти, които могат да възникнат по време на готвене.

За безопасна употреба:

- Не избирайте високи нива на нагряване, когато използвате незалепващи съдове за готвене, покрити с никакво масло или много малко масло (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклената зона за готвене като повърхност за поставяне или рязане на предмети.
- Не поставяйте метални предмети като прибори за хранене или капаци на съдове за готвене в зоната за готвене, тъй като те могат да се нагорещат.

- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона за готвене.
- Дръжте магнитни предмети, като кредитни карти или ленти, далеч от продукта, докато зоните за готвене са в експлоатация.
- Ако под вашия котлон има фурна и тя работи, сензорите в продукта могат да намалят нивото на готвене или да изключат продукта.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е налична в следващите раздели.

Съдове за готвене

Препоръчва се да използвате само съдове за готвене, които са феромагнитни, с добро качество и етикетирани или маркирани като индукционно съвместими за вашия индукционен плот. Като цяло, колкото по - високо е съдържанието на желязо, толкова по - добре ще работят съдовете за готвене. Диаметърът на основата на съдовете за готвене трябва да съответства на зоната за индукционно готвене. Препоръчителните размери са изброени по - долу.

Подходящи съдове за готвене:

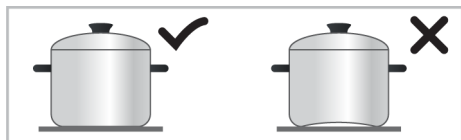
- Съдове за готвене от чугун
- Съдове от емайлирана стомана
- Съдове за готвене от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващо, че са съвместими с индукция)

Неподходящи съдове за готвене:

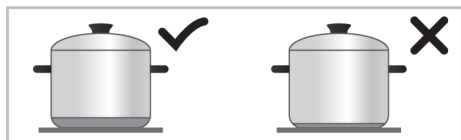
- Алуминиеви съдове за готвене
- Съдове за готвене от мед
- Съдове за готвене от месинг
- Съдове за готвене от стъкло
- Глинени съдове за готвене
- Съдове за готвене от керамика и порцелан

Препоръки:

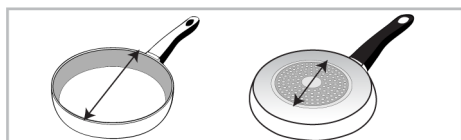
- Използвайте само съдове за готвене с плоско дъно. Не използвайте съдове за готвене с вдлъбнати или изпъкнали основи.



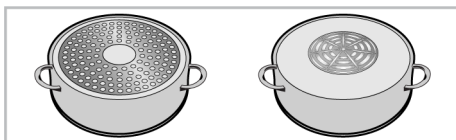
- Използвайте само дебели, обработени съдове за готвене. Ако използвате съдове за готвене на тънка основа, тези съдове за готвене ще се нагряват много бързо и основата на съдовете за готвене може да се стопи, преди да се активира системата за автоматично изключване, което ще повреди повърхността за готвене и продукта. Острите ръбове ще надраскат повърхността.



- Някои съдове за готвене имат феромагнитно поле на дъното, което е по - малко от действителния му диаметър. Само тази зона се нагрява от зоната за готвене. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене намалява. В допълнение, такива съдове за готвене може да не бъдат открити от големи индукционни зони за готвене. Поради тази причина зоната за готвене трябва да бъде избрана според размера на феромагнитното поле.



- Някои съдове за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Тези видове съдове за готвене може да не се нагряват достатъчно или може изобщо да не бъдат открити от индукционната зона за готвене. В някои случаи може да се появи лошо предупреждение за съдове за готвене.



i Когато готвите няколко ястия в индукционни зони за готвене, разпределянето на съдовете за готвене равномерно в дясната лява и средната зона при избора на зона за готвене влияе положително върху ефективността на готвенето.

Тест на съдове за готвене

Проверете дали съдовете за готвене са съвместими с индукционните котлони, като използвате методите по - долу.

1. Ако основата на съдовете за готвене съдържа магнит, тя е съвместима.
2. Когато поставите съдовете за готвене в индукционната зона за готвене и включите продукта, ако  не мига, той е съвместим.

Препоръчителни размери на съдовете за готвене

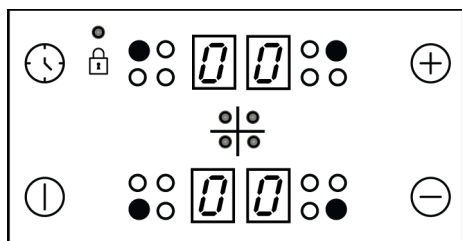
За да може индукционната зона за готвене да разпознае съдовете за готвене, тя зависи от феромагнитния диаметър и материала на основата на съдовете за готвене. За разпознаване на съдовете за готвене и ефективно готвене, съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера на зоната за готвене. Препоръчителните размери на съдовете за готвене според размера на зоната за готвене са дадени по - долу.

Поведението на кипене може да варира в зависимост от вида на съдовете за готвене, размера на съдовете за готвене и размера на зоната за готвене. За по - равномерно кипене може да се използва зона за готвене, която е с един размер по - голяма. Използването на по - голяма зона за готвене не губи енергия за

индукционни котлони, тъй като топлината се създава само в съответните съдове за готвене.

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
145	мин. 100 - максимум 145
180	мин. 100 - максимум 180
210	мин. 140 - максимум 210
240	мин. 140 - максимум 240
280	мин. 125 - максимум 280
320	мин. 125 - максимум 320
2 x (92,7 x 200)	мин. 100 - максимум 180
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност	ширина 230 - дължина 390

5.2 Панел за управление



Бутони :

- ⓘ Бутон за включване/изключване
- 🕒 Бутон на таймера
- ⊕ Бутон за увеличаване
- ⊖ Бутон за намаляване

Символи :

- 🔒 Символ за ключалка

Бутон за избор на зона за готвене :

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

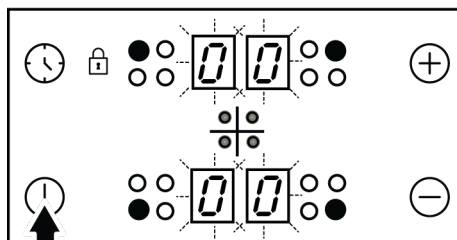
Обща информация за контролния панел

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

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

Включване на котлоните

1. Докоснете копче ⓘ на контролния панел.
- ⇒ Символ “0” се появява на всички дисплеи на зоните за готвене.



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

Изключване на котлоните

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

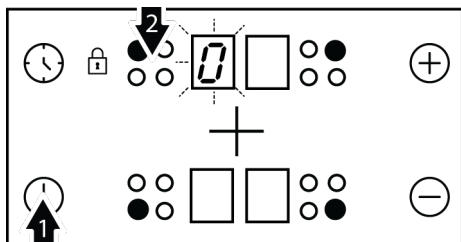
 Символ “Н” или “h”, появяващи се върху дисплея на зоната за готвене обозначават, че зоната за готвене е все още гореща. Не докосвайте зоните за готвене.

Индикатор на остатъчната топлина

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

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

Включване на зоните за готвене



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

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

Настройка на температурното ниво

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

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

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

Изключване на зоните за готвене:

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

1. **Чрез понижаване на температурното ниво до “0”:** Може да изключите зоната за готвене чрез понижаване на температурното ниво до “0”.
2. **С докосване на символ на съответната зона за готвене за определен период от време:** Включете зоната за готвене с натискане на съответния символ за определен период от време за да понижите температурата до “0”.

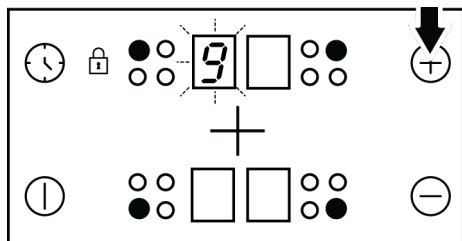
3. **Чрез използване на таймер опцията за изключване на желаната зона за готвене:** След изтичане на времето, таймерът ще изключи зоната за готвене, за която е настроен. На съответния дисплей се появява “0” или “00”. След изтичане на времето се чува звуков сигнал. Докоснете кое да е копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

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

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

Включване на силното нагриване (Бустър):

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



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

Изключване на силното нагриване (Бустър):

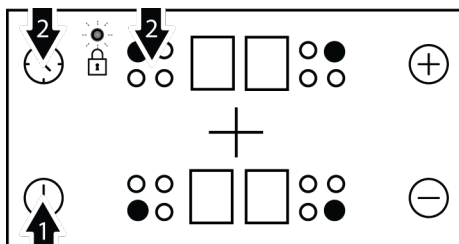
- За да деактивирате функцията Бустър, докоснете ⊖ и настройте температурата на степен “9”. Зоната за готвене излиза от режим бустър и продължава да работи на степен “9”.
- Можете да понижите нивото на температурата с докосване на ⊖ или като изключите зоната за готвене напълно с понижаване на нивото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

Заклучване на бутоните

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

Активиране на заключването на бутоните

1. Докоснете копче ① за да включите котлоните.
2. Докоснете едновременно копчета ② и ③ за да активирате заключването на копчетата.



⇒ Заклучването се активира, а точката на символ  светва.



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

Деактивиране на заключването на бутоните

1. При активирано заключване, докоснете едновременно копчета  и .
⇒ Заключването се активира, а точката на символ  изчезва.

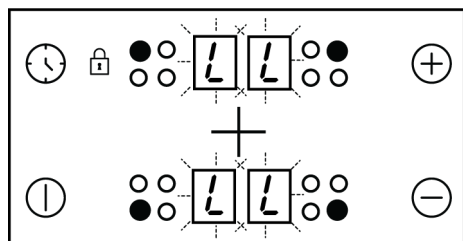
Защита от деца

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

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

Активиране на защитата за деца

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



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

Деактивиране на защитата за деца

1. При активирана защита за деца, докоснете копче  за да включите котлоните.

2. Докоснете едновременно копчета  и . След като чуete бипкане, докоснете  за да активирате защитата от деца.

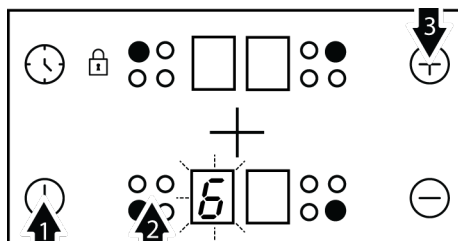
- ⇒ Защитата за деца се деактивира, а символ "L" изчезва от дисплея на всички зони за готвене.

Функция таймер

Тази функция ви улеснява при готвенето. Няма да е необходимо да присъствате на котлона през целия период на готвене. Зоната за готвене ще се изключи автоматично в края на времето, което сте избрали.

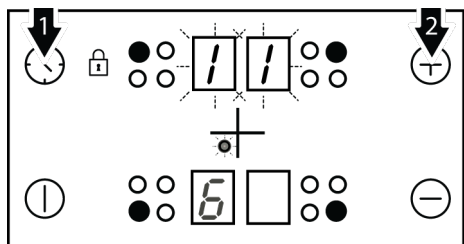
Активиране на таймера

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



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

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



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

5. Докоснете копчета $\oplus$ или $\ominus$ за да настроите желаното време.



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



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



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



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

Деактивиране на таймера

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

Изключване на таймерите по-рано

- ✓ Ако изключите таймера по-рано, котлонът продължава да работи със зададената температура докато не бъде изключен.

1. Изберете зоната за готвене, която желаете да изключите.

2. Докоснете копче ⌚ за да включите таймера.

3. Докато на екрана на таймера се появи "00", натискайте $\ominus$ за да настроите стойността на "00".

⇒ Точковидната светлина на дисплея на съответната зона за готвене ще изгасне **напълно** след като премигва известно време и таймерът бъде отказан.

Функция за управление на захранването Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

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



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

Функция за управление на мощността - Регулируеми общи нива на мощност

Индикатор на дисплея за управление на захран Обща мощност

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



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

Да променя общата мощност;

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



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



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

Безопасно и ефективно използване на индуктивните зони за готвене

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



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

Ограничения на оперативното време

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

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

Таблица 1: Таблица 1: Ограничения на оперативното време

Защита от прегряване

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

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

Защитна система срещу преливане

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

Прецизна настройка на електроенергията

Индукционните котлони променят командите незабавно, което е един от оперативните им принципи. Те променят настройката на електроенергията много бързо. По този начин може да предпазите тенджерата (с вода, мляко и др.) от преливане, дори и да е била на път да прелее.



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



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

6 Обща информация за готвенето

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

6.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. **Пренагрятата мазнина води до**

риск от пожар. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода! Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрятото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.

- Когато загревате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.

Маса за готвене

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Разтопяване		
Топене на шоколад (напр. марка Dr. Oetker, горчив шоколад 55-60% какао, 150 гр)	1	20 ... 35
Масло (200 гр)	6	5 ... 6
Кипене, затопляне, поддържане топло		
Вода 1 Л (Кипене)	P	2 ... 8
Вода 3 Л (Кипене)	P	8 ... 10
Мляко 1 Л (Кипене)	6	4 ... 6
Мляко 1 Л (Поддържайте топло)	1-2	18 ... 22
Растително масло (Затопляне) (Слънчогледово масло 0,5 Л)	8	3 ... 5
Кипене		
Обелен картоф грубо смлян (2 парче голям размер)	9	12 ... 14
Филе от съомга	8	10 ... 15
Наденица	9	2 ... 4
Паста (150 гр)	8	8 ... 12
Цяло пиле (1,5 кг)	7-9	55 ... 70
Смесена зеленчукова яхния	6-8	10 ... 20
юфка	9	3 ... 6
Готвене, сотиране		
Ястие с ориз (200 гр ориз)	6-8	10 ... 30
Паеля *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Варене на боб-нахут Варене на боб-нахут - готвене на	9	5 ... 6
Варене на боб-нахут ашуре - готвене на	3	10 ... 30

Храна		Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
	Пшеница Варене на боб-нахут - готвене на	9	2 ... 5
	Пшеница ашуре - готвене на	3	10 ... 30
	Ашуре -Всички съставки	8	20 ... 25
Джолани със зеленчуци **			
	Сотиране на зеленчуци	9	3 ... 8
	Печене	4-5	120 ... 150
Супи (Напр. супа от леща)		6-7	17 ... 20
Ризото		7-8	15 ... 25
Пиле фахитас		9	10 ... 20
Пиле, зеленчуци, юфка с калмари		8-9	10 ... 18
Кремообразно пиле с гъби		8-9	10 ... 18
Запържено пиле с чили *		8-9	5 ... 10
Ястие със спанак и кайма		6-7	10 ... 15
Телешка яхния		7-8	60 ... 70
Пилаф с булгур (200 гр)		6-8	15 ... 35
Телешко Строганов		8-9	10 ... 15
Плитко пържене			
Филе от лаврак		8	3 ... 7
Телешка пържола ** (3-5 см)		8	5 ... 9
Наденица		8	2 ... 5
Пържено яйце		7	4 ... 8
Омлет		7-8	3 ... 6
Бургер баничка		6-8	6 ... 10
Пиле Балантайн (200 гр)		8-9	6 ... 10
Палачинка		8-9	2 ... 5
Плосък хляб		6-7	2 ... 5
Отворен хляб		7-9	2 ... 5
Сладкиш на тиган		8-9	6 ... 12
Френски плодов тост		8-9	2 ... 5
Смесено зеленчуково пържене *		7-8	9 ... 13
пържени картофи			
Бортсог		8	13 ... 16
Шницел		8	5 ... 7
Хапки		8-9	4 ... 8
Замразени картофи (500 гр)		8-9	8 ... 15
Пресни картофи (500 гр)		8-9	8 ... 15
Пресни ябълкови резенчета картофи (200 гр)		8-9	5 ... 10
Пиле Кацу		8-9	3 ... 6
Смесено пържене		8-9	10 ... 15

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Скариди темпура	8-9	5 ... 7
Питки с ориз	9	3 ... 7
* Препоръчва се уок тиган.		
** Препоръчва се чугунен тиган/тенджера.		

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

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

- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

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

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.

- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистват незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Стъклени повърхности

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

- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

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

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

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и

уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.

- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.

- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

8 Отстраняване на неизправности

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

Продуктът не работи.

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

Символът  на дисплея на зоната на плота свети постоянно.

- Възможно е да няма съд в тази зона на котлона. >>> Проверете дали има саксия в зоната на котлона.

- Вашият съд може да не е съвместим с индукцията. >>> Проверете дали саксията е подходяща за индукционни котлони.
- Саксията може да не е центрирана правилно в зоната на котлона или долната повърхност на саксията може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете тенджерата, която е достатъчно широка за зоната на котлона.
- Саксията или зоната на котлона може да са много горещи. >>> Изчакайте да се охладят.

Избраната зона на котлона внезапно се изключва, докато работи.

- Времето за готвене на избраната зона може да е изтекло. >>> Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте плота да се охлади.
- Обект може да покрива сензорния контролен панел. >>> Извадете обекта от панела.

Въпреки че зоната на котлона е включена, тенджерата не се нагрява.

- Саксията може да не е съвместима с индукционния плот. >>> Проверете дали саксията е подходяща за индукционния плот.
- Саксията може да не е центрирана правилно в зоната на котлона или долната повърхност на саксията може да не е достатъчно широка за

избраната зона на котлона. >>>
Центрирайте зоната на котлона, като изберете тенджерата, която е достатъчно широка за зоната на котлона.

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

- Това не е грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато електронното оборудване вътре в котлона се охлади до подходящата температура.

Има шум, идващ от котлона по време на готвене

- Възможно е да има шумове, идващи от котлона по време на готвене. Тези шумове зависят от състава на съдовете за готвене. Тези шумове са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

Възможни звуци и причини:

- **Шум на вентилатора:** Плотът има вентилатор, който работи автоматично според температурата на продукта. Вентилаторът има различни работни

нива и работи на различни нива в зависимост от температурата. След като котлонът бъде изключен, ако температурата е висока в зависимост от температурата на продукта, вентилаторът може да продължи да работи известно време.

- **Работа с трансформатор с ниско ниво на шум:** Това е естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се прехвърля директно на дъното на съдовете за готвене, този вид бръмчене може да възникне в зависимост от материала на съдовете за готвене. Следователно, различни звуци могат да бъдат чути с различни съдове за готвене.
- **Пукащ звук:** Това се дължи на материала и структурата на дъното на съдовете за готвене. Ако съдовете за готвене са изработени от различни материали и слоеве, може да се появи шум от прашене.
- **Подсвиркващ звук:** Може да се чуе свистящ звук при готвене в две зони на котлони от една и съща страна на котлона на различни нива на готвене.

Error codes/reasons and possible solutions

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
E 1 – E 11	Възникна грешка в комуникацията на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 16 - E 21	Възникна грешка в температурния сензор на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 22 E 26	Индукционният плот прегрява.	Изключете индукционния плот и изчакайте да се охлади. Грешката ще изчезне, когато температурата на плота падне под границите. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервис.
E 23 E 24	Възникна грешка в софтуера на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 25	Възникна грешка при работата на индукционния вентилатор на котлона.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервис.
E 27 E 47	Не са използвани индукционно съвместими саксии.	Грешката ще изчезне, когато се използва индукционно съвместим съд.
E 31 - E 39	Възникна хардуерна грешка в електронната карта на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
E 42	Възникна грешка при електрическото свързване.	Възстановете правилната електрическа връзка, като се обърнете към техническата таблица и ръководството за монтаж на продукта.
E 46	Един или повече клавиши бяха задържани за повече от 10 секунди. На контролния панел е оставен предмет или е изложен на пара.	След като махнете ръката си от плота, проблемът ще изчезне. След като контролният панел бъде почистен, проблемът ще изчезне.
E 48 E 49 E 51	Възникна грешка в сензора на индукционния плот.	Обковът на датчика трябва да бъде приведен в съответствие с условията на употреба. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 52 - E 57	Възникна грешка при висока температура на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и изчакайте да се охлади. Грешката ще изчезне, когато температурата на датчика падне под границите. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервис.
E 58 - E 59	Възникна грешка в датчика/ грешка при висока температура в автоматичния режим на готвене.	Изключете индукционния плот и изчакайте да се охлади. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 63	Ако вашият продукт е индукционен плот с качулка, възникна грешка във филтъра.	Извадете и монтирайте отново вентилационните филтри. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
FF	Всеки клавиш може да е бил докосван за дълъг период от време.	Когато освободите който и да е ключ за дълго време,
	На блока за управление може да е поставена саксия.	Когато саксията на контролния блок е извадена,
	Храната/течността може да са прелетели върху контролния блок.	Грешката ще изчезне, след като препълненият остатък от храна/течност бъде почистен.

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.

Per accedere alla versione online del manuale utente, scansionare il codice QR.



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

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	34
1.1 Uso previsto	34
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	34
1.3 Sicurezza elettrica	35
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	37
1.5 Installazione in sicurezza	37
1.6 Utilizzo in sicurezza	38
1.7 Avvertenze sulla temperatura	38
1.8 Sicurezza nella cottura	39
1.9 Induzione	39
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	40
2 Istruzioni relative all'ambiente	40
2.1 Direttiva sui rifiuti	40
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	40
2.2 Informazioni sull'imballaggio	40
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	40
3 Il prodotto	41
3.1 Presentazione del prodotto	41
3.2 Specifiche tecniche	42
4 Primo utilizzo	43
4.1 Pulizia iniziale	43
5 Come utilizzare il piano cottura	43
5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura	43
5.2 Valdymo skydeliis	46
6 Informazioni generali sulla cucina ..	52
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	52
7 Manutenzione e pulizia	54
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	54
7.2 Pulizia del piano cottura	56
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	56
8 Risoluzione dei problemi	56



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 un 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 pre-

- sente 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 sa-

ranno 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 tempe-

rature 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, 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

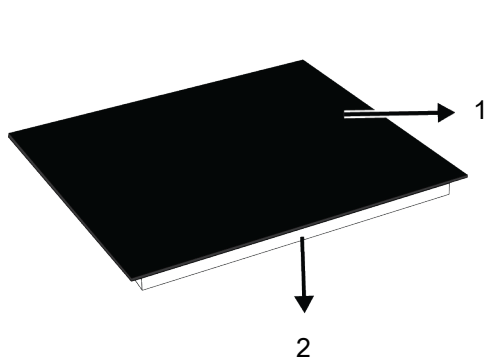
misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

- 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.

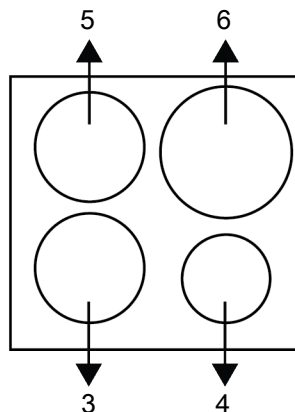
IT

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



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



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

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 * /590 /520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm 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 specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase 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 generali sull'uso del piano cottura



Avvertenze generali

- Evitare che alcun oggetto cada sulla superficie di cottura in vetro. Anche piccoli oggetti come le saliere possono danneggiare la superficie di cottura in vetro. Non utilizzare una superficie di cottura in vetro incrinata. L'acqua può penetrare in queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio, crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi scollegare il prodotto e chiamare il servizio autorizzato per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole instabili o facilmente ribaltabili sulla superficie di cottura in vetro.
- Non riscaldare pentole vuote. Le pentole e il prodotto potrebbero essere danneggiati.
- Assicurarci di spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizzano le zone di cottura senza le pentole, si danneggia il prodotto. Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Le zone di cottura saranno calde dopo ogni utilizzo, quindi non posizionare pentole in plastica sulle zone di cottura. Pulisci immediatamente il materiale fuso sulla 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 improvvisi sulla superficie di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Metti la giusta quantità di cibo nella pentola. Ciò eviterà che il cibo trabocchi e non dovrai effettuare pulizie inutili.
- Non posizionare i coperchi delle pentole sulle zone di cottura.
- Posizionare la pentola in modo che sia centrata sulle zone di cottura. Se desiderate spostare la pentola in un'altra zona di cottura, sollevatela e posizionatela sulla zona di cottura desiderata invece di farla scorrere.

Principio di funzionamento del piano cottura a induzione

Un piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Quando viene posizionata una pentola compatibile con l'induzione, il circuito viene completato e un sistema elettronico situato appena sotto la superficie di cottura in vetro produce un campo magnetico. La base metallica della pentola si riscalda ricevendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene prodotto sulla superficie in vetro del piano cottura, ma direttamente nella pentola sovrastante. La superficie in vetro si riscalda con il calore delle pentole.

Vantaggi della cottura a induzione

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

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non si bruciano rapidamente poiché la superficie del vetro di cottura non viene riscaldata direttamente. Viene fornita una pulizia più semplice.
- Poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole, la cottura è più veloce, risparmiando così tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole, non si verifica alcuna perdita di calore e si ottiene una cottura più efficiente.
- Non appena la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il trasferimento di calore si interrompe e la zona di cottura non si riscalda direttamente, garantendo un uso più sicuro contro possibili incidenti che possono verificarsi durante la cottura.

Per un uso sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole antiaaderenti rivestite senza olio o con pochissimo olio (tipo Teflon).
- Non utilizzare l'area di cottura in vetro come superficie su cui appoggiare o tagliare oggetti.
- Non collocare oggetti metallici come posate o coperchi di pentole sulla zona di cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Non usare mai fogli di alluminio per cucinare. Non posizionare mai alimenti avvolti in carta stagnola sulla zona di cottura a induzione.
- Tenere oggetti magnetici, come carte di credito o nastri, lontani dal prodotto mentre le zone di cottura sono in funzione.
- Se c'è un forno sotto il piano cottura ed è in funzione, i sensori del prodotto potrebbero ridurre il livello di cottura o spegnere il prodotto.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono disponibili nelle seguenti sezioni.

Utensili da cucina

Si consiglia di utilizzare solo pentole ferromagnetiche, di buona qualità ed etichettate o contrassegnate come compatibili con l'induzione per il piano cottura a induzione. In generale, maggiore è il contenuto di ferro, migliori saranno le prestazioni delle pentole. Il diametro della base della pentola deve corrispondere all'area di cottura a induzione. Le dimensioni consigliate sono elencate di seguito.

Pentole adatte:

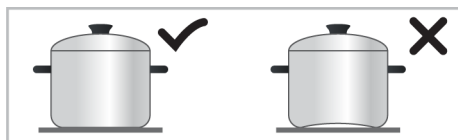
- Pentole in ghisa
- Pentole in acciaio smaltato
- Pentole in acciaio e acciaio inossidabile (con un'etichetta o un'avvertenza che indica che sono compatibili con l'induzione)

Pentole non idonee:

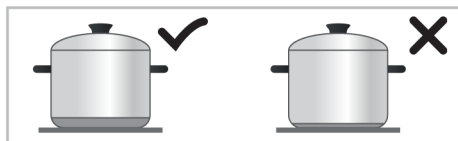
- Pentole in alluminio
- Pentole in rame
- Pentole in ottone
- Pentole in vetro
- Pentole in terracotta
- Pentole in ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

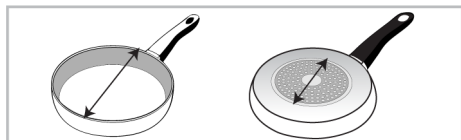
- Usare solo pentole a fondo piatto. Non utilizzare pentole con base concava o convessa.



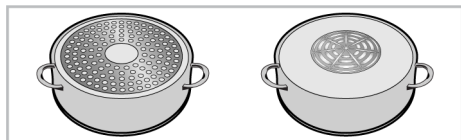
- Utilizzare solo pentole lavorate a base spessa. Se si utilizzano pentole a fondo sottile, queste si riscaldano molto rapidamente e la base delle pentole potrebbe fondersi prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico, danneggiando la superficie di cottura e il prodotto. I bordi taglienti graffieranno la superficie.



- Alcune pentole hanno un campo ferromagnetico nella parte inferiore inferiore del diametro effettivo. Solo quest'area viene riscaldata dalla zona di cottura. Pertanto, il calore non viene distribuito uniformemente e le prestazioni di cottura diminuiscono. Inoltre, tali pentole potrebbero non essere rilevate da ampie zone di cottura a induzione. Per questo motivo, la zona di cottura deve essere selezionata in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole potrebbero non riscaldarsi sufficientemente o potrebbero non essere rilevati affatto dalla zona di cottura a induzione. In alcuni casi, può apparire un avviso relativo a pentole difettose.



Quando si cuociono più piatti su zone di cottura a induzione, la distribuzione equa delle pentole nelle aree destra/sinistra e centrale quando si seleziona la zona di cottura influisce positivamente sulle prestazioni di cottura.

Test delle pentole

Verifica se le tue pentole sono compatibili con i piani cottura a induzione utilizzando i metodi seguenti.

1. Se la base della pentola contiene un magnete, è compatibile.
2. Quando si posiziona la pentola sulla zona di cottura a induzione e si accende il prodotto, se  non lampeggia, è compatibile.

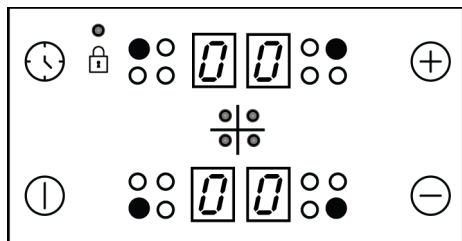
Dimensioni consigliate delle pentole

Affinché l'area di cottura a induzione riconosca le pentole, dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale della base della pentola. Per il riconoscimento delle pentole e una cottura efficiente, le pentole devono essere selezionate in base alle dimensioni della zona di cottura. Di seguito sono riportate le dimensioni consigliate delle pentole in base alla dimensione della zona di cottura.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda del tipo di pentola, delle dimensioni delle pentole e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più uniforme, è possibile utilizzare una zona di cottura di una dimensione più grande. L'utilizzo di una zona di cottura più ampia non comporta uno spreco di energia sui piani cottura a induzione, poiché il calore viene creato solo nelle relative pentole.

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

5.2 Valdymo skydeliis



Tasti :

- ⓘ Tasto On/Off
- 🕒 Tasto del timer
- ⊕ Tasto aumento
- ⊖ Tasto di diminuzione

Simboli :

- 🔒 Simbolo del lucchetto a chiave

Tasti di selezione della zona di cottura :

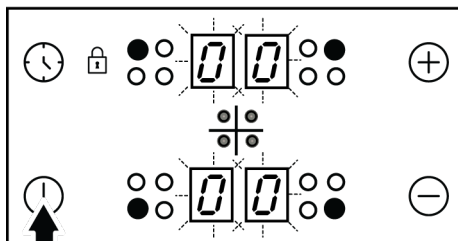
- Tasto di selezione zona cottura posteriore sinistra
- Tasto di selezione zona cottura anteriore sinistra
- Tasto di selezione zona cottura anteriore destra
- Tasto di selezione della zona di cottura posteriore destra

Informazioni generali per il pannello di controllo

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

Accensione del piano cottura

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



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

Spegnimento del piano cottura

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

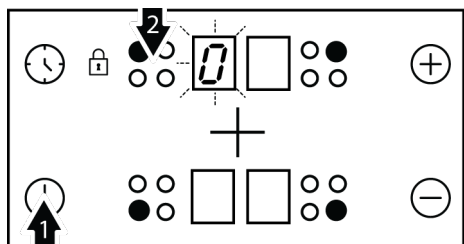
- ⓘ "H" o "h" che compaiono sul display della zona di cottura indicano che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

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

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

Accensione delle zone di cottura



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



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

Impostazione del livello di temperatura

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



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



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

Spegnimento delle zone di cottura:

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

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

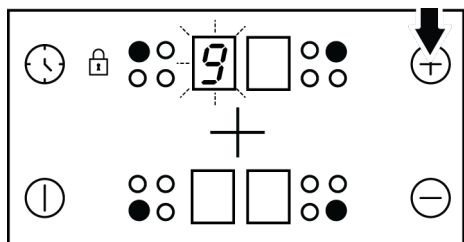
Alta potenza (Booster) Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

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

Attivazione ad alta potenza (Booster):

1. Toccare il tasto per accendere il piano cottura.

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



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

Disattivazione ad alta potenza (Booster):

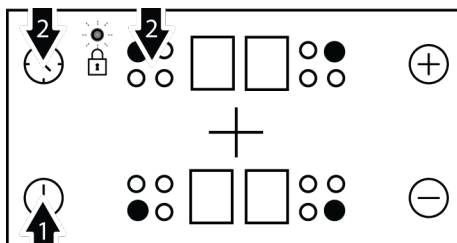
- Per disattivare la funzione Booster, toccare $\ominus$ e impostare la temperatura a livello "9". La zona di cottura lascia la funzione Booster e continua a funzionare sul livello "9".
- Si può diminuire il livello di temperatura toccando $\ominus$ o si può spegnere completamente la zona di cottura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

Blocco tasti

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

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto ⌚ per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti ⌚ e ⦿ contemporaneamente per attivare il blocco tasti.



⇒ Il blocco tasti si attiva e il punto sul simbolo ⌚ si illumina.



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

Disattivazione del blocco tasti

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

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

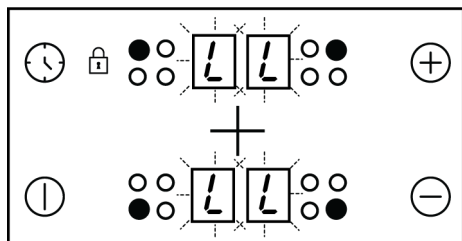
Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.



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

Attivazione del blocco bambini

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



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

Disattivazione del blocco bambini

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

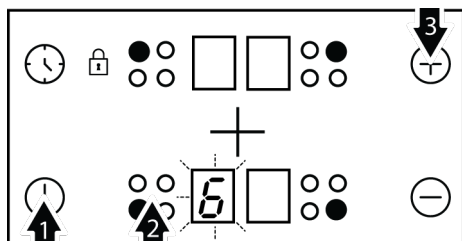
⇒ Il blocco bambini sarà disattivato e il simbolo "L" scompare dal display di tutte le zone di cottura.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura per te. Non sarà necessario occuparsi del piano cottura per tutto il periodo di cottura. La zona di cottura si spegnerà automaticamente alla fine del tempo che hai selezionato.

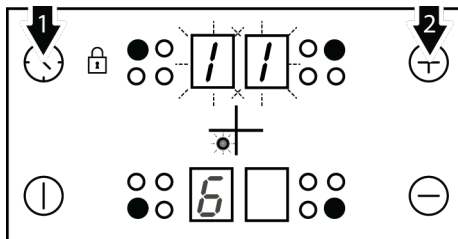
Attivazione del timer

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



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

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



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

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

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

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

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

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

Disattivazione del timer

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

Disattivazione anticipata dei timer

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

Funzione di gestione dell'alimentazione Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

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



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

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

Indicatore del display per la gestione dell'alimentazione Potenza totale

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW

67 6.7 kW

72 7.2 kW



Se la potenza totale del prodotto è inferiore alla potenza desiderata, il prodotto funzionerà al livello di potenza totale indicato nella tabella tecnica. (Specifiche tecniche [► 42])

Per modificare la potenza totale:

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



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



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

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda. Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.



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

Limiti del tempo di funzionamento

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

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuto
P (Booster)	5-10 minuto *
(*) Il piano cottura scende fino al livello 9 dopo 5 minuti	

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

Protezione da surriscaldamento

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

- La zona di cottura attiva può spegnersi.

- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente

l'alimentazione e spegne il piano cottura. L'avvertenza "F" compare sul display durante questo periodo.

Impostazione precisa di potenza

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

6 Informazioni generali sulla cucina

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. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.



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



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

- 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 cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 35
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 6
Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	2 ... 8
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10
Latte 1 L (Ebollizione)	6	4 ... 6
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	1-2	18 ... 22

Cibo		Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)		8	3 ... 5
Bollitura			
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)		9	12 ... 14
Filetto di salmone		8	10 ... 15
Salsiccia		9	2 ... 4
Pasta (150 g)		8	8 ... 12
Pollo intero (1,5 kg)		7-9	55 ... 70
Stufato di verdure miste		6-8	10 ... 20
Tagliatelle		9	3 ... 6
Cottura, Rosolatura			
Piatto di pesce (200 g riso)		6-8	10 ... 30
Paella *		9	15 ... 20
Budino di Noah **			
	Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	5 ... 6
	Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
	Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	2 ... 5
	Ebollizione 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
Risotto		7-8	15 ... 25
Fajitas di pollo		9	10 ... 20
Pollo, verdure, spaghetti di calamari		8-9	10 ... 18
Pollo cremoso ai funghi		8-9	10 ... 18
Pollo al peperoncino saltato in padella *		8-9	5 ... 10
Piatto di spinaci e carne macinata		6-7	10 ... 15
Stufato di manzo		7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)		6-8	15 ... 35
Stragonoff di manzo		8-9	10 ... 15
Friggere poco			
Filetto di branzino		8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Salsiccia		8	2 ... 5

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Uova fritte	7	4 ... 8
Omelette	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Pollo Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crepe	8-9	2 ... 5
Focaccia	6-7	2 ... 5
Pane aperto	7-9	2 ... 5
Pasta frolla in padella	8-9	6 ... 12
Frutta tostata francese	8-9	2 ... 5
Verdure miste saltate in padella *	7-8	9 ... 13
Patatine fritte		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Patate surgelate (500 g)	8-9	8 ... 15
Patate fresche (500 g)	8-9	8 ... 15
Patate fresche a fette di mela (200 g)	8-9	5 ... 10
Pollo Katsu	8-9	3 ... 6
Fritto misto	8-9	10 ... 15
Gamberi in tempura	8-9	5 ... 7
Galette di riso	9	3 ... 7
* Si consiglia la padella wok.		
** Si consiglia padella/pentola 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 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 detersivi).

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

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, 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 detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detersivo 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 detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi 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 microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra 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 corrodere.

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.
- 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 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.

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 normali, 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.
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.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
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, contatta 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.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

Bitte scannen Sie den QR-Code, um auf die Online-Version der Bedienungsanleitung zuzugreifen.



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	62
1.1	Verwendungszweck	62
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	62
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	64
1.4	Sicherheit beim Transport	65
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	66
1.6	Sicher bedienen	66
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	67
1.8	Sicherheit beim Kochen	68
1.9	Induktion	68
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	69
2	Hinweise zum Umweltschutz	69
2.1	Abfallrichtlinie	69
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	69
2.2	Paketinformationen	70
2.3	Tipps zum Energiesparen	70
3	Ihr neues Gerät	71
3.1	Produkteinführung	71
3.2	Technische Spezifikationen	72
4	Erste Verwendung	73
4.1	Erstreinigung	73
5	Bedienung Kochfeld	73
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	73
5.2	Bedienfeld	76
6	Allgemeine Informationen zum Ko- chen	82
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	82
7	Wartung und Reinigung	84
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ..	84
7.2	Reinigung des Kochfelds	86
7.3	Bedienfeld reinigen	86
8	Fehlerbehebung	86



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden,

wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
 1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
 2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
 3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
 4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden,

wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.

- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicher-

weise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlages.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination

durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.

- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.



1.9 Induktion

- Die elektrisch betriebenen Zonen Ihres Kochfeldes sind mit der fortschrittlichen "Induktions"-Technologie ausgestattet.
- Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Topf Auswahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.
 - Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
 - Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
 - Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.
 - Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

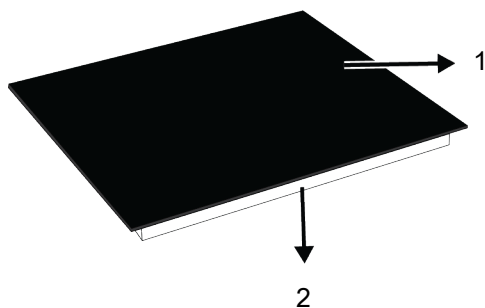
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

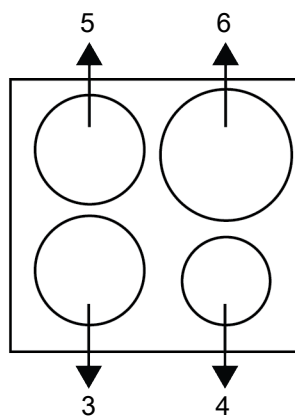
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	52 * /590 /520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,2 kW

Kochzonen

Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1600 W / Schnellheizung 1800 W

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds



Allgemeine Warnungen

- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glaskochfläche fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können die Glaskochfläche beschädigen. Verwenden Sie keine Glaskochfläche mit Rissen. Wasser kann in diese Risse eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus, ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Benutzen Sie auf der Glaskochfläche kein instabiles oder kippelfreies Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Das Kochgeschirr und das Produkt könnten dadurch beschädigt werden.
- Denken Sie daran, die Kochzonen nach jedem Gebrauch auszuschalten.
- Wenn Sie die Kochzonen ohne Kochgeschirr betreiben, beschädigen Sie das Produkt. Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

- Die Kochzonen sind nach jedem Gebrauch heiß. Stellen Sie daher kein Plastikgeschirr auf die Kochzonen. Wischen Sie geschmolzenes Material auf der Oberfläche sofort auf.
- Plötzliche Temperaturschwankungen können zu Schäden an der Glaskochfläche führen. Achten Sie darauf, beim Kochen keine kalten Flüssigkeiten zu verschütten.
- Füllen Sie das Kochgeschirr nur in angemessener Menge. So vermeiden Sie ein Überlaufen der Speisen und unnötigen Reinigungsaufwand.
- Legen Sie keine Deckel von Kochgeschirr auf die Kochzonen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so, dass es mittig auf den Kochzonen liegt. Wenn Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone stellen möchten, heben Sie es an und platzieren Sie es auf der gewünschten Kochzone, anstatt es zu schieben.

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds

Ein Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Wenn ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr darauf gestellt wird, schließt sich der Stromkreis und eine Elektronik, die sich direkt unter der Glaskochfläche befindet, erzeugt ein Magnetfeld. Der Metallboden des Kochgeschirrs erhitzt sich, indem er Energie aus diesem Magnetfeld aufnimmt. Auf diese Weise entsteht die Hitze

nicht auf der Glasoberfläche des Kochfelds, sondern direkt im darüber liegenden Kochgeschirr. Die Glasoberfläche erhitzt sich durch die Hitze des Kochgeschirrs.

Vorteile des Induktionskochens

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Hitze direkt auf das Kochgeschirr übertragen wird.

- Überlaufende Speisen verbrennen beim Kochen nicht so schnell, da die Glasoberfläche des Kochfelds nicht direkt erhitzt wird. Dies erleichtert die Reinigung.
- Da die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugt wird, erfolgt das Kochen schneller und spart somit Zeit und Energie im Vergleich zu anderen Kochfeldarten.
- Da die Hitze direkt an das Kochgeschirr abgegeben wird, gibt es keinen Wärmeverlust und es wird effizienter gekocht.
- Sobald das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt wird, wird die Wärmeübertragung gestoppt und die Kochzone heizt sich nicht mehr direkt auf. Dies gewährleistet eine sicherere Verwendung und schützt vor möglichen Unfällen, die beim Kochen auftreten können.

Zur sicheren Anwendung:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie antihafbeschichtetes Kochgeschirr verwenden, das gar nicht oder nur mit sehr wenig Öl beschichtet ist (Teflon-Typ).
- Benutzen Sie die Glaskochfläche nicht als Ablage- oder Schneidefläche.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Kochgeschirrdeckel auf die Kochzone, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionskochzone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder vom Produkt fern, während die Kochzonen in Betrieb sind.

- Wenn sich unter Ihrem Kochfeld ein Backofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren im Produkt die Kochstufe reduzieren oder das Produkt ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Detaillierte Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in den folgenden Abschnitten.

Kochgeschirr

Es wird empfohlen, nur Kochgeschirr zu verwenden, das ferromagnetisch und von guter Qualität ist und als induktionsgeeignet für Ihr Induktionskochfeld gekennzeichnet ist. Generell gilt: Je höher der Eisengehalt, desto besser ist die Leistung des Kochgeschirrs. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte zum Induktionskochfeld passen. Empfohlene Größen sind unten aufgeführt.

Passendes Kochgeschirr:

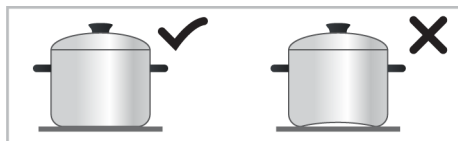
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnhinweis, dass es für Induktion geeignet ist)

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Kochgeschirr aus Aluminium
- Kupferkochgeschirr
- Kochgeschirr aus Messing
- Kochgeschirr aus Glas
- Kochgeschirr aus Ton
- Kochgeschirr aus Keramik und Porzellan

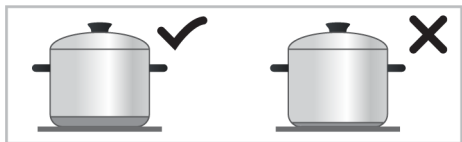
Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden.

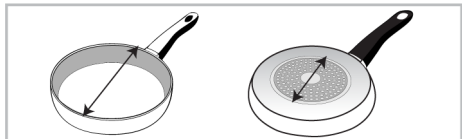


- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit dickem Boden. Wenn Sie Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, erhitzt sich dieses sehr schnell und der Boden

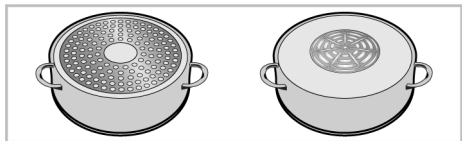
des Kochgeschirrs kann schmelzen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird, wodurch die Kochfläche und das Produkt beschädigt werden. Scharfe Kanten verkratzen die Oberfläche.



- Manches Kochgeschirr hat am Boden ein ferromagnetisches Feld, das kleiner ist als sein eigentlicher Durchmesser. Nur dieser Bereich wird von der Kochzone erhitzt. Daher wird die Hitze nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung lässt nach. Außerdem kann es sein, dass solches Kochgeschirr von großen Induktionskochzonen nicht erkannt wird. Aus diesem Grund sollte die Kochzone entsprechend der Größe des ferromagnetischen Felds ausgewählt werden.



- Einige Kochgeschirre haben einen Boden aus nicht ferromagnetischen Materialien wie Aluminium. Diese Arten von Kochgeschirr heizen sich möglicherweise nicht ausreichend auf oder werden von der Induktionskochzone überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen wird möglicherweise eine Warnung angezeigt, dass das Kochgeschirr nicht richtig funktioniert.



Beim Kochen mehrerer Gerichte auf Induktionskochzonen wirkt sich eine gleichmäßige Verteilung des Kochgeschirrs auf die Bereiche rechts, links und in der Mitte bei der Auswahl der Kochzone positiv auf die Kochleistung aus.

Kochgeschirrtest

Testen Sie mit den folgenden Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionskochfeldern kompatibel ist.

1. Wenn der Boden des Kochgeschirrs einen Magneten trägt, ist es kompatibel.
2. Wenn Sie das Kochgeschirr auf die Induktionskochzone stellen und das Produkt einschalten,  blinkt nicht, es ist kompatibel.

Empfohlene Kochgeschirrgrößen

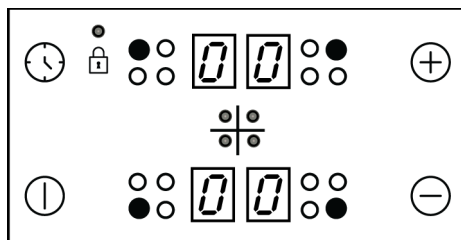
Damit der Induktionskochzone das Kochgeschirr erkennt, kommt es auf den ferromagnetischen Durchmesser und das Material des Kochgeschirrbodens an. Für die Erkennung des Kochgeschirrs und effizientes Kochen sollte das Kochgeschirr entsprechend der Kochzonengröße ausgewählt werden. Nachfolgend sind die empfohlenen Kochgeschirrgrößen entsprechend der Kochzonengröße aufgeführt.

Das Siedeverhalten kann je nach Art des Kochgeschirrs, Größe des Kochgeschirrs und Größe der Kochzone unterschiedlich ausfallen. Für ein gleichmäßigeres Siedeverhalten kann eine Kochzone verwendet werden, die eine Nummer größer ist. Bei Induktionskochfeldern wird durch die Verwendung einer größeren Kochzone keine Energie verschwendet, da die Hitze nur im entsprechenden Kochgeschirr entsteht.

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

5.2 Bedienfeld



Tasten :

- ① Ein/Aus-Taste
- ⌚ Timer-Taste
- ⊕ Erhöhen-Taste
- ⊖ Taste zum Verringern

Symbole :

- 🔒 Schlüssel Schloss-Symbol

Auswahltaste für die Kochzone :

- Auswahltaste für die hintere linke Kochzone
- Auswahltaste für die vordere linke Kochzone
- Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone
- Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone

Allgemeine Hinweise zum Bedienfeld

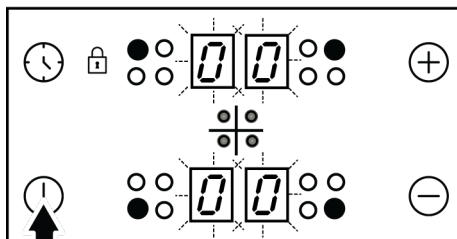
- Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.
- Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quitzton.

- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste ① am Bedienfeld.

⇒ Das Symbol "0" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



i Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste ① am Bedienfeld.

⇒ Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

i Wenn das Symbol "H" oder "h" in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

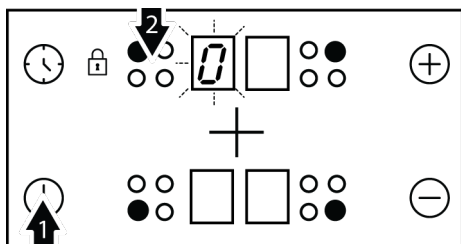
Restwärmeanzeige

Das Symbol „H“ auf der Kochzonenanzeige zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist und zum Warmhalten kleiner Mengen von Speisen verwendet werden kann. Dieses Symbol ändert sich bald in das Symbol „h“, was bedeutet, dass die Kochzone nicht mehr so heiß ist.



Bei einer Stromunterbrechung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochzonen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ein.
2. Berühren Sie die Auswahl Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
⇒ Das Symbol „0“ erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten / auf „1“ bis „9“ bzw „9“ bis „1“ ein.



Bei den Stufen 1 bis 7 könnte das Kochen von Wasser oder Öl im Topf starten oder stoppen. Dies könnte dazu führen, dass der Nutzer denkt, dass sich das Kochfeld abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies tritt vor allem bei einer geringen Menge Wasser oder Öl auf und ist kein Fehler, sondern lediglich durch die Betriebsweise des Produktes bedingt.



Der Außenbereich der 280-mm-Kochzone (sofern Ihr Kochfeld mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

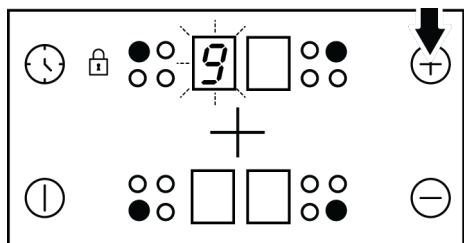
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0:** Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.
2. **Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols:** Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf „0“ fällt.
3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:** Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. „0“ oder „00“ erscheinen in den entsprechenden Anzeigen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Hochleistung (Booster) variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Die Hochleistung -Funktion "P" nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Hochleistung-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Hochleistung einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie zunächst die Leistungsstufe "9" mit den Tasten  oder  ein.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe "9" ist, stellen Sie die Temperatur der Kochzone durch einmaliges Berühren von  auf "P" ein.

Hochleistung abschalten:

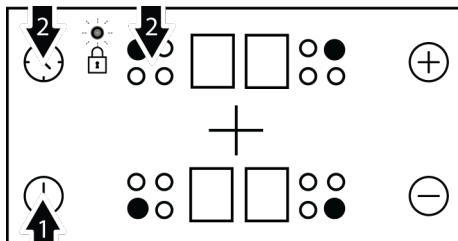
- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie  und stellen die Leistung auf Stufe "9" ein. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe "9" weiter.
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von  vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf "0" einstellen.

Tastensperre

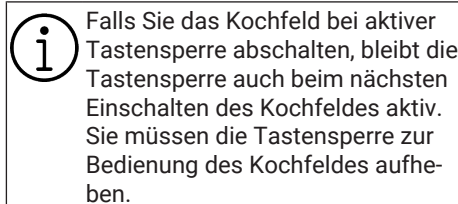
Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig  und .



⇒ Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol  leuchtet auf.



Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .
- ⇒ Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol  verschwindet.

Kindersicherung variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

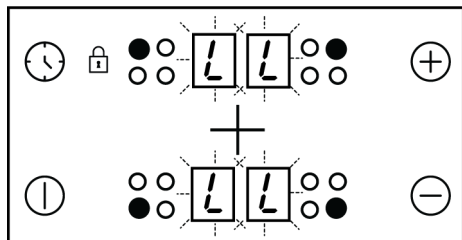
Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.



Bei Stromausfall wird die Kindersicherung aufgehoben..

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig  und  nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung .



⇒ Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol "L" erscheint in allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten

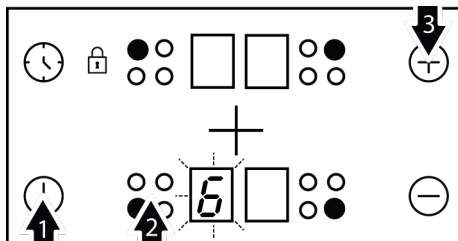
1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes .
 2. Berühren Sie gleichzeitig  und  nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung .
- ⇒ Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol "L" verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktion

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

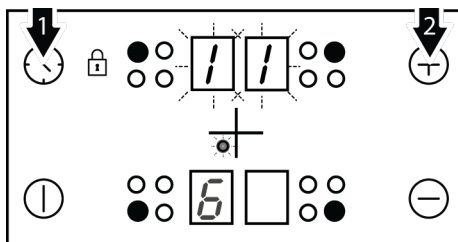
Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten  /  ein.
4. Schalten Sie den Timer mit der Taste  ein.

⇒ Das Symbol "00" leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.



Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  /  ein.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.



Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.



Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch erneutes Berühren der Taste  die Restzeit anzeigen.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

- ✓ Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.
 - 1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
 - 2. Schalten Sie den Timer mit der Taste  ein.
 - 3. Stellen Sie den auf "00" ein, indem Sie die Taste  drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich "00" an.
- ⇒ Das punktförmige Licht in der entsprechenden Kochzonenanzeige erlischt **vollständig**, nachdem es eine bestimmte Zeit geblinkt hat; der Timer wird abgebrochen.

Energieverwaltungsfunktion variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Ihr Produkt verfügt über eine Energiemanagementfunktion. Mithilfe dieser Funktion können Sie die Gesamtleistungseinstellung ändern, die das Kochfeld verbraucht.



Die Energieverwaltung kann nur durchgeführt werden, wenn das Kochfeld zum ersten Mal installiert und eingeschaltet wird. Sie können die Einstellung abschließen, indem Sie die folgenden Schritte innerhalb von 30 Sekunden nach dem ersten Einschalten des Kochfeldes ausführen.

Energieverwaltungsfunktion - Einstellbare Gesamtleistungsstufen

Anzeige für Energieverwaltung	Totale Kraft
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



Wenn die Gesamtleistung Ihres Kochfelds unter der gewünschten Leistung liegt, wird Ihr Kochfeld mit der in der technischen Tabelle angegebenen Gesamtleistung betrieben. (Technische Spezifikationen [► 72])

Um die Gesamtleistung zu ändern;

1. Wenn das Produkt zum ersten Mal eingeschaltet wird, berühren Sie die Tasten //// innerhalb von 30 Sekunden.
2. Die eingestellte Energiesparstufe wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.
3. Berühre das  Taste, um zwischen den Ebenen zu wechseln und den gewünschten Gesamtleistungswert einzustellen.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der  Taste und schalten Sie das Kochfeld aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert



Die Temperaturstufen, die Sie den Kochfeldern zuweisen können, können je nach eingestellter Gesamtleistungsstufe variieren. Die dem Kochfeld bereitgestellte Temperaturstufe wird automatisch entsprechend der vom Kochfeld auszuführenden Leistungseinstellung reduziert. Dies ist kein Fehler.



Wenn beim Ändern der Leistungsstufe eine andere Taste als die in der angegebenen Reihenfolge gedrückt wird, kann die Einstellung nicht vorgenommen werden. Um die Einstellung vorzunehmen, müssen Sie die Schritte von Anfang an wiederholen.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Kochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210-280 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 Minute
P (Schnellheizen)	5-10 Minute *
(*)Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

Tabelle 1: Tablo-1: Betriebszeitbegrenzen

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufen-de Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromver-sorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint die War-nung “F” auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungs-einstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überko-chen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Feh-lersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedi-enfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen

Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Le-bensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tief-kühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf tro-cken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Um-welthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unter-schiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spiel-raum an.

Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Schmelzen		
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oet-ker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	1	20 ... 35
Butter (200 g)	6	5 ... 6
Kochen, Erhitzen und Warmhalten		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Wasser 1 L (Kochen)	P	2 ... 8
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10
Milch 1 L (Kochen)	6	4 ... 6
Milch 1 L (Warm halten)	1-2	18 ... 22
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	8	3 ... 5
Kochen		
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	12 ... 14
Lachsfilet	8	10 ... 15
Würstchen	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Ganzes Huhn (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Gemischter Gemüseeeintopf	6-8	10 ... 20
Nudeln	9	3 ... 6
Kochen/Garen, Sautieren		
Reis (200 g Reis)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	5 ... 6
Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	3	10 ... 30
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	2 ... 5
Weizen Kochen/Garen - für ashura	3	10 ... 30
Ashura -Alle Zutaten	8	20 ... 25
Gemüseschaft **		
Gemüse sautieren	9	3 ... 8
Kochen/Garen	4-5	120 ... 150
Suppen (z.B. Linsensuppe)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Hühnchen-Fajitas	9	10 ... 20
Hühnchen, Gemüse, Tintenfischnudeln	8-9	10 ... 18
Cremiges Pilzhuhn	8-9	10 ... 18
Chili-Hühnchen-Pfannengericht *	8-9	5 ... 10
Spinat-Hackfleisch-Gericht	6-7	10 ... 15
Rindfleisचेintopf	7-8	60 ... 70
Bulgur-Pilaw (200 g)	6-8	15 ... 35
Rindfleisch Stragonoff	8-9	10 ... 15
Fettarmes Braten		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Barschfilets	8	3 ... 7
Filet ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Würstchen	8	2 ... 5
Spiegelei	7	4 ... 8
Omelette	7-8	3 ... 6
Burger-Patty	6-8	6 ... 10
Chicken Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Krepp	8-9	2 ... 5
Fladenbrot	6-7	2 ... 5
Offenes Brot	7-9	2 ... 5
Pfannkuchenteig	8-9	6 ... 12
Französischer Obsttoast	8-9	2 ... 5
Gemischtes Gemüse-Pfannengericht *	7-8	9 ... 13
Frittieren		
Pişi (gebratener Teig)	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Gefrorene Kartoffeln (500 g)	8-9	8 ... 15
Frische Kartoffeln (500 g)	8-9	8 ... 15
Frische Apfel-Kartoffelscheiben (200 g)	8-9	5 ... 10
Chicken Katsu	8-9	3 ... 6
Gemischtes Gebratenes	8-9	10 ... 15
Garnelen-Tempura	8-9	5 ... 7
Reiskuchen	9	3 ... 7
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn

das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheu-

erpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofaser-tuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt

über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

Das Symbol auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.

- Möglicherweise ist kein Topf auf der Kochzone in Betrieb. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.

- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die ausgewählte Kochzone ist. >>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf auswählen, der breit genug für die Kochzone ist.
- Der Topf oder die Kochzone kann sehr heiß sein. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Die gewählte Kochzone schaltet sich plötzlich aus, während sie in Betrieb ist.

- Die Garzeit der gewählten Zone ist möglicherweise abgelaufen. >>> Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.
- Es gibt einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise verdeckt ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld. >>> Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.

Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, wird der Topf nicht heiß.

- Der Topf ist möglicherweise nicht mit dem Induktionskochfeld kompatibel. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die gewählte Kochzone ist. >>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochzone ist.

Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Das Kühlgebläse ist so lange in Betrieb, bis die elektronischen Geräte im Inneren des Kochfeldes auf die richtige Temperatur abgekühlt sind.

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

- Während des Kochens können Geräusche vom Kochfeld kommen. Diese Geräusche hängen von der Zusammensetzung des Kochgeschirrs ab. Diese Geräusche sind normal, keine Fehlfunktion und gehören zur Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf unterschiedlichen Niveaus. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes entsprechend der Produkttemperatur hoch ist, kann der Lüfter noch eine Weile weiterlaufen.
- **Geringes Brummen wie beim Transformatorbetrieb:** Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen wird, kann diese Art von Brummen je nach dem Material des Kochgeschirrs auftreten. Daher können bei verschiedenen Kochgeschirren unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knisterndes Geräusch:** Das liegt am Material und an der Struktur des Bodens des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann es zu Knistergeräuschen kommen.
- **Pfeifendes Geräusch:** Beim Kochen auf zwei Kochzonen auf derselben Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann ein Pfeifgeräusch zu hören sein.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 1 – E 11	Es ist ein Kommunikationsfehler bei einem Induktionskochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 16 - E 21	Es ist ein Fehler im Temperatursensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 22 E 26	Das Induktionskochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Kochfeldes unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 23 E 24	Es ist ein Fehler in der Software des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 25	Beim Betrieb des Induktionskochfeldgebläses ist ein Fehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 27 E 47	Induktionsfähige Töpfe wurden nicht verwendet.	Der Fehler verschwindet, wenn ein induktionsfähiger Topf verwendet wird.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 31 - E 39	In der elektronischen Karte des Induktionskochfelds ist ein Hardwarefehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 42	Es ist ein Fehler in der elektrischen Verbindung aufgetreten.	Stellen Sie den korrekten elektrischen Anschluss wieder her, indem Sie sich auf die technische Tabelle und die Installationsanleitung des Produkts beziehen.
E 46	Eine oder mehrere Tasten wurden mehr als 10 Sekunden lang gedrückt gehalten. Ein Gegenstand wurde auf dem Bedienfeld zurückgelassen oder es wurde dem Dampf ausgesetzt.	Sobald Sie die Hand vom Kochfeld nehmen, wird das Problem verschwinden. Sobald das Bedienfeld gereinigt ist, wird das Problem verschwinden.
E 48 E 49 E 51	Es ist ein Fehler im Sensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Die Sensor-Hardware muss in Übereinstimmung mit den Nutzungsbedingungen gebracht werden. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Service.
E 52 - E 57	Auf dem Induktionskochfeld ist ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 58 - E 59	Im automatischen Kochmodus ist ein Sensorfehler/ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 63	Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugshaube handelt, ist ein Filterfehler aufgetreten.	Entfernen Sie die Belüftungsfilter und bringen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
FF	Jede Taste kann über einen längeren Zeitraum hinweg berührt worden sein.	Wenn Sie eine Taste lange Zeit loslassen,
	Möglicherweise wurde ein Topf auf das Steuergerät gesetzt.	Wenn der Topf auf der Steuereinheit entfernt wird,
	Lebensmittel/Flüssigkeit können auf das Steuergerät übergelaufen sein.	Der Fehler verschwindet, sobald die übergelaufenen Lebensmittel-/Flüssigkeitsreste entfernt wurden.

