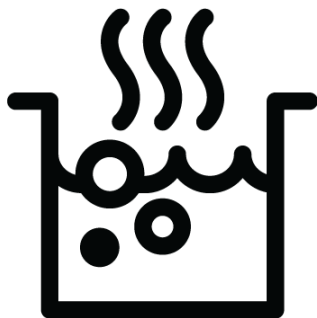




Plită încorporabilă / Manual de utilizare
Vstavaná platňa sporáka / Používateľská príručka
Piano cottura incassato / Manuale Utente



HII 85780 UFT

185929866_3/ RO/ SK/ IT/ R.AB/ 07.02.25 08:47
7757188716



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER



HÂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAR Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată	4
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	4
1.3 Siguranță electrică	5
1.4 Siguranța transportului	7
1.5 Siguranța instalării	7
1.6 Siguranța utilizării	8
1.7 Avertismente privind temperatura	9
1.8 Siguranța gătitului	9
1.9 Inducția	9
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	10
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	10
2.1 Directiva deșeurilor	10
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	10
2.2 Informațiile de pe ambalaj	10
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	11
3 Produsul dumneavoastră	11
3.1 Prezentarea produsului	11
3.2 Specificații tehnice	12
4 Prima utilizare	13
4.1 Curățarea inițială	13
5 Utilizarea plitei	13
5.1 Informații generale despre utilizarea plitei	13
5.2 Panoul de comandă	17
6 Informații generale privind coacerea	26
6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	26
7 Întreținerea și curățarea	28
7.1 Informații generale privind curățarea	28
7.2 Curățarea plitei	29
7.3 Curățarea panoului de control	29
8 Depanare	30



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt

supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.

- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.

- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.

- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:

1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

- (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depănării, întreținerii și curățării.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
 - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
 - Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
 - Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
 - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz

contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.

- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.

- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriți toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați

NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătit cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.
- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

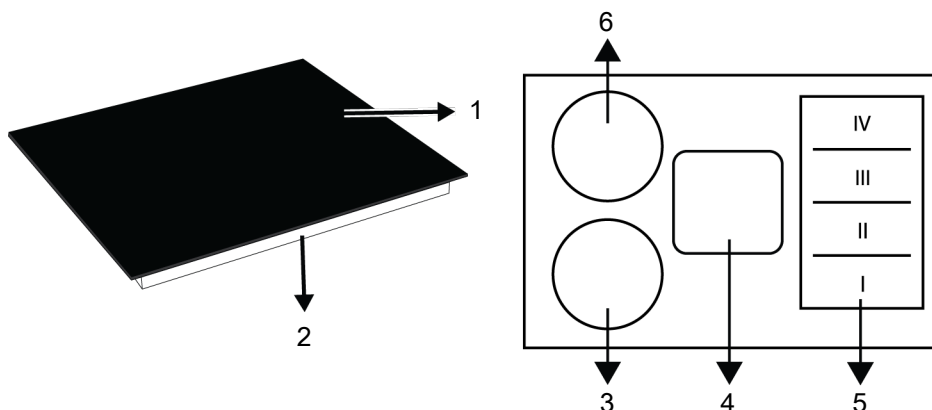
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.

- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție

- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	48,2 * /780 /520
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,4 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	1500 W / Booster 2000 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Alimentarea	2400 W / Booster 3600 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	1500 W / Booster 2000 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Alimentarea	2400 W / Booster 3600 W

Mediu	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	2 x (92,7 x 200 mm)
Alimentarea	2400 W / Booster 3600 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea capacului de bază a produsului.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertizări generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonele de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătutul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătutul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătutului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătutul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

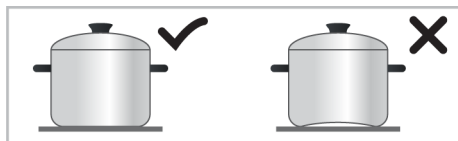
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

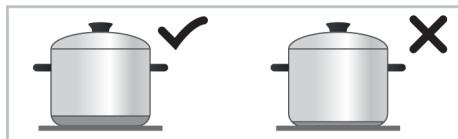
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

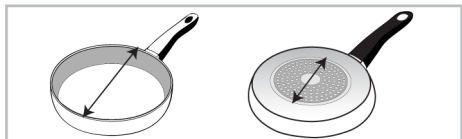
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



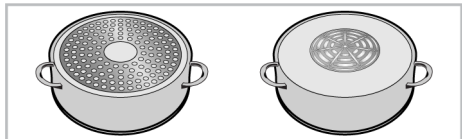
- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.



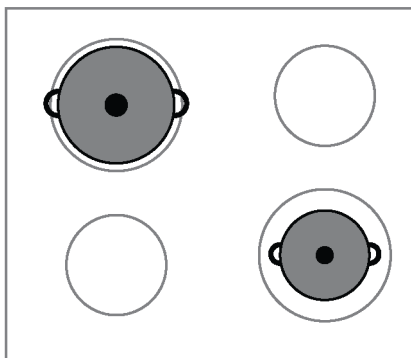
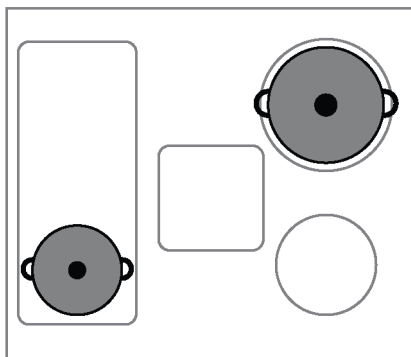
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.



Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătit pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă    nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - 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
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus. Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

Detectarea automată a oalelor/tigăilor

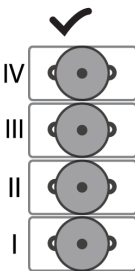
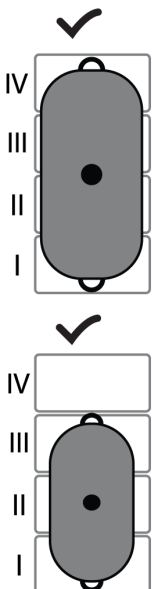
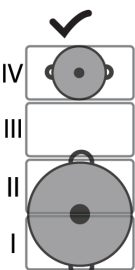
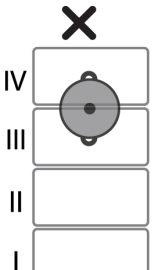
Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat

pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

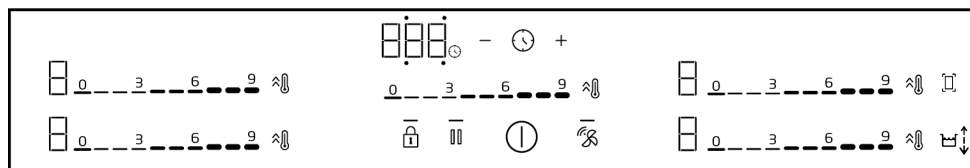
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari. Pentru vasele/tigăile mici de gătit puteți utiliza suprafețele de gătit I-II-III-IV din dreapta și stânga precum și suprafața auxiliară. În orice caz, dacă doriți să gătiți în două vase/tigăi mici, suprafețele de gătit I-II respectiv III-IV sunt controlate de o singură unitate de comandă, prin urmare când așezați micul vas pe aceste suprafețe, veți găti la aceeași temperatură.

Exemple de utilizare a vaselor/tigăilor de gătit

	În zona de gătit sunt 4 suprafețe largi separate pentru gătire. În orice caz, dumneavoastră puteți utiliza aceste zone de gătit pentru doar două niveluri de temperatură zonele I-II și III-IV. Spre exemplu dacă veți găti în separat în 4 vase mici, un singur nivel de temperatură va fi disponibil în zonele I-II de gătit și un singur nivel de temperatură în zonele III-IV de gătit.		Pentru folosirea vaselor/ tigăilor mari, așezați vasele/tigăile astfel încât să acopere centrul ambelor zone de gătit, acesta este situat în centrul zonei de gătit.
	Așezați vasele/tigăile în centrul individual de gătire conform diametrului vasului/tigăii dumneavoastră. Dacă vasul/tigaia dumneavoastră acoperă două zone de gătit, ar trebui să așezați în centrul celor două zone de gătit, dacă acoperă doar o zonă de gătit, ar trebui să așezați în centrul zonei de gătit.		În cazul folosirii unui singur vas/ tigaie, așezați în centrul zonei de gătit. Nu așezați vasul/tigaia între suprafețele de gătit.

5.2 Panoul de comandă



— Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată

⏻ tastă pornit/oprit (ON/OFF)

🔒 Tastă de blocare taste

👉 Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit) *

⚡ Tastă de încălzire rapidă/Tastă de setare putere mare (Booster)

⏹ Tastă Stop (Stop)

🕒 Tastă temporizator

⏩ Tastă Timer increase (mărire temporizator)

— Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

☎ Tastă de conectare hotă-plită *

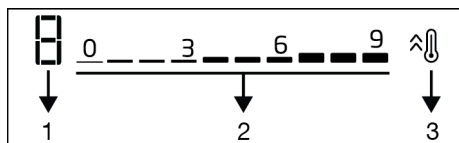
📶 Tasta funcțională „Noburnt”. *

✓ Tastă Funcție automată de gătit cu conținut scăzut de grăsimi *

🍲 Tastă de preparare automată *

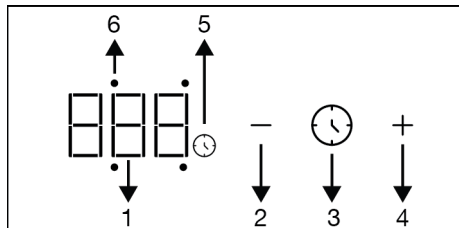
↕ Tastă funcție „Move” (Mutare) *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Ilustrare 1: Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură al plitei relevante
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)



Ilustrare 2: Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătire relevante

Avertismente generale pentru panoul de control

i Acest produs este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de control tactil este confirmată de un semnal sonor.

i Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Dacă suprafața este umedă și murdară, aceasta poate cauza probleme de funcționare.

i Dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 20 de secunde, plita revine automat la modul de așteptare.

i Atunci când atingeți lung orice tastă (Cu excepția tastei ) , pe afișaj apare "FF".

i Lumina — de pe tastele care funcționează activ sau sunt selectate se va aprinde.

Indicator de căldură reziduală

Există un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă a panoului de control. Acest indicator indică faptul că ochiul este încă fierbinte atunci când este oprit. Nu atingeți ochiul (ochiurile) relevant (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală dispăre.

H: Temperatură ridicată

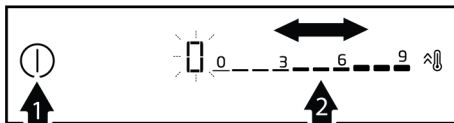
h: Temperatură scăzută

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și nu avertizează utilizatorul cu privire la zonele fierbinți.

Pornirea zonelor plitei (secțiunea de gătit) și setarea nivelului de temperatură

1. Porniți plita atingând tasta .

⇒ Simbolul „0” apare pe afișajele plitei.



2. Setați nivelul de temperatură între „0” și „9” atingând sau glisând degetul peste zona de setare a ochiului pe care doriți să îl utilizați.

⇒ Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...9 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Variaza în funcție de modelul produsului.

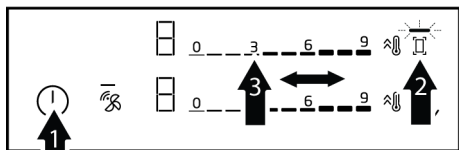
Dezactivarea zonelor de gătit:

O zonă selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la "0":** Puteți dezactiva ochiul plitei reducând setarea temperaturii la „0”.
2. **Folosind funcția de oprire temporizată pentru ochiul vizat al plitei:** La expirarea timpului, temporizatorul închide ochiul plitei conectat la acesta. Toate afișajele arată „0” sau „00”. Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei dispare. Setarea temporizatorului pentru zona de gătit este explicată în secțiunile următoare.

Combinarea ochiul plitei cu o suprafață extinsă (flexi)

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Apăsăți tasta [flexi].
 - ⇒ Simbolul 0 apare pe afișajul zonelor din stânga, iar lumina — tastei se [flexi] aprinde.



3. Setați nivelul temperaturii de la „0” la „9” atingând zona de setare sau glisând degetul pe ochi.

⇒ Nivelul temperaturii este crescut ca 1,2,3...9 la unele modele, în timp ce acesta este crescut ca 1,1.,2,2. ... 9 la unele modele. Aceasta variază în funcție de modelul produsului. Plita începe să funcționeze. Dacă este

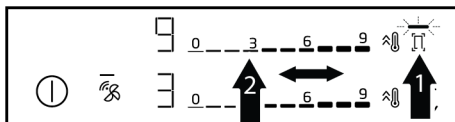
selectată o altă zonă sau dacă așteptați 10 secunde fără să faceți nimic, lumina — tastei [flexi] se stinge.



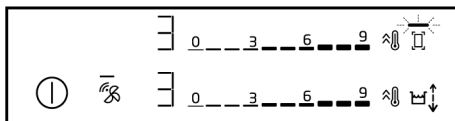
Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră ochiurile de plită din dreapta au suprafețe mari, același lucru este valabil și pentru ochiurile de plită din dreapta.

Combinarea zonei de plită cu suprafață mare în timp ce una sau ambele zone de plită din stânga sunt în funcțiune

- ✓ În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează separat, puteți combina ambele zone ale plitei prin activarea plitei cu suprafață mare. În acest fel, puteți folosi o plită cu suprafață mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce unul sau ambii ochi ai plitei din stânga funcționează atingeți tasta [flexi].
 - ⇒ Valoarea zonei de gătit de nivel scăzut apare pe ambele afișaje ale zonei de gătit, iar lumina — tastei [flexi] este aprinsă.
 - ⇒ Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura ochiului plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului ochiului plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



2. Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură pe care doriți să îl modificați din zona de setări.

Închiderea plitelor cu suprafață extinsă

Puteți separa suprafețele și le puteți seta la nivelul zero prin atingerea tastei .

Funcția „Mișcare” (Move)

Această funcție facilitează trecerea rapidă la diferite niveluri de gătit prin schimbarea nivelului de gătit cu mișcarea oalei, fără a vă conecta la panoul de control. Nu trebuie să reduceți sau să creșteți nivelul temperaturii de fiecare dată.



Pentru ca funcția de mutare să fie activă, dimensiunea oalei trebuie să acopere una sau două zone ale plitei.

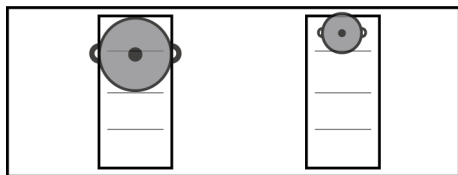
Pentru a activa funcția „Mișcare” (Move):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Așezați oala în așa fel încât să acopere două ochiuri de plită sau un ochi de plită pe ochiul de plită cu suprafață extinsă, în funcție de nivelul cu care doriți să începeți.

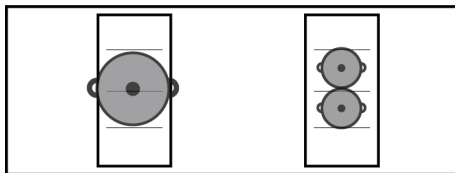
3. Apăsați tasta .

⇒ Funcția „Mișcare” (Move) este activată. Pur și simplu glisați oala pe ochiul plitei la nivelul de gătit dorit. Cu această funcție, puteți comuta rapid între 3 niveluri de gătit diferite:

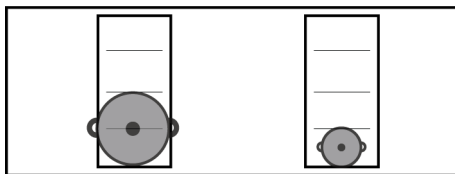
- **Nivelul 3 (Ține cald):** Dacă așezați cratița pe cele două zone din spate ale suprafeței mari a plitei, plita va funcționa pe 3 niveluri.



- **Nivelul 6 (Fierbere)** Dacă puneți cratița pe cele două zone centrale de pe suprafața mare a plitei, plita va funcționa la 6 niveluri.



- **Nivelul 9 (Prăjire)** Dacă vă așezați cratița pe cele două zone din față ale suprafeței mari a plitei, plita va funcționa la 9 niveluri.



Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza setarea de putere mare pentru a încălzi la putere maximă. Cu toate acestea, nu este recomandat să gătiți pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea de putere ridicată să nu fie disponibilă în fiecare ochi. Când se termină timpul de setare a puterii ridicate (consultați tabelul Timpuri de oprire automată), ochiul se va opri.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Atingeți tasta  din ochiul de gătit dorit.
 - ⇒ Ochii de plită selectat funcționează la cea mai mare putere și 3 lumini clipească secvențial pe afișajul zonei de plită.
 - ⇒ Când timpul de setare a puterii ridicate (a se vedea tabelul Timpuri de oprire automată) este depășit, ochiul continuă să funcționeze la cea mai ridicată valoare a temperaturii.

Selectarea setării de putere ridicată (BOOSTER) în timp ce ochiul plitei este activ:

1. Atingeți tasta  atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.

2. Ochiul plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul ochiului plitei. Când a expirat perioada pentru reglare la putere mare, ochiul de plită va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți dezactiva în orice moment setarea de putere ridicată prin atingerea tastei . Ochiul plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Pentru a o dezactiva, atingeți ochiul de setare a ochiului activ al plitei sau glisați degetul peste ochi pentru a o seta la „0”.

Blocare taste

Puteți activa blocarea tastelor pentru a preveni modificarea accidentală a funcțiilor plitei atunci când aceasta este pornită sau oprită.

Activarea blocării tastelor

1. Apăsați tasta  pentru activarea tasta oră.
- ⇒ După numărătoarea inversă 2-1 de pe afișaj, lumina — tastei  se va aprinde și toate ochiurile plitei vor fi blocate.



Când Blocarea tastelor este activă, doar tasta  funcționează. Atunci când atingeți orice altă tastă, lumina — de pe tasta  va clipi, indicând faptul că blocarea tastelor este activă. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie să fie dezactivată pentru a putea porni din nou plita.

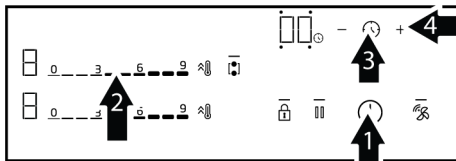
Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați tasta .
- ⇒ După numărătoarea inversă 2-1 de pe afișaj, lumina — tastei  se stinge și blocarea tastei este dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție vă ușurează gătitul. Nu trebuie să stați continuu lângă aragaz în timpul procesului de gătit. Aragazul se va opri automat după timpul selectat.

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta .
 2. Setati nivelul dorit de temperatură atingând zona de setare sau glisând degetul pe ochiul pe care doriți să îl operați, indiferent de zonă.
 3. Activați simbolul temporizatorului  apăsând tasta.

⇒ „00” se aprinde pe afișajul temporizatorului, iar simbolul  începe să lumineze intermitent.
 4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul numărului "00" vizibil pe afișajul timerului. Ledul ochiului activ al plitei clipește și puteți seta un timer pentru această zonă.
 5. Dacă doriți să setați timerul pentru un alt ochi activ al plitei, selectați partea relevantă a ochiului atingând tasta  până când se aprinde LED-ul din jurul afișajului cu ceas al ochiului respectiv al plitei.
 6. Setati timpul dorit atingând tastele . Puteți înainta mai rapid dacă atingeți lung tasta  sau .
- ⇒ Simbolul  clipește pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul ochiului și apoi se aprinde continuu. Simbolul  începe să se aprindă continuu, indicând faptul că funcția este activată.



Timerul poate fi setat numai pentru ochiurile care sunt în funcțiune.



Repetăți pașii de mai sus pentru alte zone ale căror temporizatoare doriți să le setați.



Timerul nu poate fi setat fără a selecta ochiul plitei și valoarea temperaturii acestuia.



Atunci când temporizatorul este activ, LED-ul ochiului cu cea mai mică setare de timp clipește. Dacă există o setare a orei la celelalte ochiuri, LED-urile acestora vor rămâne aprinse.

Oprirea temporizatoarelor

Când timpul setat a expirat, plita se oprește automat și emite un avertisment sonor.

Atingeți orice tastă pentru a dezactiva alerta sonoră.

Oprirea temporizatoarelor mai devreme

Dacă temporizatorul este oprit mai devreme, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Oprirea temporizatorului prin scăderea valorii la "00":

1. Selectați temporizatorul pentru ochiul respectiv al plitei atingând tasta .
2. Atingeți tasta — pentru a micșora valoarea până când „00” apare pe afișajul temporizatorului. Puteți înainta mai rapid dacă atingeți tasta — pentru o perioadă lungă de timp.

După ce simbolul  clipește pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul ochiului plitei, acesta se stinge complet și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

- ✓ Utilizând această funcție, puteți reduce nivelurile de temperatură ale tuturor funcțiilor care funcționează pe plită (cu excepția temporizatorului) la nivelul 1 pentru o anumită perioadă de timp.



Dacă este setat un temporizator pentru orice zonă de gătit, temporizatorul continuă să funcționeze în timpul opririi.

1. În timp ce plita funcționează, atingeți tasta .

⇒ Toate zonele de funcționare continuă să funcționeze la nivelul de temperatură 1.

Pentru a reporni toate ochiurile oprite cu setările lor anterioare, atingeți din nou tasta .

Setări

Cu ajutorul acestei funcții, puteți efectua setările de gestionare a puterii, de semnal sonor la sfârșitul gătitului și de conectare a plitei.

: Setarea de gestionare a puterii

: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a puterii ()

- ✓ Cu această funcție, puteți regla puterea totală a plitei după cum doriți.

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând din nou tasta .
2. După oprirea produsului, atingeți tastele  /  /  în ordine în decurs de 10 secunde.

⇒ Pe afișajul temporizatorului apare  iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "9".

3. Reglați nivelul de alimentare (consultați Tabelul - Nivelul de gestionare a alimentării) între "1" și "9" atingând zona de reglare din zona din stânga spate sau glisând degetul pe zona respectivă.
4. Confirmați setarea gestionării alimentării atingând tasta .

Plita se va opri și va începe să funcționeze la puterea totală a nivelului selectat.

„Gestionarea puterii” cuprinde 9 niveluri de putere diferite (vezi Tabel - Niveluri de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Puterea totală (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Pentru produsele cu un consum total de energie electrică de max. 3,6 kW (consultați tabelul specificațiilor tehnice din manual), valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii 5,6,7,8,9 este de 3,6 kW.

2-Setarea timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului (⌂F⌂)

- ✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți regla după cum doriți setarea timpului de avertizare sonoră a plitei, la sfârșitul gătitului.
- 1. Porniți plita atingând tasta ⌂ și opriți-o atingând din nou tasta ⌂.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele ⌂/⌂/⌂/⌂ în ordine în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare ⌂F⌂ apare pe afișajul temporizatorului.
- 3. Atingeți tasta ⌂ o dată pentru a seta timpul de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului.
 - ⇒ Pe afișajul temporizatorului apare ⌂F⌂, iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "2".
- 4. Reglați setarea timpului de avertizare (consultați Tabelul - timp de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului) între „0” și

„3” atingând zona de setare din zona din stânga spate sau glisând degetul pe zonă.

- 5. Confirmați setarea timpului de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului prin atingerea tastei ⌂.
- ⇒ Plita se oprește, și începe să funcționeze cu setarea timpului de avertizare la nivelul selectat.



Nivelul de setare a timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului va fi un nivel standard 2 în timpul producției.

Tabel - Setarea timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului

Nivelul de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului	Durata de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului
0	15 de secunde
1	30 de secunde
2	1 minut
3	2 minute

3- Setare conexiune plită-hotă (⌂F⌂)

- ✓ Cu această funcție, puteți conecta plita și hota și le puteți face să funcționeze împreună în mod automat.
- 1. Porniți plita atingând tasta ⌂ și opriți-o atingând din nou tasta ⌂.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele ⌂/⌂/⌂/⌂ în ordine în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare ⌂F⌂ apare pe afișajul temporizatorului.
- 3. Atingeți tasta ⌂ de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.
 - ⇒ Pe afișajul temporizatorului apare ⌂F⌂, iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "0".

4. Setați nivelul de funcționare al hotei (a se vedea Tabelul - Nivelul de funcționare al hotei) între "0" și "7" prin atingerea câmpului de setare sau prin glisarea degetului pe acest câmp.
5. Confirmați setarea conexiunii plită-hotă prin atingerea tastei ①.
- ⇒ Plita se oprește, și începe să funcționeze cu nivelul de funcționare selectat al hotei.

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (fierbere pe un singur ochi)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe ochiuri)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L2	L3	L3
7	lampă	L3	L4	L4

Setarea nivelului de funcționare a hotei de la plită

- ✓ Cu această setare, puteți regla nivelul de funcționare al hotei deasupra plitei.
1. Porniți plita atingând tasta ①.
 2. Atingeți tasta  timp de 3 secunde.
 - ⇒ Lampa — tastei  se stinge.
 3. Atingeți tasta  la nivelul la care doriți să acționați hota până când ajungeți la nivelul dorit.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Plitele cu inducție încălzesc direct vasul de gătit datorită principiului lor de funcționare. Din acest motiv, acestea prezintă numeroase avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță superioare care vă vor oferi siguranță maximă de utilizare.



În funcție de model, plita poate avea ochiuri cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210, 280 și 320 mm. Datorită funcției de inducție, fiecare ochi al plitei detectează automat recipientul așezat pe el. Energia este generată doar acolo unde fundul recipientului este atins, obținându-se astfel un consum minim de energie.

Sistem de oprire automată

Plita are un sistem de oprire automată. Dacă unul sau mai multe ochiuri ale plitei sunt lăsate în funcțiune, ochiul plitei se va dezactiva automat după un timp (Vezi Tabelul-1). Dacă zonei îi este atribuit un temporizator, atunci afișajul temporizatorului se va opri. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. La acest nivel de temperatură se aplică durata maximă de funcționare. Ochiul plitei poate fi utilizat din nou de utilizator după ce este oprit automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Timp de oprire automată

Nivel de temperatură	Timp de oprire automată - ore
----------------------	----------------------------------

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Încălzire rapidă (funcția
booster)

10 minute

În timp ce nivelul temperaturii continuă ca 1,2,3...19 în unele modele, acesta continuă ca 1,1.,2,2. ... 9 la unele modele. Variaza în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. În caz de supraîncălzire, se pot observa următoarele:

- Ochiul care funcționează poate fi oprit
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu este vizibil pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita. Între timp, avertizarea „F” apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.



Mentineți curată suprafața panoului de comandă cu ecran tactil. Aceasta poate afișa un avertisment de funcționare eronată.



Oalele/tigăile nu trebuie să fie așezate pe panoul de comandă cu ecran tactil.

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 7
Unt (Clarificat)(200 g)	3	11 ... 13
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	4 ... 6
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	7	6 ... 7
Lapte 1 L (Menținere la cald)	Menținere la cald	18 ... 20
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	9	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți (2 bucăți Mărime mare)	9	25 ... 35
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli congelat (300 g)	9	7 ... 10
Cârnați	8	4 ... 6
Paste (150 g)	9	6 ... 10
Ou poșat	5	2 ... 3
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	4 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	4	10 ... 15
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	8 ... 10
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	2	6 ... 8
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	9	20 ... 24
Supe (De exemplu supă de linte)	7	20 ... 25
Legume sotate *	9	3 ... 5
Gătire Julienne * (Pui, ceapă și ardei)	9	5 ... 7
Cuburi de carne de vițel cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Mistuitor ***	9	5 ... 8
Toate ingredientele	4	80 ... 90
Sos tomat	3	10 ... 15
Sos Bechamel	7	5 ... 6
Gambe cu legume **		
Mistuitor ***	9	3 ... 4
Sote de legume	9	3 ... 5
Toate ingredientele	4	180 ... 190
Prăjire ușoară		
Friptură de vrăbioară de vită ** (2 cm)	9	2 ... 10
Coaste fripte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Friptură rulată din vrăbioară de vită	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Cotlet de miel ** (Mistuitor ***)	9	3 ... 10
Cotlet de miel (Prăjire)	5	4 ... 10
Cârnați	6	4 ... 6
Piept de pui (Mistuitor ***)	8	3 ... 4
Piept de pui (Prăjire)	5	8 ... 10
Piept de pui (Tăiat tip fluture)	8	4 ... 10
Somon (150 g)	9	3 ... 10
Crochete de pește	9	1 ... 8
Sote de legume proaspete și ciuperci (Morcovi, ciuperci, ardei tricolor)	9	3 ... 6
Pancake ***	4	1 ... 5
Omletă	7	4 ... 6
Ou prăjit	6	2 ... 4
Cartofi pai		
Gogoși	5	13 ... 15
Șnițel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Cartofi (congelat)	6	2 ... 10
Decongelare și încălzire		
Ceapă (congelat) (200 g)	6	2 ... 4
Spanac (congelat) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		
*** Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.

- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

Simbolul / / de pe afișajul zonei plitei este aprins constant.

- Este posibil să nu existe o oală în zona de plită care funcționează. >>> Verificați dacă există o oală în zona plitei.
- Este posibil ca oala dvs. să nu fie compatibilă cu inducția. >>> Verificați dacă oala dvs. este potrivită pentru plite cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei selectând o oală suficient de lată pentru zona plitei.
- Oala sau zona plitei pot fi foarte fierbinți. >>> Așteptați să se răcească.

Zona de plită selectată se oprește brusc în timp ce funcționează.

- Este posibil ca timpul de gătire al zonei selectate să fi expirat. >>> Puteți seta un nou timp de gătit sau puteți termina gătitul.
- Există protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> Scoateți obiectul din panou.

Chiar dacă zona plitei este pornită, vasul nu se încălzește.

- Este posibil ca vasul să nu fie compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă vasul dvs. este potrivit pentru plita cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei alegând o oală suficient de lată pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din interiorul plitei se răcește la temperatura corespuțătoare.

Există un zgomot care vine de la plită în timpul gătitului

- Pot apărea unele zgomote provenite de la plită în timpul gătitului. Aceste zgomote depind de compoziția vaselor de gătit. Aceste zgomote sunt normale, nu sunt o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile sunete și cauze:

- **Zgomotul ventilatorului:** Plita are un ventilator care funcționează automat în funcție de temperatura produsului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare și funcționează la diferite niveluri în funcție de temperatură. După

oprirea plitei, dacă temperatura este ridicată în funcție de temperatura produsului, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă.

- **Zumzet redus, cum ar fi funcționarea transformatorului:** Aceasta este natura tehnologiei de inducție. Deoarece căldura este transferată direct pe fundul vaselor de gătit, acest tip de zumzet poate apărea în funcție de materialul vaselor de gătit. Prin urmare, sunete diferite pot fi auzite cu vase diferite.

- **Sunet de crăpături:** Acest lucru se datorează materialului și structurii fundului vaselor de gătit. Dacă vasele sunt fabricate din materiale și straturi diferite, poate apărea zgomot de crăpături.
- **Sunet fluierat:** Un sunet fluierat poate fi auzit atunci când gătiți pe două zone de plită de pe aceeași parte a plitei la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 1 – E 11	A apărut o eroare de comunicare a plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 16 - E 21	A apărut o eroare a senzorului de temperatură a plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 22 E 26	Plita cu inducție se supraîncălzește.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura plitei scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 23 E 24	A apărut o eroare software pentru plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 25	A apărut o eroare în funcționarea ventilatorului plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 27 E 47	Nu au fost utilizate vase compatibile cu inducție.	Eroarea va dispărea atunci când se utilizează un vas compatibil cu inducție.
E 31 - E 39	A apărut o eroare hardware în placa electronică a plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 42	A apărut o eroare de conectare electrică.	Restabiliți conexiunea electrică corectă prin consultarea tabelului tehnic al produsului și a manualului de instalare.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 46	Una sau mai multe taste au fost ținute apăstate mai mult de 10 secunde. Un obiect a fost lăsat pe panoul de control sau a fost expus la abur.	Odată ce luați mâna de pe plită, problema va dispărea. Odată ce panoul de control este curățat, problema va dispărea.
E 48 E 49 E 51	A apărut o eroare a senzorului de plită cu inducție.	Hardware-ul senzorului trebuie adus în conformitate cu condițiile de utilizare. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 52 - E 57	O eroare de temperatură ridicată a apărut pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura senzorului scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 58 - E 59	O eroare de senzor/eroare de temperatură ridicată a apărut în modul automat de gătit.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 63	Dacă produsul dvs. este o plită cu inducție cu hota; a apărut o eroare de filtrare.	Scoateți și reatașați filtrele de ventilație. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
FF	Orice cheie poate fi atinsă pentru o perioadă lungă de timp.	Când eliberați orice cheie pentru o lungă perioadă de timp,
	Este posibil să fi fost plasat un vas pe unitatea de comandă.	Când vasul de pe unitatea de comandă este scos,
	Este posibil ca alimentele/lichidul să fi trecut peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea odată ce reziduul de alimente/lichid revărsat este curățat.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Ušchovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	36
1.1 Zamýšľané použitie.....	36
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	36
1.3 Elektrická bezpečnosť.....	37
1.4 Bezpečnosť dopravy.....	38
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....	39
1.6 Bezpečnosť používania	40
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	40
1.8 Bezpečnosť varenia.....	40
1.9 Indukcia.....	41
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	41
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	42
2.1 Smernica o odpadoch	42
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	42
2.2 Informácie o balení	42
2.3 Odporúčania pre úsporu energie..	42
3 Váš produkt	43
3.1 Predstavenie výrobku.....	43
3.2 Technické špecifikácie.....	44
4 Prvé uvedenie do prevádzky.....	45
4.1 Prvé čistenie	45
5 Používanie platne.....	45
5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	45
5.2 Ovládací panel	49
6 Všeobecné informácie o pečení	57
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	57
7 Údržba a čistenie	59
7.1 Všeobecné informácie o čistení... ..	59
7.2 Čistenie varnej dosky	60
7.3 Čistenie ovládacieho panela.....	61
8 Riešenie problémov	61



1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



1.1 Zamýšľané použitie

SK

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo-
hliada.
 - Tento výrobok by nemali použí-
vať osoby s obmedzenými fy-
zickými, zmyslovými alebo du-
ševnými schopnosťami (vráta-
ne detí), pokiaľ nie sú pod do-
hľadom alebo nedostávajú po-
trebné pokyny.
 - Deti by mali byť pod dohľadom,
aby sa s výrobkom nehrali.
 - Elektrické výrobky sú nebez-
pečné pre deti a domáce
zvieratá. Deti a domáce zviera-
tá sa nesmú s výrobkom hrať,
liezť naň ani doň vstupovať.
 - Nedávajte na výrobok predme-
ty, na ktoré môžu deti dosiah-
nuť.
 - Otočte rukoväť hrncov a panvíc
na stranu pultu, aby deti ne-
mohli uchopiť a spáliť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania
sú prístupné povrchy výrobku
horúce. Uchovávejte deti mimo
dosahu výrobku.
 - Uchovávejte obalové materiály
mimo dosahu detí. Hrozí
nebezpečenstvo poranenia a
udusenía.
 - Pred vyradením opotrebova-
ných a zbytočných výrobkov:
2. Odpojte napájací kábel a od-
pojte ho zástrčkou od výro-
bu.



1.3 Elektrická bezpeč- nosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej
zásuvky chránenej poistkou,
ktorá zodpovedá hodnotám
prúdu uvedeným na typovom
štítku. Uzemňovaciú inštaláciu
nechajte vykonať kvalifikova-
ným elektrikárom. Výrobok ne-
používajte bez uzemnenia v
súlade s miestnymi/národnými
predpismi.
 - Zástrčka alebo elektrická
prípojka spotrebiča musí byť
na ľahko prístupnom mieste.
Ak to nie je možné, na elektric-
kej inštalácii, ku ktorej je výro-
bok pripojený, musí byť mecha-
nizmus (poistka, vypínač,
kľúčový spínač atď.) v súlade s
elektrickými predpismi a od-
deľujúci všetky póly od siete.
 - Pred opravou, údržbou a čiste-
ním odpojte výrobok zo siete
alebo vypnite poistku.
1. Odpojte sieťovú zástrčku a
vytiahnite ju zo zásuvky.

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zá-

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistíte pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.



1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:
 - Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
 - Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
 - Nepoužívajte prístroj.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.

- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.

1.8 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže

- spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, ne-spoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky ne-umiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou neukladajte kovové predmety. Pri dlhom a intenzívnom používaní sa môžu materiály prehrievať.
- Na indukčnú varnú dosku ne-umiestňujte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš spotrebič sa môže poškodiť.

1.9 Indukcia

- Elektricky ovládané zóny vašej varnej dosky sú vybavené pokročilou "Indukčnou". Na indukčných varných zónach, ktoré šetria čas a energiu, sa musí používať riad vhodný na indukčné varenie, inak varná zóna nebude fungovať. Podrobné informácie nájdete v časti "Výber hrnca".
- Keďže indukčná varná doska vytvára magnetické pole, môže mať škodlivé účinky na ľudí, ktorí používajú zariadenia, ako sú kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy.

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EU RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

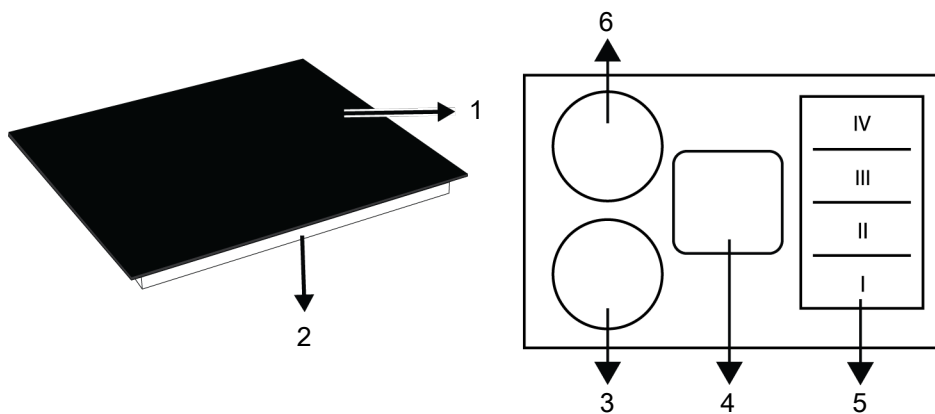
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dna hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



- 1 Sklenená varná plocha
- 3 Indukčná varná zóna
- 5 Indukčná varná zóna

- 2 Dolné kryt
- 4 Indukčná varná zóna
- 6 Indukčná varná zóna

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	48,2 * /780 /520
Inštalčné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zosilnenie) 2000 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3600 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zosilnenie) 2000 W

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3600 W

Stredná	Indukčná varná zóna
Rozmery	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3600 W

* Výška varnej dosky uvedená v technickej tabuľke je výška spodného krytu výrobku.

 Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.

 Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.

 Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

4.1 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solníčky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaceľné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.

- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teplo teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.
- Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
- Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
- Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate neprílišné hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

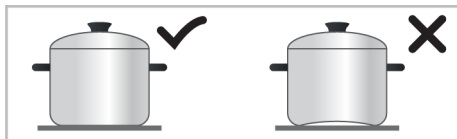
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaľované oceleové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

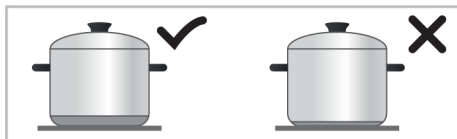
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

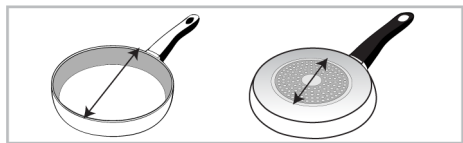


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

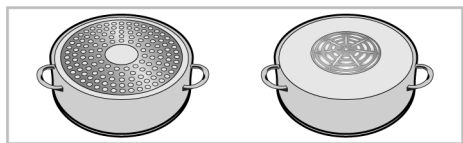


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je

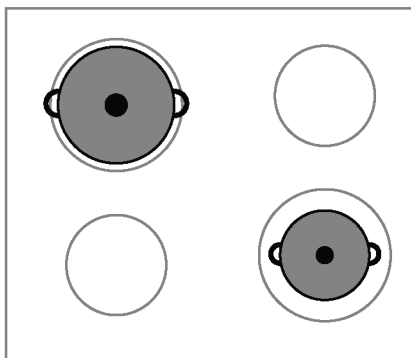
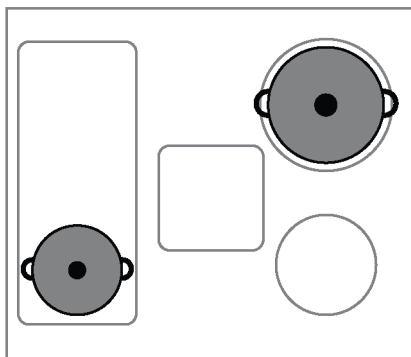
teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť varovanie pred zlými hrncami.



Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platní pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.



Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prílepi.
- Je kompatibilný, ak    neblinká, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - 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
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaisťovali efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

Automatická detekcia varných nádob / panvíc

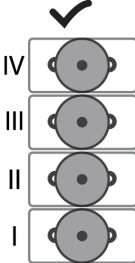
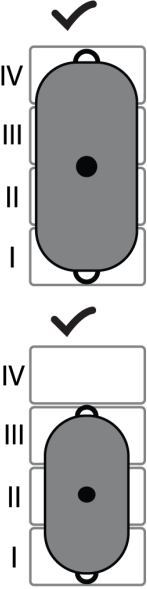
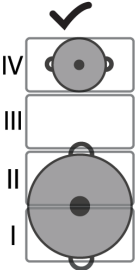
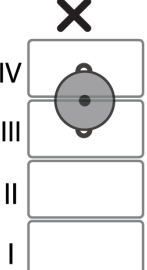
Keď na varnú dosku umiestnite hrnce / panvice kompatibilné s indukčnou doskou, varná doska automaticky zistí, na ktorú varnú dosku sú hrnce / panvice umiestnené, a poskytne pokyny na ovládacom paneli.

Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

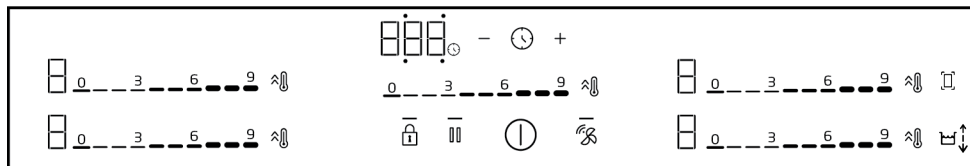
Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

Pre vaše malé hrnce/panvice môžete použiť varné plochy I-II-III-IV vpravo a vľavo a pomocnú varnú plochu v strede. Ak však chystáte varenie s dvoma malými hrncami/panvicami, varné plochy I-II a III-IV sa používajú z jednej riadiacej jednotky, takže keď na tieto povrchy položíte tieto dva malé hrnce, budete variť na rovnakej teplotnej úrovni.

Vzorky použitia hrncov/panvíc

	Majú 4 samostatné varné plochy na varnej zóne so širokým povrchom. Tieto varné zóny však môžete použiť pre dve rôzne teplotné úrovne ako I-II a III-IV. Napríklad, ak chystáte varenie v 4 samostatných malých hrncoch, môže byť pre varné oblasti I-II nastavená jedna úroveň teploty a pre varné zóny III-IV iná úroveň teploty.		Pri varení na veľkých hrncoch/panviciach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.
	Umiestnite hrnce/panvice do stredy jednotlivkej varnej plochy podľa priemeru hrnca/panvice. Ak váš hrniec/panvica pokrýva dve varné oblasti, mal by byť umiestnený v strede dvoch varných oblastí. Ak pokrýva jednu varnú plochu, mal by byť umiestnený v strede jednej varnej plochy.		Pri varení s jedným hrncom alebo panvicou ho umiestnite do stredy varných oblastí. Neumiestňujte hrniec/panvicu medzi varné plochy.

5.2 Ovládací panel



— Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla

 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia

 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

 Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom *

 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)

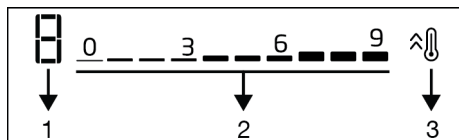
 Tlačidlo zastavenia

 Tlačidlo časovača

 Tlačidlo zvýšenia časovača

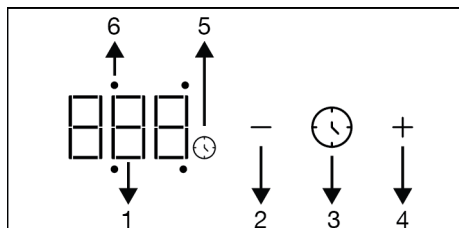
-  Tlačidlo zníženia časovača
-  Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *
-  Funkčné tlačidlo "Noburnt". *
-  Funkcia automatického varenia s nízkym obsahom tuku (kláves Ready 2 Cook) *
-  Tlačidlo Automatického varenia *
-  Tlačidlo funkcie „Presunúť“ *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.



Zobrazenie 1: Displej Varnej zóny

- 1 Ukazovateľ teploty príslušnej varnej dosky
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)



Zobrazenie 2: Zobrazenie časovača

- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 Symbol časovača
- 6 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné varovania pre ovládací panel

-  Tento výrobok sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panela. Každá operácia, ktorú vykonáte na dotykovom ovládacom paneli, je potvrdená zvukovým signálom.

-  Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Ak je povrch vlhký a špinavý, môže to spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

-  Ak sa do 20 sekúnd nevykoná žiadaná operácia, varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

-  Po dlhom stlačení ľubovoľného tlačidla (Okrem ) sa na displeji zobrazí "FF".

-  Na aktívne pracujúcich alebo vybraných tlačidlách sa rozsvieti kontrolka .

Kontrolky zvyškového tepla

Na ovládacom paneli sa nachádza ukazovateľ zvyškového tepla pre každú zónu. Táto kontrolka označuje, že je zóna stále horúca, napriek tomu, že je vypnutá. Nedotýkajte sa príslušnej zóny (zón), kým ukazovateľ zvyškového tepla nezmizne.

H : Vysoká teplota

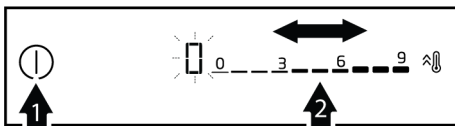
h : Nízka teplota

-  Pri výpadku prúdu sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a neupozorní používateľa na horúce zóny.

Zapnutie varných zón (varná časť) a nastavenie úrovne teploty

1. Zapnite varnú dosku dotykom tlačidla .

⇒ Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "0".



- Nastavte úroveň teploty medzi "0" a "9" dotykom alebo posunutím prsta po oblasti nastavenia tej ktorej zóny.

⇒ Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 9, na na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši v závislosti od modelu výroby.

Vypnutie varných zón:

Vybranú zónu je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

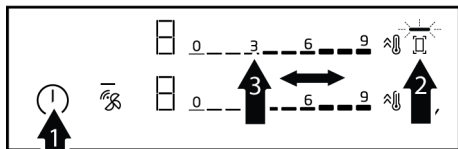
- Nastavením teploty na „0“:** Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na "0".
- Použitím funkcie časovača vypnutia pre požadovanú varnú zónu:** Po uplynutí času časovač uzavrie pripojenú varnú zónu. Na všetkých displejoch sa zobrazuje "0" alebo "00". Symbol ⌚ na displeji varnej dosky zmizne. Nastavenie časovača pre varnú zónu je vysvetlené v nasledujúcich častiach.

Kombinácia varnej zóny so širokou plochou (flexi)

- Zapnite varnú dosku dotykom tlačidla ⌚.

- Dotknite sa klávesy [F].

⇒ Na displeji ľavej zóny sa zobrazí symbol 0 a rozsvieti sa kontrolka — tlačidla [F].



- Dotknutím sa oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty od "0" do "9".

⇒ Úroveň teploty sa v niektorých modeloch zvyšuje ako 1,2,3...9, v iných ako 1,1.,2,2. ... 9 u niektorých modelov. Líši sa v závislosti od modelu produktu. Varná doska začne pracovať. Ak je

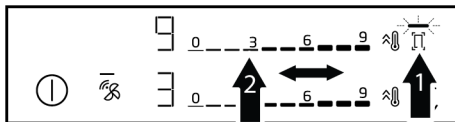
zvolená iná zóna alebo ak počkáte 10 sekúnd bez vykonania akejkoľvek činnosti, kontrolka — tlačidla [F] zhasne.



Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak majú varné zóny vpravo na vašom spotrebiči široké plochy, platí to isté aj pre varné zóny vpravo.

Kombinovanie varnej zóny so širokým povrchom, ak sú v prevádzke jedna alebo obidve ľavé varné zóny.

- ✓ Zatiaľ čo jedna alebo obe varné zóny varnej dosky vľavo fungujú osobitne, môžete obe varné zóny skombinovať aktiváciou varnej zóny so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete prevádzkovať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.



- Pokiaľ je jedna alebo obe zóny vľavo v prevádzke, dotknite sa klávesu [F].

⇒ Na displejoch oboch varných zón sa zobrazí hodnota nízkej úrovne varnej zóny a zasvieti kontrolka — tlačidla [F].

⇒ Kombinované varné dosky pokračujú v prevádzke s teplotou zóny, ktorá je na nižšom stupni, a prípadne s nastavenou hodnotou časovača. Hodnoty teploty a časovača zóny varnej dosky, ktorá mala pred kombináciou vyššiu hodnotu teploty, sa zrušia.



- Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, v oblasti nastavení nastavte úroveň teploty, ktorú chcete zmeniť.

Vypnutie varných dosiek so širokým povrchom

Dotykom tlačidla  môžete plochy oddeliť a nastaviť ich na nulovú úroveň.

Funkcia Presunúť

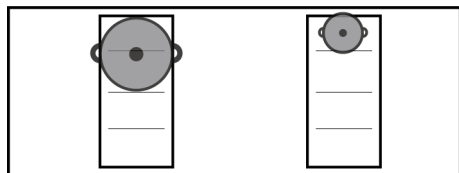
Táto funkcia vám uľahčuje rýchle prepínanie na rôzne úrovne varenia tým, že meníte úroveň varenia pohybom hrnca bez toho, aby ste sa museli prihlásiť na ovládacom paneli. Nemusíte zakaždým znižovať alebo zvyšovať úroveň teploty.



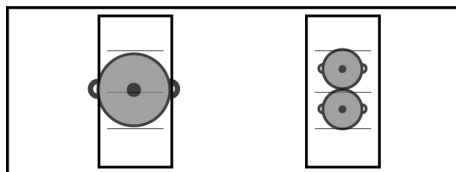
Aby bola funkcia Presunúť aktívna, musí veľkosť hrnca pokrývať jednu alebo dve varné zóny.

Aktivácia funkcie "Presunúť":

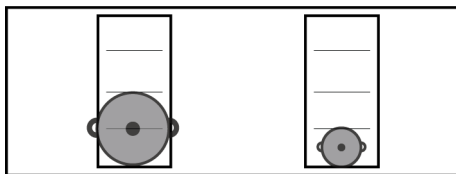
1. Zapnite varnú dosku dotykom tlačidla .
 2. Hrnec umiestnite tak, aby pokrýval dve varné zóny alebo jednu varnú zónu na varnej zóne so širokým povrchom podľa úrovne, s ktorou chcete začať.
 3. Dotknite sa klávesy .
 - ⇒ Funkcia "Presunúť" sa aktivuje. Hrnec jednoducho posuňte na varnú zónu na požadovanú úroveň varenia. Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo prepínať medzi 3 rôznymi úrovňami varenia:
- **Úroveň 3 (Udržanie teploty):** Ak umiestnite hrniec na dve zadné zóny veľkej plochy varnej dosky, varná doska bude fungovať na 3 úrovniach.



- **Úroveň 6 (Vrenie):** Ak umiestnite hrniec na dve stredné zóny na veľkej ploche varnej dosky, varná doska bude pracovať na 6 úrovniach.



- **Úroveň 9. (Smaženie):** Ak umiestnite hrniec na dve predné zóny veľkej plochy varnej dosky, varná doska bude fungovať na 9 úrovniach.



Nastavenie zosilnenia výkonu (BOOSTER)

Nastavenie vysokého výkonu môžete použiť na ohrev na maximálny výkon. V tejto polohe sa však neodporúča variť dlhší čas. Nastavenie vysokého výkonu nemusí byť k dispozícii v každej zóne. Po uplynutí času nastavenia vysokého výkonu (pozri tabuľku Čas automatického vypnutia) sa zóna vypne.

Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):

1. Zapnite varnú dosku dotykom tlačidla .
2. Dotknite sa tlačidla  požadovanej varnej zóny.
 - ⇒ Zvolená varná zóna pracuje s najvyšším výkonom a na displeji varnej zóny postupne blikajú 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí času nastavenia vysokého výkonu (pozri tabuľku Čas automatického vypnutia) zóna pokračuje v prevádzke pri najvyššej hodnote teploty.

Voľba zosilneného výkonu (BOOSTER), keď je varná zóna aktívna:

1. Dotknite sa klávesy  keď je varná doska zapnutá a príslušná zóna varnej dosky pracuje na konkrétnej úrovni.

2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie Zosilneného výkonu, zóna varnej dosky bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:

Nastavenie vysokého výkonu môžete kedykoľvek vypnúť dotykom tlačidla . Zóna varnej dosky naďalej bude pracovať pri najvyššej hodnote teploty. Ak ju chcete vypnúť, dotknite sa oblasti nastavenia aktívnej varnej zóny alebo ju posunutím prsta nastavte na "0".

Zámok tlačidiel

Môžete aktivovať zámok tlačidla, aby ste zabránili náhodným zmenám funkcií varnej dosky, keď je zapnutá alebo vypnutá.

Aktivácia zámku tlačidiel

1. Dotknite sa tlačidla , aby ste aktivovali uzamknutie tlačidiel.
- ⇒ Po odpočítavaní 2-1 na displeji sa rozsvieti kontrolka — tlačidla  a všetky varné zóny sa zablokujú.



Keď je aktívna funkcia zámku tlačidiel Key lock, funguje iba tlačidlo . Keď sa dotknete akéhokoľvek iného tlačidla, kontrolka — tlačidla  začne blikáť, čo znamená, že je aktívny zámok tlačidiel. Ak vypnete varnú dosku, keď sú tlačidlá uzamknuté, aby ste mohli varnú dosku opäť zapnúť, je potrebné deaktivovať zámok tlačidiel.

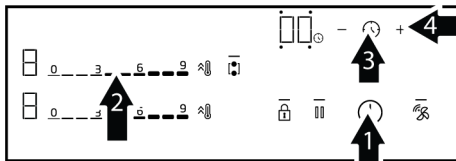
Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Dotknite sa klávesy .
- ⇒ Po odpočítaní času na displeji 2-1 zhasne kontrolka — tlačidla  a zámok tlačidiel sa deaktivuje.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Počas varenia nemusíte stáť nepretržite pri sporáku. Sporák sa automaticky vypne po uplynutí vami zvoleného času.

Aktivácia časovača



1. Zapnite varnú dosku dotykom tlačidla .
 2. Požadovanú úroveň teploty nastavíte dotykom nastavovacej oblasti alebo posunutím prsta po oblasti, ktorú chcete ovládať.
 3. Časovač aktivujete dotykom tlačidla .

⇒ Na displeji časovača sa rozsvieti "00" a symbol  začne blikáť.
 4. Okolo čísla "00" viditeľného na displeji časovača sú 4 LED diódy aktivity. Led aktívnej varnej zóny bliká a pre túto zónu môžete nastaviť časovač.
 5. Ak chcete nastaviť časovač pre inú aktívnu varnú zónu, vyberte príslušnú stranu varnej zóny dotykom tlačidla , kým sa nerozsvieti LED dióda okolo displeja hodín danej strany varnej zóny.
 6. Požadovanú dobu nastavte dotykom kláves  / . Dlhým dotykom na tlačidlo  alebo  môžete postupovať rýchlejšie.
- ⇒ Symbol  na displeji varnej zóny určitý čas bliká a potom svieti nepretržite. Symbol  začne nepretržite svietiť, čo znamená, že funkcia je aktivovaná.



Časovač je možné nastaviť len pre zóny, ktoré sú v prevádzke.



Zopakujte vyššie uvedené kroky pre ostatné zóny, ktorých časovače chcete nastaviť.



Časovač nie je možné nastaviť bez výberu varnej zóny a hodnoty teploty varnej zóny.



Keď je časovač aktívny, bliká kontrolka LED zóny s najmenším nastaveným časom. Ak je na ostatných zónach nastavený čas, kontrolky týchto zón zostanú svietiť.

Vypínanie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa varná doska automaticky vypne a vydá zvukové upozornenie.

Dotknutím sa ľubovoľného tlačidla vypnete zvukové upozornenie.

Predčasné vypínanie časovačov

Ak je časovač vypnutý skorej, varná doska pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, kým nebude vypnutá.

Vypnutie časovača znížením hodnoty na "00":

1. Dotykom tlačidla  vyberte časovač pre príslušnú varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla , aby ste znížili hodnotu, kým sa na displeji časovača nezobrazí "00". Dlhým dotykom tlačidla  môžete postupovať rýchlejšie.

Po určitom čase blikania symbolu  na displeji varnej zóny úplne zhasne a časovač sa zruší.

Funkcia stop

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete na určitý čas znížiť úroveň teploty všetkých funkcií pracujúcich na varnej zóne (okrem časovača) na stupeň 1.



Ak je pre niektorú varnú zónu nastavený časovač, časovač beží aj počas zastavenia.

1. Počas prevádzky varnej dosky sa dotknite tlačidla .

⇒ Všetky prevádzkové zóny naďalej pracujú na teplotnej úrovni 1.

Ak chcete reštartovať všetky zastavené varné zóny s ich predchádzajúcimi nastaveniami, znova sa dotknite tlačidla .

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete vykonať nastavenia riadenia výkonu, času zvukového signálu konca varenia a pripojenia varnej dosky.

: Nastavenie správy napájania

: Čas zvukového signálu konca varenia

: Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár

1- Nastavenie správy napájania

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa potreby.

1. Varnú dosku zapnete dotykom tlačidla  a vypnete ju opätovným dotykom tlačidla .

2. Po vypnutí výrobku sa v priebehu 10 sekúnd postupne dotknite tlačidiel //.

⇒ Na displeji časovača sa zobrazí "CF" a na ľavej zadnej strane varnej zóny sa zobrazí "9".

3. Úroveň výkonu (pozri tabuľku - Úroveň riadenia výkonu) nastavte medzi "1" a "9" dotykom oblasti nastavenia zadnej ľavej zóny alebo posunutím prsta po tejto oblasti.

4. Nastavenie správy napájania potvrdte dotykom tlačidla .

Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať s celkovým nastavením výkonu na zvolenej úrovni.

"Správa napájania" zahŕňa 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň správy napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

Úroveň riadenia napájania

1

Celkový výkon (kW)

1,2

2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať s nastavením výstražného času na zvolenej úrovni.



Úroveň nastavenia času zvukovej výstrahy konca varenia bude počas výroby štandardne na úrovni 2.

Tabuľka - Nastavenie času zvukového upozornenia konca varenia

Úroveň zvukovej výstrahy konca varenia	Čas zvukovej výstrahy konca varenia
0	15 sekúnd
1	30 sekúnd
2	1 minúta
3	2 minút



Pre výrobky s celkovou spotrebou elektrickej energie max. 3.6 kW (pozri tabuľku technických parametrov v návode) je hodnota celkového výkonu pre úroveň riadenia výkonu 5,6,7,8,9 3,6 kW.

2-Nastavenie času zvukového upozornenia na koniec varenia (⌂)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete podľa potreby upraviť nastavenie času zvukovej signalizácie konca varenia na varnej doske.
- 1. Varnú dosku zapnete dotykcom tlačidla ① a vypnete ju opätovným dotykcom tlačidla ①.
- 2. Po vypnutí výrobku sa v priebehu 10 sekúnd postupne dotknite tlačidiel ⏻/⏻/⏻ .
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí prvé nastavenie ⌂.
- 3. Dotknite sa raz tlačidla ⏻ , aby ste nastavili čas zvukového upozornenia na koniec varenia.
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí "⌂" a na ľavej zadnej strane displeja sa zobrazí "2".
- 4. Nastavenie času výstrahy (pozri tabuľku - čas zvukovej výstrahy konca varenia) upravte medzi "0" a "3" dotykcom na nastavovaciu oblasť zadnej ľavej zóny alebo posunutím prsta po tejto oblasti.
- 5. Nastavenie času zvukového upozornenia na koniec varenia potvrdíte dotykcom tlačidla ①.

3- Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár (⌂)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete prepojiť varnú dosku a odsávač pár a nechať ich automaticky spolupracovať.
- 1. Varnú dosku zapnete dotykcom tlačidla ① a vypnete ju opätovným dotykcom tlačidla ①.
- 2. Po vypnutí výrobku sa do 10 sekúnd dotknite tlačidiel ⏻//// .
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí prvé nastavenie ⌂.
- 3. Pre nastavenie pripojenia varnej dosky sa dvakrát dotknite tlačidla ⏻ .
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí "⌂" a na ľavej zadnej strane displeja sa zobrazí "0".
- 4. Prevádzkovú úroveň odsávača pár (pozri tabuľku - Prevádzková úroveň odsávača pár) nastavte medzi "0" a "7" dotykcom nastavovacieho poľa alebo posunutím prsta po poli.

5. Nastavenie pripojenia varnej dosky-odsávača pár potvrdíte dotykom tlačidla ①.

⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať so zvoleným prevádzkovým stupňom odsávača pár.

Tabuľka - Prevádzková úroveň odsávača pár

Prevádzková úroveň odsávača pár	Svietidlo	Odsávač pár (varenie v jednej zóne)	Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých zónach)	Vyprázanie
0	vypnuté	vypnuté	vypnuté	vypnuté
1	svetlo	vypnuté	vypnuté	vypnuté
2	svetlo	vypnuté	L1	L1
3	svetlo	L1	L1	L1
4	svetlo	L1	L1	L2
5	svetlo	L1	L2	L2
6	svetlo	L2	L3	L3
7	svetlo	L3	L4	L4

Nastavenie prevádzkovej úrovne odsávača pár z varnej dosky

- ✓ Pomocou tohto nastavenia môžete upraviť prevádzkovú úroveň odsávača pár nad varnou doskou.
1. Zapnite varnú dosku dotykom tlačidla ①.
 2. Dotknite sa klávesy ⌘ asi na 3 sekundy.
⇒ Kontrolka — na tlačidle ⌘ zhasne.
 3. Dotknite sa tlačidla ⌘, na ktorej úrovni chcete ovládať odsávač pár, kým nedosiahnete požadovanú úroveň.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

Princíp prevádzky: Indukčné varné dosky ohrievajú hrniec priamo vďaka svojmu princípu fungovania. Z tohto dôvodu majú oproti iným typom varných dosiek mnoho výhod. Pracujú efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší.

Vaša indukčná varná doska je vybavená špičkovými bezpečnostnými systémami, ktoré vám zabezpečia maximálne bezpečné používanie.



V závislosti od modelu môže mať vaša varná doska s indukciou priemer varných plôch 145, 180, 210, 280 a 320 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná doska automaticky detekuje na ňu položenú nádobu. Energia sa generuje len v mieste, kde sa dotýka dna nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Systém automatického vypínania

V ovládaní varnej dosky je systém automatického vypnutia. Ak jedna alebo viacero zón zostane zapnutých, varná zóna sa po určitom čase automaticky vypne (pozri tabuľku 1). Ak je zóne priradený časovač, vypne sa aj zobrazenie časovača.

Časový limit automatického vypnutia závisí od zvolenej úrovne teploty. V rámci tejto teplotnej úrovne platí maximálny prevádzkový čas.

Po automatickom vypnutí varnej zóny môže užívateľ opäť pracovať, ako je uvedené vyššie.

Tabuľka č. 1 Časy automatického vypnutia

Úroveň teploty	Časy automatického vypnutia - hodiny
0	0
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Rýchly ohrev (booster)

10 minút

Zatiaľ čo v niektorých modeloch pokračuje úroveň teploty ako 1,2,3...19, v iných ako 1,1.,2,2. ... 9 u niektorých modelov. To sa líši v závislosti od modelu výrobu.

Ochrana proti prehriatiu

Vaša varná doska má niektoré snímače, ktoré chránia pred prehriatím. V prípade prehriatia sa môžu vyskytnúť nasledujúce príznaky:

- Varnú dosku v prevádzke možno vypnúť
- Zvolená úroveň sa môže znížiť. Na displeji to však nebude viditeľné.

Systém ochrany proti pretečeniu

Vaša varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek pretečenia ovládacieho panela z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky preruší napájanie a vypne tak vašu varnú dosku. Medzitým sa na displeji zobrazí upozornenie "F".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná varná doska na základe jeho princípu fungovania, reaguje na vydané príkazy okamžite. Jeho nastavenie výkonu sa mení veľmi rýchlo. Okamžitým vypnutím prístroja tak zabránite pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré má čoskoro pretekať.



Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.



Na ovládací panel sa nesmú umiestňovať žiadne hrnce/panvice.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Pred vyprázaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprázaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	15 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 7
Maslo (Vyjasnené)(200 g)	3	11 ... 13

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10
Mlieko 1 L (Varenie)	7	6 ... 7
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	Udržiavanie tepla	18 ... 20
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slniečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Varenie		
Zemiaky bez šupky (2 Kus veľké)	9	25 ... 35
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	13 ... 15
Brokolica (300 g)	9	10 ... 14
Brokolica mrazené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Cestoviny (150 g)	9	6 ... 10
Pošírované vajcia	5	2 ... 3
Varenie, dusenie		
Ryžové jedlo (200 g ryža)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	4 ... 6
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	4	10 ... 15
Pšenica Varenie - pre noemov puding	9	8 ... 10
Pšenica varenie - pre noemov puding	2	6 ... 8
Noemov puding -Všetky prísady	9	20 ... 24
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	7	20 ... 25
Dusená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne varenie * (Kuracie mäso, cibuľa a korenie)	9	5 ... 7
Teľacie kocky so zeleninou **		
Dusená zelenina	9	3 ... 8
Prudké opekanie ***	9	5 ... 8
Všetky prísady	4	80 ... 90
Paradajková omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky so zeleninou **		
Prudké opekanie ***	9	3 ... 4
Dusená zelenina	9	3 ... 5
Všetky prísady	4	180 ... 190
Jemné vyprážanie		
Steak zo sviečkovice ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Valcovaný steak zo sviečkovice	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety ** (Prudké opekanie ***)	9	3 ... 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Jahňacie kotlety (Vyprážanie)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuracie prsia (Prudké opekanie ***)	8	3 ... 4
Kuracie prsia (Vyprážanie)	5	8 ... 10
Kuracie prsia (Motýlí rez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybie prsty	9	1 ... 8
Čerstvá zelenina a šampiňóny (Mrkva, huba a farebné korenie)	9	3 ... 6
Palacinky ***	4	1 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Rezeň	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Zemiaky (mrazené)	6	2 ... 10
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Cibuľa (mrazené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mrazené) (200 g)	7	2 ... 5
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		
*** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.		

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostried-

ky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnuce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.

- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkaví nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.

- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistíte okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.

- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrnám.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.
- Ak sa varná doska po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia nezapne >>> Odpojte ho a počkajte aspoň 20 sekúnd, kým ho zapojíte.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

Symbol / / na displeji zóny varnej dosky neustále svieti.

- Na varnej zóne nemusí byť hrniec. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec nemusí byť kompatibilný s indukciou. >>> Skontrolujte, či je váš hrniec vhodný pre indukčné varné dosky.

- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.
- Hrnec alebo varná zóna môžu byť veľmi horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Vybraná zóna varnej dosky sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia vybranej zóny možno uplynul. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.
- Ochrana proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> Odstráňte objekt z panelu.

Aj keď je zóna varnej dosky zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť kompatibilný s indukčnou varnou doskou. >>> Skontrolujte, či je hrniec vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.

Chladiaci ventilátor naďalej beží, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa elektronické zariadenie vo vnútri varnej dosky neochladí na príslušnú teplotu.

Počas varenia vychádza z varnej dosky hluk

- Počas varenia môžu vychádzať z varnej dosky nejaké zvuky. Tieto zvuky závisia od zloženia riadu. Tieto zvuky sú normálne, nie sú poruchou a sú súčasťou indukčnej technológie.

Možné zvuky a príčiny:

- **Hluk ventilátora:** Varná doska má ventilátor, ktorý automaticky pracuje podľa teploty výrobku. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a pracuje na rôznych

úrovniah podľa teploty. Po vypnutí varnej dosky, ak je teplota vysoká podľa teploty produktu, ventilátor môže chvíľu pokračovať v prevádzke.

- **Prevádzka transformátora s nízkym buzzaním:** Taká je povaha indukčnej technológie. Keďže teplo sa prenáša priamo na dno riadu, tento druh hučania sa môže vyskytnúť v závislosti od materiálu riadu. Preto môžu byť s rôznym riadom počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Je to spôsobené materiálom a štruktúrou dna riadu. Ak je riad vyrobený z rôznych materiálov a vrstiev, môže dôjsť k praskaniu.
- **Pískavý zvuk:** Pri varení na dvoch varných zónach na tej istej strane varnej dosky na rôznych úrovniach varenia môže byť počuť pískavý zvuk.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
E 1 – E 11	Vyskytla sa chyba komunikácie indukčnej varnej dosky.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 16 - E 21	Vyskytla sa chyba snímača teploty indukčnej varnej dosky.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 22 E 26	Indukčná varná doska sa prehrieva.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým vychladne. Chyba zmizne, keď teplota varnej dosky klesne pod limity. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 23 E 24	Vyskytla sa chyba softvéru indukčnej varnej dosky.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 25	Vyskytla sa chyba v prevádzke ventilátora indukčnej varnej dosky.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 27 E 47	Indukčne kompatibilné nádoby neboli použité.	Chyba zmizne, keď sa použije indukčne kompatibilný hrniec.

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
E 31 - E 39	V elektronickej karte indukčnej varnej dosky sa vyskytla hardvérová chyba.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 42	Vyskytla sa chyba elektrického pripojenia.	Znovu vytvorte správne elektrické pripojenie podľa technickej tabuľky a inštaláčnej príručky výrobku.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel bolo podržaných dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli bol ponechaný predmet alebo bol vystavený pôsobeniu pary.	Keď dáte ruku preč z varnej dosky, problém zmizne. Po vyčistení ovládacieho panela problém zmizne.
E 48 E 49 E 51	Vyskytla sa chyba snímača indukčnej varnej dosky.	Hardvér snímača musí byť v súlade s podmienkami používania. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 52 - E 57	Na indukčnej varnej doske sa vyskytla chyba pri vysokej teplote.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým vychladne. Chyba zmizne, keď teplota snímača klesne pod limity. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 58 - E 59	V režime automatického varenia sa vyskytla chyba snímača/chyba vysokej teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým vychladne. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 63	Ak je váš výrobok indukčná varná doska s odsávačom pár, vyskytla sa chyba filtra.	Odstráňte a znova pripojte ventilačné filtre. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
FF	Akýkoľvek kľúč môže byť dotknutý po dlhú dobu.	Keď uvoľníte ľubovoľný kľúč na dlhú dobu,
	Na riadiacu jednotku mohol byť umiestnený hrniec.	Keď je nádoba na riadiacej jednotke odstránená,
	Potraviny/kvapaliny mohli pretekať na riadiacu jednotku.	Chyba zmizne po vyčistení preplneného zvyšku jedla/kvapaliny.

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	66
1.1 Uso previsto	66
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	66
1.3 Sicurezza elettrica	67
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	69
1.5 Installazione in sicurezza	69
1.6 Utilizzo in sicurezza	70
1.7 Avvertenze sulla temperatura	70
1.8 Sicurezza nella cottura	71
1.9 Induzione	71
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	72
2 Istruzioni relative all'ambiente	72
2.1 Direttiva sui rifiuti	72
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	72
2.2 Informazioni sull'imballaggio	72
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	72
3 Il prodotto	73
3.1 Presentazione del prodotto	73
3.2 Specifiche tecniche	74
4 Primo utilizzo	75
4.1 Pulizia iniziale	75
5 Come utilizzare il piano cottura	75
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	75
5.2 Valdymo skydeliis	79
6 Informazioni generali sulla cottura ..	88
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	88
7 Manutenzione e pulizia	90
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	90
7.2 Pulizia del piano cottura	91
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	91
8 Risoluzione dei problemi	92



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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

1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



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

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

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

- Prima di gettare prodotti usati e inutili:

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



1.3 Sicurezza elettrica

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

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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



1.5 Installazione in sicurezza

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

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

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

• **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

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

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

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

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

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

1.8 Sicurezza nella cottura

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

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

1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia “ad induzione” avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la 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

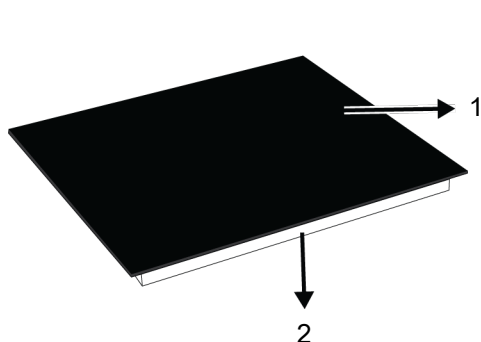
misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

- 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.

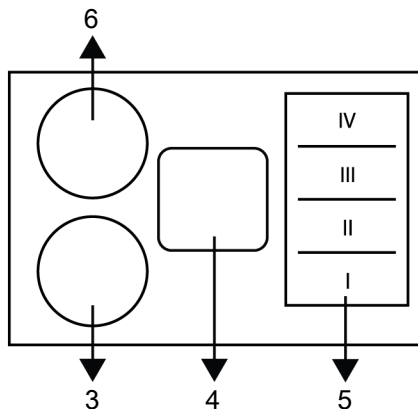
IT

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)	48,2 * /780 /520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

Fornelli

Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2000 W

Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Potenza	2400 W / Booster: 3600 W

Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2000 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Potenza	2400 W / Booster: 3600 W

Centrale	Fornello a induzione
Dimensioni	2 x (92,7 x 200 mm)
Potenza	2400 W / Booster: 3600 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.

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

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

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

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

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

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

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

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

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Per un funzionamento sicuro:

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

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

Pentole e padelle

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

Pentole e padelle adatte:

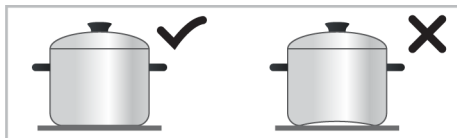
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

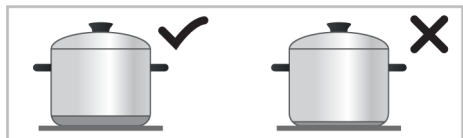
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

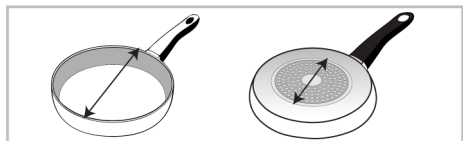
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



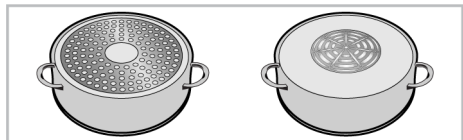
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.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



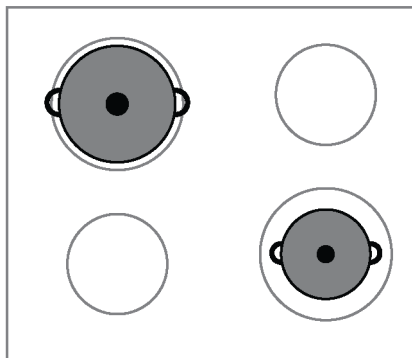
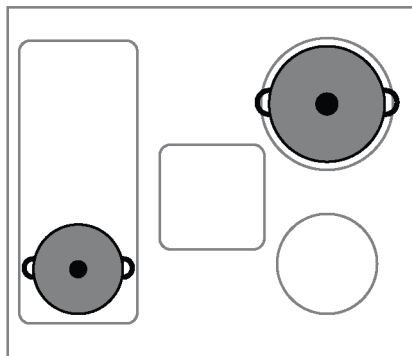
- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate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



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



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



Testare pentole e padelle

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

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

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

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

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

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

Rilevamento automatico delle pentole/padelle

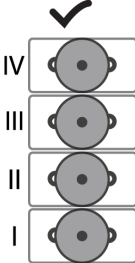
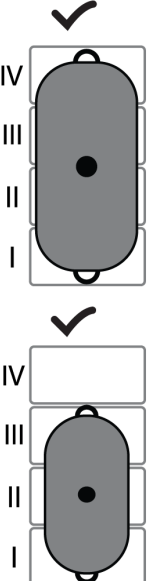
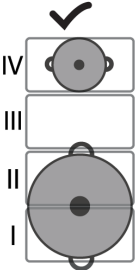
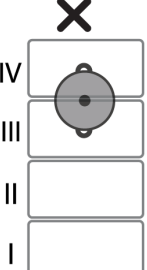
Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su

quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. Sarà possibile usare le superfici di cottura I-II-III-IV a destra e a sinistra e la superficie di cottura ausiliaria nella parte centrale per le pentole/per i tegami di piccole dimensioni. Qualora tuttavia si desideri cucinare con due pentole/tegami di piccole dimensioni, le superfici di cottura I-II e III-IV vengono utilizzate da una singola unità di controllo, quindi quando le pentole piccole vengono collocate su queste superfici, si cucinerà con lo stesso livello di temperatura.

Esempi di utilizzo di pentole/tegami

	Hanno 4 superfici di cottura separate sulla zona di cottura con una superficie ampia. Sarà tuttavia possibile utilizzare queste zone di cottura per due diversi livelli di temperatura come I-II e III-IV. Qualora, ad esempio, si desideri cucinare in 4 pentolini separati, sarà possibile assegnare un unico livello di temperatura alle aree di cottura I-II e un unico livello di temperatura alle aree di cottura III-IV.		Per le operazioni di cottura su pentole/tegami di grandi dimensioni, posizionare la pentola/il tegame in modo che copra i centri di entrambe le zone di cottura e che sia centrata sulla zona di cottura.
	Posizionare le pentole/i tegami di cottura al centro della superficie di cottura individuale secondo il diametro della propria pentola/del proprio tegame. Qualora la pentola/il tegame copra due zone di cottura, dovrà essere posizionata al centro delle due zone di cottura; se invece copre una zona di cottura, dovrà essere posizionata al centro di una zona di cottura.		Per le operazioni di cottura con una sola pentola/pentola, posizionarla al centro delle zone di cottura. Non posizionare la pentola/pentola tra le superfici di cottura.

5.2 Valdymo skydeliis

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

0

3

6

9

⌂

- La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato

Tasto On/Off

Tasto blocco tastiera

Tasto combinazione fornello a superficie ampia

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

Tasto di arresto

Tasto del timer

Tasto di aumento del livello del timer
- IT / 79

-  Tasto di diminuzione del livello del timer
-  Tasto di collegamento Piano-Cappa *
-  Tasto funzione "Noburnt". *
-  Tasto funzione cottura automatica a basso contenuto di grassi (Ready 2 Cook). *
-  Tasto di cottura automatica *
-  Tasto funzione "Sposta" *

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

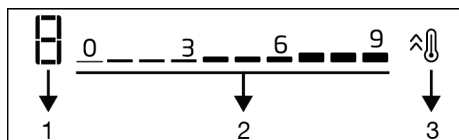


Illustrazione 1: Display della zona di cottura

- 1 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura
- 2 Area di configurazione per l'impostazione del livello di temperatura
- 3 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

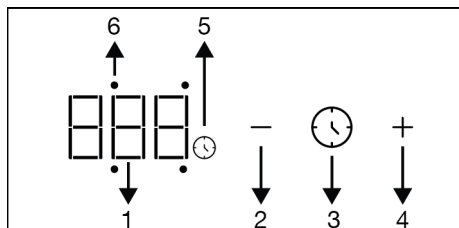


Illustrazione 2: Visualizzazione del timer

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

Avvertenze generali per il pannello di controllo

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

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

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

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

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

Indicatore di calore residuo

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

H: Alta temperatura

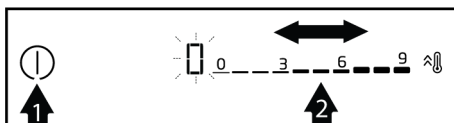
h: Bassa temperatura

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

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .

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



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

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

Spegnimento delle zone di cottura:

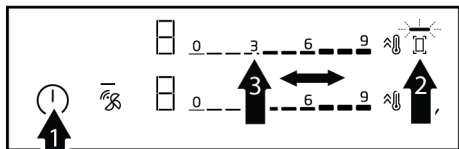
Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:

1. **Impostando la temperatura su «0"»: È possibile disattivare la zona del piano cottura abbassando l'impostazione della temperatura su «0".**
2. **Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona del piano cottura desiderata:** Allo scadere del tempo, il timer chiude la zona del piano cottura ad esso collegata. Tutti i display mostrano «0" o «00". Il simbolo  sul display del piano cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano cottura è spiegata nelle sezioni seguenti.

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

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

⇒ Il simbolo 0 appare sul display delle zone a sinistra e la luce  del tasto  si accende.



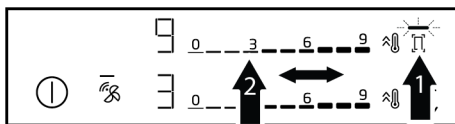
3. Imposta il livello di temperatura da «0" a «9" toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.
- ⇒ Il livello di temperatura è aumentato a 1,2,3... 9 in alcuni modelli, mentre a 1,1.,2,2.... 9 in alcuni modelli. Questo

varia a seconda del modello del prodotto. Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionata un'altra zona o se si attendono 10 secondi senza fare nulla, la luce  del tasto  si spegne.

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

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

- ✓ Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando il piano cottura con ampia superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una superficie del piano cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione, premere il tasto .

⇒ Il valore della zona del piano cottura a basso livello appare su entrambi i display delle zone del piano cottura e la spia  del tasto  è accesa.

⇒ I piani cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona del piano cottura che ha un grado inferiore e, se applicabile, con il valore di impostazione del timer. I valori di temperatura e timer della zona del piano cottura che

aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno annullati.



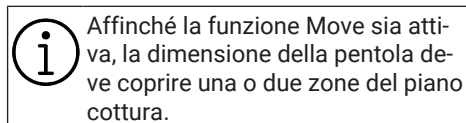
2. Per modificare il valore della temperatura in un secondo momento, imposta il livello di temperatura che desideri modificare dall'area delle impostazioni.

Spegnimento dei piani cottura con ampia superficie

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

Funzione Move

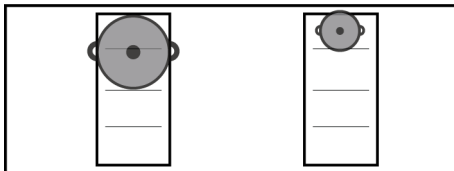
Questa funzione consente di passare rapidamente a diversi livelli di cottura modificando il livello di cottura con il movimento della pentola senza accedere al pannello di controllo. Non è necessario diminuire o aumentare il livello di temperatura ogni volta.



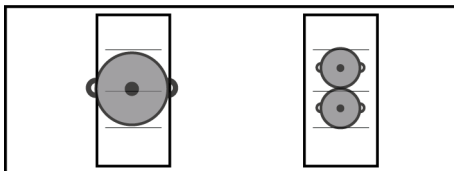
Per attivare la funzione «Move»:

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto
 2. Posiziona la pentola in modo che copra due zone del piano cottura o una zona sulla zona del piano cottura con un'ampia superficie secondo il livello da cui desideri iniziare.
 3. Tocca il tasto
- ⇒ La funzione «Move» è attivata. Basta far scorrere la pentola sulla zona del piano cottura fino al livello di cottura desiderato. Con questa funzione è possibile passare rapidamente tra 3 diversi livelli di cottura:

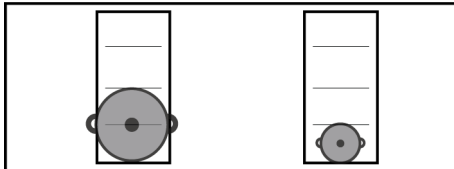
- **Livello 3 (tenere al caldo):** Posizionando la pentola sulle due zone posteriori dell'ampia superficie del piano cottura, il piano cottura funzionerà su 3 livelli.



- **Livello 6 (ebollizione):** Posizionando la pentola nelle due zone centrali dell'ampia superficie del piano cottura, il piano cottura funzionerà a 6 livelli.



- **Livello 9 (frittura):** Posizionando la pentola sulle due zone anteriori dell'ampia superficie del piano cottura, il piano cottura funzionerà a 9 livelli.



Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)

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

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto

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

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

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

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

1. Premere il tasto  quando il piano cottura è acceso e la relativa zona del piano cottura funziona a un livello specifico.

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

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

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

Serratura a chiave

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

Attivazione del blocco dei tasti

1. Toca il tasto  per attivare il blocco dei tasti.

⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la luce  del tasto  si accende e tutte le zone del piano cottura vengono bloccate.



Quando il blocco dei tasti è attivo, funziona solo il tasto . Quando si tocca un altro tasto, la spia  del tasto  lampeggia, indicando che il blocco tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per poter riaccendere il piano cottura.

Disattivazione del blocco dei tasti

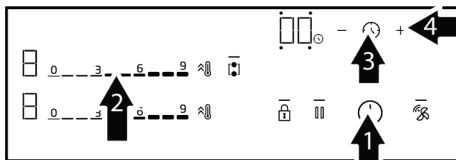
1. Toca il tasto .

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

Funzione timer

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

Attivazione del timer



1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .

2. Imposta il livello di temperatura desiderato toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area a seconda della zona che desideri utilizzare.

3. Attiva il timer toccando il tasto .

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

4. Ci sono 4 LED di attività intorno allo «00" visibili sul display del timer. Il LED della zona attiva del piano cottura lampeggia ed è possibile impostare il timer per questa zona.
5. Se si desidera impostare il timer per una diversa zona di cottura attiva, selezionare il lato della zona di cottura interessata toccando il tasto  finché il LED intorno al display dell'orologio di quel lato della zona di cottura non si accende.
6. Imposta l'ora desiderata toccando i tasti $\pm/\text{—}$. Puoi avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto $\pm$ o — .

⇒ Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura e poi si illumina in modo continuo. Il simbolo  inizia a illuminarsi continuamente, indicando che la funzione è attivata.



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



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



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



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

Disattivazione dei timer

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

Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

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

Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00":

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

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

Funzione Stop

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



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

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

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

Impostazioni

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

: impostazione di gestione dell'alimentazione

⌂: Ora del segnale acustico di fine cottura

⌂: impostazione della connessione Hob-Hood

1- Impostazione della gestione dell'alimentazione (⌂)

- ✓ Con questa funzione, puoi regolare la potenza totale del piano cottura come desideri.
 - 1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ① e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ①.
 - 2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti ⌂/⌂/⌂/⌂ in ordine entro 10 secondi.
 - ⇒ ⌂ appare sul display del timer e «9» appare nella zona posteriore sinistra del piano cottura.
 - 3. Regola il livello di potenza (vedi Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione) tra «1» e «9» toccando l'area di regolazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
 - 4. Confermare le impostazioni di gestione dell'alimentazione toccando il tasto ①.
- Il piano cottura si spegnerà e il piano cottura inizierà a funzionare alla potenza totale impostata sul livello selezionato.

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

Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione

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



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

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

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



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

Tabella - Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura

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

3- Impostazione del collegamento del piano cottura (⌂)

✓ Con questa funzione è possibile collegare il piano cottura e la cappa e farli funzionare insieme automaticamente.

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

⇒ La prima impostazione ⌂| appare sul display del timer.

3. Premere due volte il tasto ⌂ per impostare la connessione Hob-hood.
⇒ ⌂| appare sul display del timer e «0» appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.
4. Impostare il livello di funzionamento della cappa (vedere Tabella - Livello operativo della cappa) tra «0» e «7» toccando il campo di impostazione o facendo scorrere il dito sul campo.

5. Confermare l'impostazione della connessione Hob-hood toccando il tasto ①.

⇒ Il piano cottura si spegne e il piano cottura inizia a funzionare con il livello di funzionamento della cappa selezionato.

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

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

Impostazione del livello di funzionamento della cappa dal piano cottura

✓ Con questa impostazione è possibile regolare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano cottura.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
2. Tocca il tasto ⌂ per 3 secondi.

⇒ La luce — del tasto ⌂ si spegne.

3. Tocca il tasto ⌂ al livello in cui desideri azionare la cappa fino a raggiungere il livello desiderato.

Utilizzo sicuro ed efficace dei piani cottura a induzione

Principio di funzionamento: I piani cottura a induzione riscaldano direttamente la pentola grazie al loro principio di funzionamento. Per questo motivo, presentano molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funzionano in modo più efficiente e la superficie del piano cottura è più fresca.

Il piano cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono la massima sicurezza d'uso.

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

Sistema di spegnimento automatico

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

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

Tabella 1: Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Ore di spegnimento automatico
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2

8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuti

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

Protezione contro il surriscaldamento

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

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

Sistema di protezione da troppopieno

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

Impostazione precisa della potenza

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

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

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

6 Informazioni generali sulla cottura

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

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

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

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

Tabella di cottura

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

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

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

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detersivo sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero 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 detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

8 Risoluzione dei problemi

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

Il prodotto non funziona.

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

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

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

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

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

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

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

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

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

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

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

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

Possibili suoni e cause:

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

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

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

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

