

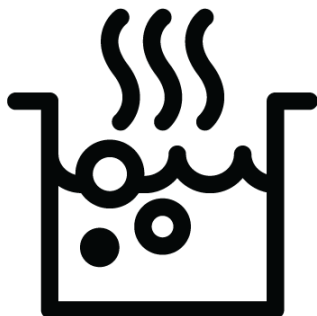


Piano cottura incassato

Manuale Utente

Вграден котлон

Ръководство за употреба



HII64200SFMT

185262226_7/ IT/ BG/ R.AF/ 05.03.24 23:26
7757189254

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	4
1.1 Uso previsto	4
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	4
1.3 Sicurezza elettrica	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7
1.5 Installazione in sicurezza	7
1.6 Utilizzo in sicurezza	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura	8
1.8 Sicurezza nella cottura	9
1.9 Induzione	9
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	10
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	10
2.1 Direttiva sui rifiuti	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio	10
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10
3 Il prodotto	11
3.1 Presentazione del prodotto	11
3.2 Specifiche tecniche	12
4 Primo utilizzo.....	13
4.1 Pulizia iniziale	13
5 Come utilizzare il piano cottura ..	13
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	13
5.2 Valdymo skydeliis	16
6 Informazioni generali sulla cottura	25
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	25
7 Manutenzione e pulizia	26
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	26
7.2 Pulizia del piano cottura	27
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	27
8 Risoluzione dei problemi.....	28



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

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

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.

- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:

1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

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

ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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



1.5 Installazione in sicurezza

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

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

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

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

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

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

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

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

1.8 Sicurezza nella cottura

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

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

1.9 Induzione

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

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



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

2.3 Consigli per risparmiare energia

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

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

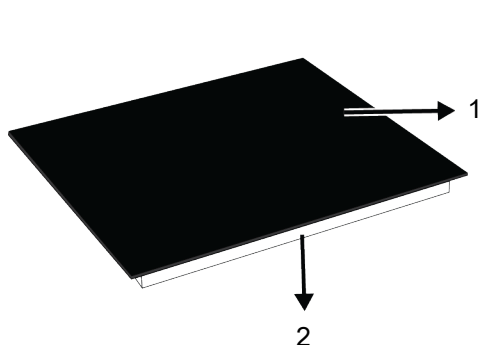
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

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

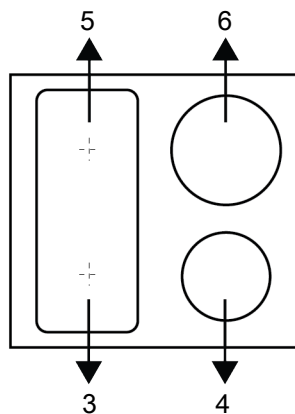
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



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



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

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 /590 /520 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,2 kW

Fornelli

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

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

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

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

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



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



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



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

4 Primo utilizzo

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

4.1 Pulizia iniziale

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

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

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

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

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

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

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

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

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

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Per un funzionamento sicuro:

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

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

Pentole e padelle

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

Pentole e padelle adatte:

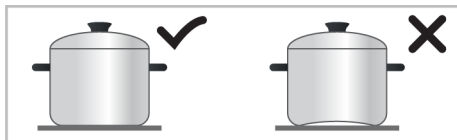
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

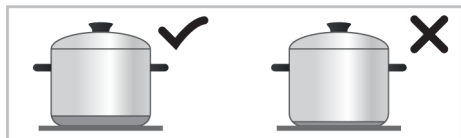
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

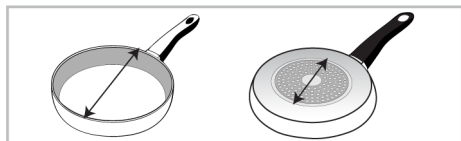
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



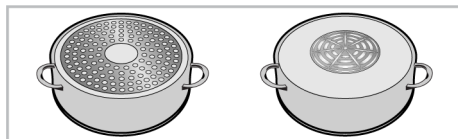
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.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



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



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



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

Testare pentole e padelle

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

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

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

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

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

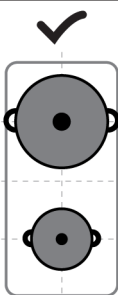
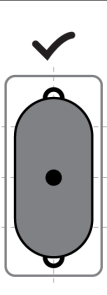
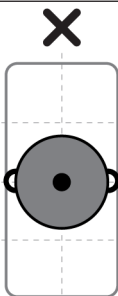
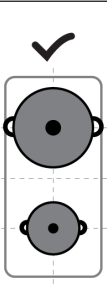
una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni

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

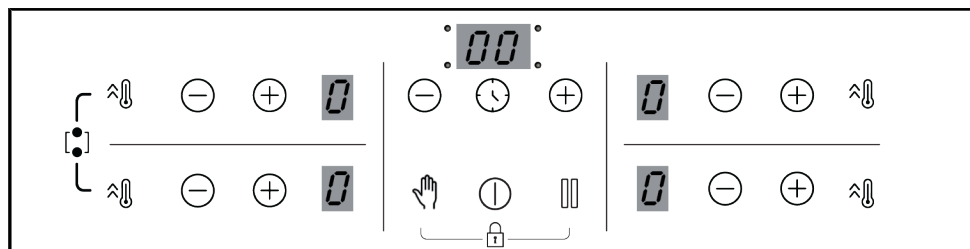
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più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

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

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

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

5.2 Valdymo skydeliis



Tasti

⏻ : Tasto On/Off

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

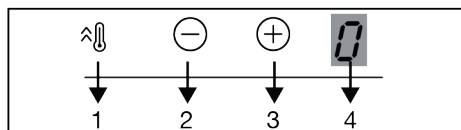
Simboli

 : Simboli combinazione fornello a superficie ampia *

 : Il simbolo blocco tasti

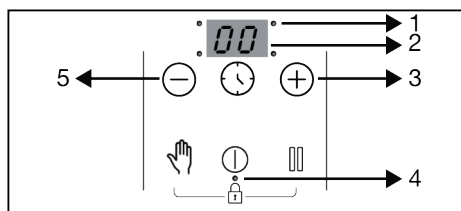
* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Display piano cottura



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

Timer



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

Avvertenze generali per il pannello di controllo

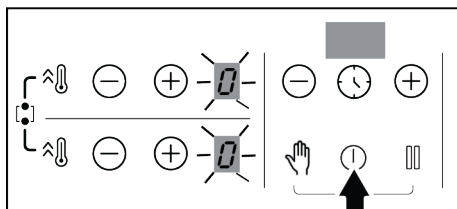
- Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.

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

Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .

⇒ “0” comparirà su tutte le zone di cottura.



Spegnimento della zona di cottura:

- ✓ Una zona di cottura attiva può essere spenta in 4 modi diversi:

- ✓ **Toccando il tasto .** Toccando il tasto .

1. **Abbassando la temperatura al livello “0”;** È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello “0”.
2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. “0” o “00” appariranno sul relativo display. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.

3. **Toccando contemporaneamente i tasti $\oplus/\ominus$ della zona di cottura desiderata;** È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti $\oplus/\ominus$.

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

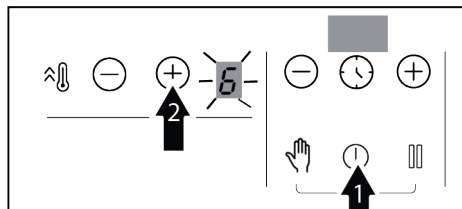
Indicatore di calore residuo

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

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

Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto ⏻ .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti $\oplus/\ominus$.



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

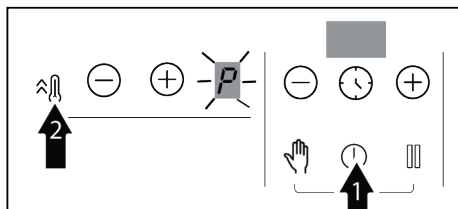
i La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello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

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

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

Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

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



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

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

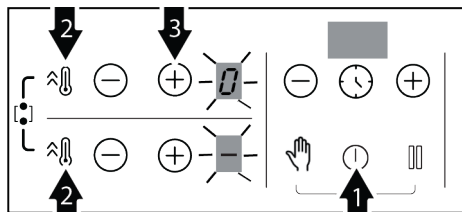
È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto $\ominus$ o ⏻ . La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello 9.

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

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

Accensione della zona di cottura a maggiore superficie

1. Toccare ① per accendere il piano cottura.
2. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie, tenere premuto il tasto di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.



⇒ "0" apparirà sul display della zona di cottura posteriore sinistra. "⊖" apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

3. Toccare i tasti della zona di cottura posteriore sinistra per impostare la temperatura tra $\oplus/\ominus$ "0" e "9".



Una volta attivata la zona di cottura a maggiore superficie, la temperatura può essere impostata con i tasti $\oplus/\ominus$ della zona di cottura posteriore sinistra. Non è possibile impostare la temperatura con i tasti $\oplus/\ominus$ della zona di cottura anteriore-sinistra.

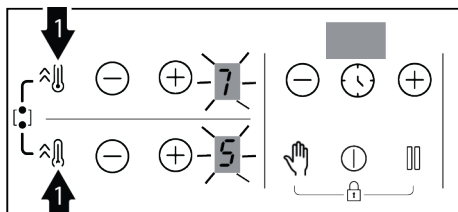


Le zone di cottura a maggiore superficie a sinistra sono illustrate a titolo di esempio. Nel caso vi sia una zona di cottura a maggiore superficie anche sul lato destro del piano di cottura, le stesse istruzioni valgono per la suddetta zona di cottura.

⇒ La zona di cottura inizia a funzionare.

Accendere la zona di cottura con la maggiore superficie mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione

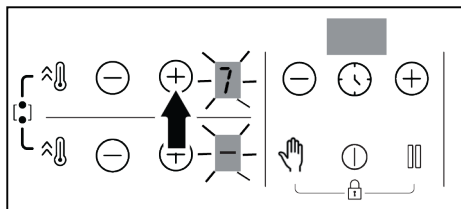
- ✓ Mentre una o entrambe le zone di cottura sinistra sono in funzione, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando la zona di cottura a maggiore superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una zona di cottura più ampia proprio allo stesso livello.



1. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie mentre una o due delle zone di cottura sulla sinistra sono attive, tenere premuto il tasto di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

⇒ Il valore della temperatura dell'ultima zona di cottura selezionata apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

⇒ Le zone di cottura combinate continueranno a funzionare con il valore della temperatura e del timer (se disponibile) della zona di cottura sinistra selezionata. Il valore della zona di cottura sinistra impostato prima di combinare le zone di cottura verrà annullato.



⇒ Per cambiare la temperatura, toccare i tasti $\oplus/\ominus$ della zona di cottura posteriore sinistra e impostare la temperatura desiderata.



Se si tocca il tasto della zona di cottura sinistra mentre la zona di cottura dalla superficie maggiore è attiva, le zone di cottura funzionano con il booster.

Spegnimento della zona di cottura a maggiore superficie

- ✓ La zona di cottura con la superficie maggiore può essere spenta in 4 modi diversi:

 1. **Abbassando la temperatura al livello "0":** È possibile disattivare la zona di cottura dalla superficie maggiore abbassando il livello di temperatura a "0".
 2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura maggiore:** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura dalla maggiore superficie. "0" comparita sul display della zona di cottura sinistra e "00" apparirà sul display del timer.
 3. **Toccando contemporaneamente i tasti $\oplus/\ominus$ di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra:** Toccando contemporaneamente i tasti $\oplus/\ominus$ di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra, le zone di cottura vengono separate e spente.
 4. **Premendo contemporaneamente il tasto di entrambe le zone di cottura per circa 3 secondi:** Le zone di cottura si spengono se si premono i tasti di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

Blocco per pulizia

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

Attivazione del blocco per pulizia

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

Disattivazione del blocco per pulizia

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



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

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

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

Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.

⇒ Il blocco bambini sarà attivo. “L” verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto  si accenderà.

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

Disattivazione del blocco bambini

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

Blocco tasti

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

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

Attivazione del blocco tasti

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

 Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto ① sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto  lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, “L” lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.

Disattivazione del blocco tasti

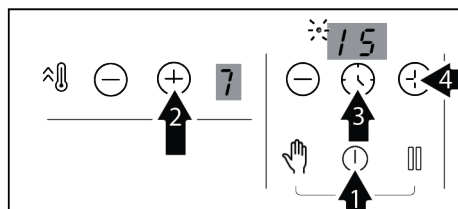
1. Toccare simultaneamente i tasti  o  finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.
2. La luce del tasto  si spegne e il pannello di controllo si sblocca.

Funzione timer

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

Attivazione del timer

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



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



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



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



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



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

Disattivazione del timer

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

Disattivazione precedente dei timer

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

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

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

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

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

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



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

Funzione stop

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



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

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

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

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

Funzione gestione energetica

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

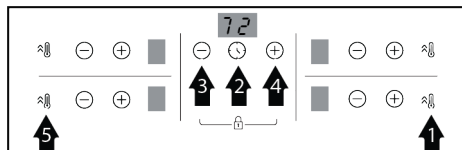
Funzione di risparmio energetico - livelli di potenza totali che possono essere impostati

Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico Potenza totale

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Per modificare la potenza totale;

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



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

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



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



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

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

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

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



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



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

Sistema di spegnimento automatico

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

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

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

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

Livello temperatura	Tempo di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)
(*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 10 minuti	

Tabella 1: Tempo di spegnimento automatico

Protezione dal surriscaldamento

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

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

Sistema di sicurezza di troppopieno

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

Impostazione precisa della potenza

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



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



Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato un funzionamento errato.

6 Informazioni generali sulla cottura

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

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

Tabella di cottura

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

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

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

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

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

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

Per i piani cottura:

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

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici in vetro

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

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

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

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

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

8 Risoluzione dei problemi

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

Il prodotto non funziona.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rumore dal fornello durante la cottura

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

Possibili rumori e motivi

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

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

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

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

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

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

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

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

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

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

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

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

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	34
1.1	Предназначение	34
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	34
1.3	Електрическа безопасност.....	35
1.4	Безопасност при транспортиране	37
1.5	Безопасност при монтажа	37
1.6	Безопасност при употреба.....	38
1.7	Предупреждения за температурата	39
1.8	Безопасност при готвене	39
1.9	Въведение	40
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	40
2	Инструкции за околната среда.	41
2.1	Директива за отпадъците.....	41
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	41
2.2	Информация за пакетиране.....	41
2.3	Препоръки за пестене на енергия	41
3	Вашият продукт.....	42
3.1	Представяне на продукта	42
3.2	Технически спецификации.....	43
4	Първа употреба.....	44
4.1	Първоначално почистване.....	44
5	Как да работите с котлона.....	44
5.1	Обща информация за използването на котлоните.....	44
5.2	Панел за управление	48
6	Обща информация за печенето	56
6.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	56
7	Поддръжка и почистване	58
7.1	Обща информация за почистване	58
7.2	Почистване на котлоните.....	59
7.3	Почистване на контролния панел	59
8	Отстраняване на неизправности.....	60



1 Инструкции за безопасност

BG

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

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

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



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

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

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



1.3 Електрическа безопасност

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

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

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

множество щепсели и преносими източници на хранване далеч от продукта.

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

Ако вашият продукт има хранващ кабел и щепсел:

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

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



1.4 Безопасност при транспортиране

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



1.5 Безопасност при монтажа

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

противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

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

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



1.6 Безопасност при употреба

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

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

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

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

1.7 Предупреждения за температурата

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

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

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



1.8 Безопасност при готвене

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

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



1.9 Въведение

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

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



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

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

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

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



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

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

Съответствие с Директивата RoHS:

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

2.2 Информация за пакетиране

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

2.3 Препоръки за пестене на енергия

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

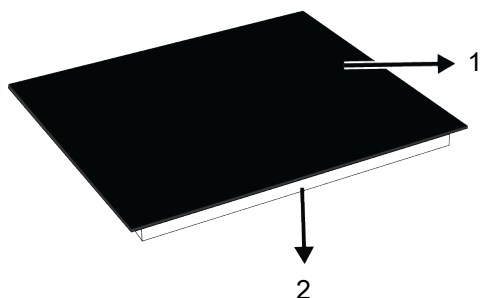
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

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

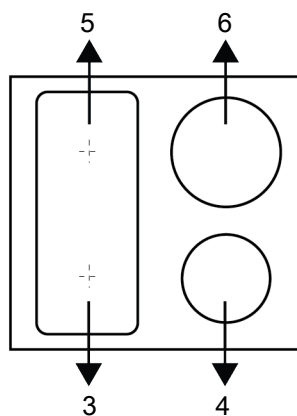
3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта

BG



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



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

3.2 Технически спецификации

BG

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/дълбочина) (мм)	52 /590 /520 *
Монтажни размери на плота (ширина / дълбочина) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Напрежение/Честота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Обща консумация на енергия (kW)	макс. 7,2 kW

Зони за готвене

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

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

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

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

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



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



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



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

4 Първа употреба

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

4.1 Първоначално почистване

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

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

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

5 Как да работите с котлона

5.1 Обща информация за използването на котлоните

Общи предупреждения

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

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

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

Принцип на действие на индукционния котлон

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

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

Предимства на готвенето чрез индукция

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

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

За безопасна работа:

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

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

Тенджери / тигани за готвене

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

Подходящи тенджери / тигани:

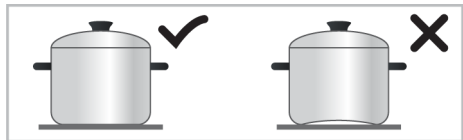
- Чугунени тенджери / тигани
- Емайлирани стоманени тенджери / тигани
- Тенджери / тигани от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващи, че е съвместим с индукцията)

Неподходящи тенджери / тигани:

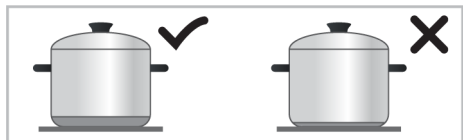
- Алуминиеви тенджери / тигани
- Медни тенджери / тигани
- Месингови тенджери / тигани
- Стъклени тенджери / тигани
- Керамика
- Керамика и порцелан

Препоръки:

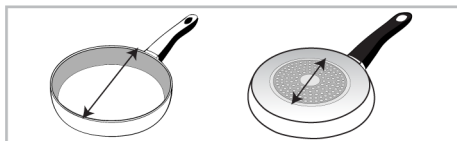
- Използвайте само тенджери / тигани с плоско дъно. Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



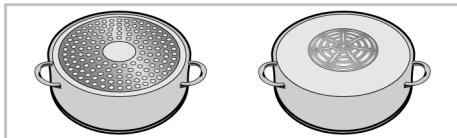
- Използвайте тенджери / тигани за готвене само с дебели, обработени основи. Ако използвате тенджери с тънка основа, те се нагряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване. Острите ръбове могат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



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



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



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

Тест за съдове за готвене / тигани

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

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

Препоръчителни размери на тенджери / тигани

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

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

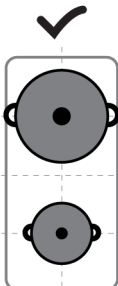
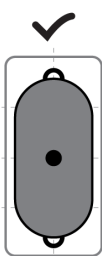
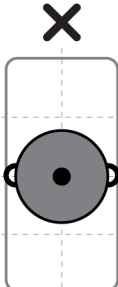
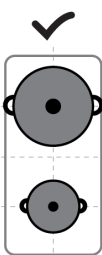
Откриването на тенджери за готвене от индукционните котлони зависи от диаметъра и материала на феромагнитна в основата на тенджерите / тиганите. За да се осигури откриването на съдовете за готвене и да се постигне ефективно готвене, тенджерите / съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера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

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

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

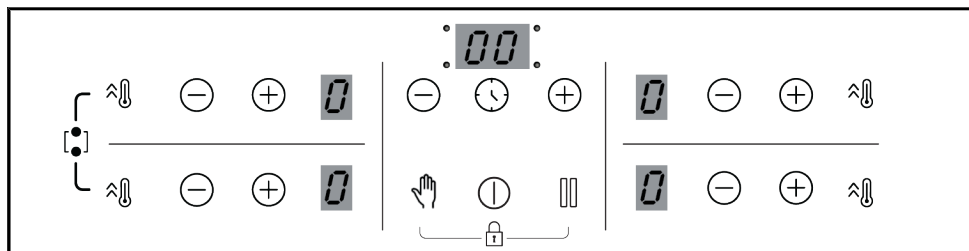
Зона за готвене с широка повърхност (гъвкава)

Вашият котлон е оборудван с котлони за готвене с широки повърхности (Flexi повърхности). Можете да работите с тази повърхност за готвене като отделни котлони, независими един от друг, за вашите по-малки съдове за готвене. Можете да активирате функцията за комбиниране за тези зони за готвене и да ги трансформирате в една повърхност за готвене за операции по готвене с вашите големи съдове за готвене.

Като две независими зони за готвене		Като единична зона за готвене	
	Зоните за готвене с широка повърхност имат две зони за готвене, предна и задна. Можете да използвате тези зони като две независими зони за готвене за различни температурни нива с две различни тенджери / тигани за готвене. Поставете съдовете за готвене, като центрирате отделните зони за готвене.		За операции по готвене на големи съдове за готвене, поставете тенджерите така, че да покриват центровете на двете зони за готвене и да са центрирани върху зоната за готвене.
			 Ако искате да готвите с две различни тенджери / тигани на едно и също ниво на температура, можете да комбинирате зоната за готвене с широка повърхност (гъвкава) и да готвите с две различни тенджери / тигани за готвене при една и съща температура. Поставете съдовете за готвене, така че центровете на зоните да бъдат центрирани отново.

5.2 Панел за управление

BG



Бутони

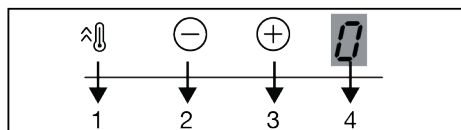
- ⓘ : Бутон за включване/изключване
- ⌚ : Бутон на таймера
- ⚡ : Бутон за бързо нагряване/Бутон за настройка на висока мощност (Бустер).
- 👤 : Бутон за заключване за почистване
- ⏏ : Стоп бутон
- ⊕ : Бутон за увеличаване
- ⊖ : Бутон за намаляване

Символи

- ⌚ : Символ за комбинация от зона за готвене с широка повърхност *
- 🔒 : Символ за ключалка

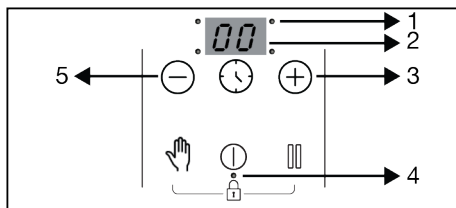
* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Дисплей на зоната за готвене



- 1 Бутон за бързо нагряване/Бутон за настройка на висока мощност (Бустер).
- 2 Бутон за намаляване на температурата
- 3 Бутон за повишаване на температурата
- 4 Температурен индикатор на съответния котлон

Показване на таймера



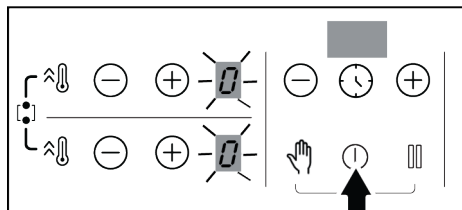
- 1 Работна светодиодна точка за таймера
- 2 Индикатор на таймера
- 3 Бутон за увеличаване на таймера
- 4 Работна светодиодна точка за бутон за заключване / бутон защита от деца
- 5 Бутон за намаляване на таймера

Общи предупреждения за контролния панел

- Този продукт се управлява със сензорен контролен панел. Всяка операция, която правите на вашия сензорен контролен панел, ще бъде потвърдена от звуков сигнал.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и замърсена повърхност може да причини проблеми във функциите.
- Котлонът автоматично ще се върне в режим на готовност, ако не се извърши никаква операция в рамките на 10 секунди.
- Продуктът ще се изключи сам от съображения за безопасност, ако не бъде докосван бутон за дълго време.

Включване на котлона:

1. Включете плочата, като докоснете бутона ⓘ.
- ⇒ "0" се появява на дисплея на всички зони за готвене.



Изключване на зоната за готвене:

- ✓ Активна зона за готвене може да бъде изключена по 4 различни начина:
- ✓ **Чрез докосване на клавиша ①;**
Докоснете клавиша ①.
- 1. **Чрез понижаване на температурата до ниво "0";** Можете да изключите зоната за готвене, като регулирате настройката на температурата на ниво "0".
- 2. **Чрез функцията за изключване на таймера за желаната зона за готвене;** Когато времето изтече, таймерът ще изключи зададената му зона за готвене. "0" или "00" ще се появят на съответния дисплей. Когато времето изтече, ще прозвучи звукова аларма. Докоснете произволен клавиш на контролния панел, за да заглушите звуковата аларма.
- 3. **Чрез едновременно докосване на бутоните на зона ⊕/⊖ за желаната зона за готвене;** Можете да изключите съответната зона за готвене, като докоснете нейните бутони ⊕/⊖ едновременно.

i Ако или светят, след като зоната за готвене е била изключена, това означава, че зоната за готвене е все още гореща. Не докосвайте зоните за готвене.

Индикатор за остатъчна топлина

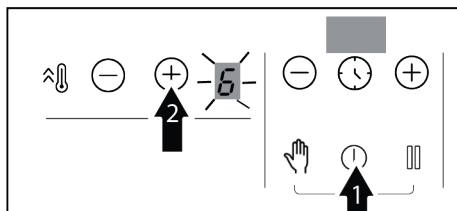
Ако символът мига на дисплея на зоната за готвене, това означава, че плотът е все още горещ и може да се използва за поддържане на малко количество храна

топла. Символът скоро ще се превърне в символ , което означава, че е по-малко горещ.

i Когато електричеството е прекъснато, индикаторът за остатъчна топлина няма да свети и не предупреждава потребителя за горещи зони за готвене.

Регулиране на нивото на температурата

1. Включете плочата, като докоснете бутона ①.
2. Регулирайте желаното ниво на температура, като докоснете бутоните на зоната ⊕/⊖.



⇒ Съответната зона за готвене ще започне да работи на зададеното температурно ниво.

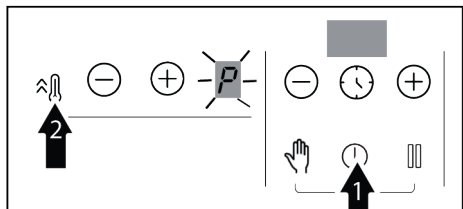
i Външната секция на зоната за готвене на 280 mm индукционен плот (ако вашият продукт е оборудван с 280 mm зона за готвене на индукционен плот) се активира само когато тенджерата, достатъчно голяма, за да покрие зоната за готвене, е поставена върху зоната за готвене и температурата е зададена до ниво по-високо от 8.

Настройка на висока мощност (BOOSTER)

Можете да използвате усилваща функция за бързо нагряване. Тази функция обаче не се препоръчва за продължително готвене. Функцията Booster може да не е налична във всички зони за готвене.

Избор на настройка за висока мощност (BOOSTER):

1. Включете плочата, като докоснете бутона ①.
2. Докоснете клавиша на свързаната зона.



⇒ Избраната зона за готвене ще работи с максимална мощност и символът “P” ще се появи на дисплея на зоната за готвене. Зоната за готвене излиза от бустера и продължава да работи на ниво.

Преждевременно изключване на настройката за висока мощност (BOOSTER):

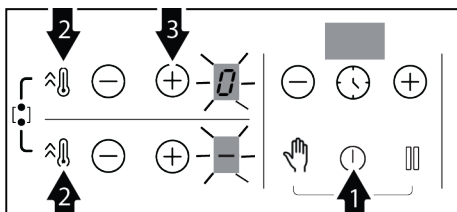
Можете да изключите настройката за висока мощност по всяко време, като докоснете бутона ⊖ или . Зоната за готвене излиза от бустера и продължава да работи на ниво 9.

Принцип на работа на 2 зони, които са разположени в еднаква вертикална посока:

Ако една зона е настроена на усилвател на ниво и другата зона, която е разположена в същата вертикална посока, е зададена на по-голямо от ниво 6 (7, 8 и 9), първата зона пада до ниво 9, а другата зона може да бъде настроена на по-голямо от ниво 6 (7, 8 и 9). Ако втората зона е настроена на ниво бустер, първата зона пада до ниво 6.

Включване на зоната за готвене с широка повърхност

1. Докоснете ①, за да включите котлона.
2. За да включите зоната за готвене с широка повърхност, задръжте бутона на двете зони за готвене натиснат едновременно за около 3 секунди.



⇒ “0” ще се появи на дисплея на задна лява зона за готвене. ⊖ ще се появи на дисплея на предната лява зона за готвене и зоната за готвене с широка повърхност ще се активира.

3. Докоснете бутоните ⊕/⊖ на задната лява зона за готвене, за да зададете температурата между “0” и “9”.



След като зоната за готвене с широка повърхност е активирана, температурата може да се настрои с бутоните ⊕/⊖ на зоната за готвене отзад вляво. Не можете да настроите температурата с бутоните ⊕/⊖ на предната лява зона за готвене.

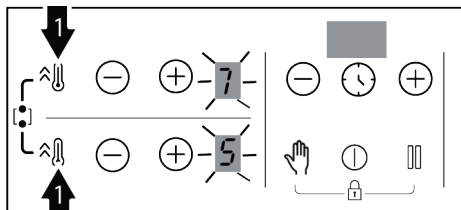


Лявите зони за готвене с широка повърхност са обяснени като пример. Ако има зона за готвене с широка повърхност и от дясната страна на плота, същите инструкции важат за споменатата зона за готвене.

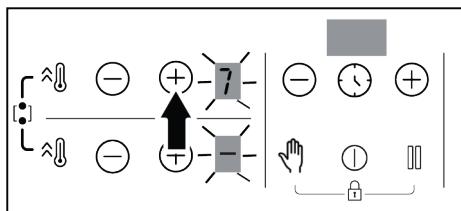
⇒ Зоната за готвене започва да работи.

Включване на зоната за готвене с широка повърхност, докато едната или двете леви зони за готвене работят

- ✓ Докато едната или двете леви зони за готвене работят, можете да комбинирате и двете зони за готвене, като активирате зоната за готвене с широка повърхност. Така можете да използвате по-широка зона за готвене на същото ниво.



1. За да включите зоната за готвене с широка повърхност, докато една или две от левите зони за готвене са активни, задръжте бутона на двете зони за готвене натиснат едновременно за около 3 секунди.
 - ⇒ Температурната стойност на последната избрана зона за готвене ще се появи на дисплея на зоната за готвене отзад вляво и зоната за готвене с широка повърхност ще се активира.
 - ⇒ Комбинираните зони за готвене ще продължат да работят с температурата и стойността на таймера (ако е наличен) на лявата зона за готвене, която сте избрали. Стойността на лявата зона за готвене, която е зададена първа преди комбинирането на зоните за готвене, ще бъде анулирана.



- ⇒ За да промените температурата, докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ на задната лява зона за готвене и задайте желаната температура.

i Ако докоснете бутона на лявата зона за готвене, докато зоната за готвене с широка повърхност е активна, зоните за готвене ще работят на усилващо ниво.

Изключване на широките зони за готвене

- ✓ Зоната за готвене с широка повърхност може да се изключи по 4 различни начина:

1. **Чрез понижаване на температурата до ниво "0"**: Можете да изключите зоната за готвене с широка повърхност, като намалите нивото на температурата до "0".
2. **С помощта на функцията за изключване на таймера за зоната за готвене с широка повърхност**: Когато времето изтече, таймерът ще изключи зоната за готвене с широка повърхност. "0" ще се появи на дисплея на лявата зона за готвене и "00" ще се появи на дисплея на таймера.
3. **Като докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ на която и да е от левите зони за готвене едновременно**: Ако докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ на някоя от левите зони за готвене едновременно, зоните за готвене ще бъдат разделени и изключени.
4. **Като натиснете бутона на двете зони за готвене едновременно за около 3 секунди**: Зоните за готвене ще се изключат, ако натиснете бутоните на двете зони за готвене едновременно за около 3 секунди.

Заключване за почистване

Блокировката за почистване предотвратява работата на всички бутони на контролния панел за 20 секунди, докато котлонът е включен, за да позволи на потребителя да извърши кратко почистване. Продуктът няма да черпи енергия през това време.

Активиране на заключването за почистване

1. Докоснете и задръжте бутона , докато се чуе **единичен звуков сигнал**, когато която и да е зона за готвене е включена.
⇒ Обратното броене започва от 20 на дисплея на таймера на котлона. Никой от клавишите на панела няма да функционира, освен клавиша  през този период.

Деактивиране на заключването за почистване

Не е необходимо да натискате никакъв клавиш, за да деактивирате заключването за почистване. Плочата ще издаде звуков сигнал след 20 секунди и заключването за почистване автоматично ще се деактивира.



Ако искате да деактивирате заключването за почистване по-рано, докоснете и задръжте бутона , докато не се чуят два звукови сигнала.

Заклучване за деца

Когато зоните за готвене са изключени, можете да защитите плочата с блокировка за деца, за да предотвратите включването на зоните за готвене от деца. Можете да активирате или деактивирате защитата за деца само когато зоните за готвене са изключени (в режим на готовност).

Активиране на защитата за деца

1. Докоснете и задръжте едновременно бутоните  и , докато се чуе **звук на единичен сигнал**, когато плочата е в режим на готовност.
⇒ Защитата за деца ще бъде активирана. “L” ще се покаже на дисплея на всички зони за готвене за известно време и десетичната точка на бутона  ще бъде включена.



Ако се натисне който и да е клавиш, когато функцията за заключване за деца е активна, ще се чуят два звукови сигнала и “L” ще мига на дисплея на всички зони за готвене.

Деактивиране на защитата за деца

1. Докоснете и задръжте едновременно клавишите  и , докато се чуе **звук от два сигнала**, когато заключването за деца е активно.
2. Функцията за заключване за деца ще бъде деактивирана. “L” ще мига на дисплея на всички зони за готвене и светлината на бутона  изгасва.

Ключалка

Можете да активирате заключването на клавишите, за да предотвратите погрешна промяна на функциите, докато плотът работи.



Блокирането на клавишите се отменя в случай на прекъсване на захранването.

Активиране на заключването на клавишите

1. Докоснете и задръжте едновременно клавишите  и , докато се чуе **звук на единичен сигнал**.
⇒ Заклучването на клавишите ще бъде активирано и десетичната запетая на клавиша  ще се включи след мигане.

i Можете да активирате заключването на клавишите само в режим на работа. Само клавишът ① ще работи, когато заключването на клавишите е активно. Когато докоснете който и да е друг бутон, десетичната точка на клавиша ① ще мига, за да покаже, че заключването на клавишите е активно. Ако изключите плочата, когато клавишите са заключени, трябва да деактивирате заключването на клавишите, за да можете да включите отново плочата. Ако докоснете който и да е бутон, без да деактивирате заключването на клавишите, “L” ще мига на дисплея на всички зони за готвене, за да покаже, че заключването на клавишите е активно. Деактивирайте заключването на клавишите, за да включите отново котлона.

Деактивиране на заключването на клавишите

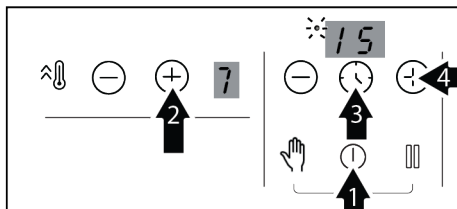
1. Докоснете едновременно клавишите  и , докато се чуе **звук от два сигнала**, когато заключването на клавишите е активно.
2. Светлината на клавиша ① ще изгасне и контролният панел ще се отключи.

функция таймер

Тази функция ви улеснява при готвенето. Няма да се налага да наблюдавате котлона през целия период на готвене. Зоната за готвене ще се изключи автоматично в края на периода от време, който сте задали.

Активиране на таймера

1. Включете плочата, като докоснете бутона ①.
2. Регулирайте желаното ниво на температура, като докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ на зоната.



3. Активирайте таймера, като докоснете клавиша ⑤. Символът “00” и десетичната точка на избраната зона ще мигат на дисплея на таймера.
4. Задайте желаната продължителност, като докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ на таймера.
5. След 10 секунди настройката ще се активира. Десетичната точка на избраната зона ще мига на дисплея на таймера.
6. За да настроите таймерите на другите зони за готвене, повторете процеса, описан по-горе.

i Ако повече от една стойност на таймера са зададени за различни зони, таймерът на зоната, който има минимална стойност на таймера, се показва на дисплея на таймера и десетичната точка за тази зона мига. Десетичните точки на другите зони светят непрекъснато.

i Можете да видите оставащото време за готвене, като докоснете бутона ⑤ на всички зони за готвене. За всяко докосване се показва различна стойност на таймера на зоната. Накрая отново се показва минималната стойност на таймера.

i Таймерът не може да бъде настроен, без да е избрана зоната за готвене и нейната температурна стойност.



Таймерът може да се настрои само за работещите зони за готвене.

Деактивиране на таймера

След като зададеното време изтече, котлонът ще се изключи автоматично и ще издаде звуков сигнал. Натиснете произволен клавиш, за да заглушите звука на звуковия сигнал. Ако не натиснете нито един клавиш, звуковият сигнал ще бъде отменен след няколко минути.

Деактивиране на таймерите по-рано

- ✓ Ако деактивирате таймера по-рано, котлонът ще продължи да работи на зададената температура, докато не бъде изключен. Можете да деактивирате таймера по-рано по два различни начина:

1. **Деактивиране на таймера за свързана зона чрез намаляване на стойността му до “00”:** Докоснете бутоните на таймера $\oplus/\ominus$, докато “00” се появи на дисплея на зоната за готвене, чийто таймер е активен.

⇒ Символът за десетична точка на съответната зона ще изгасне постоянно и таймерът ще бъде отменен.

2. **Деактивиране на таймера за свързана зона чрез едновременно докосване на бутоните $\oplus/\ominus$ на съответната зона:** Докоснете едновременно клавишите $\oplus/\ominus$ на съответната зона.

⇒ Символът за десетична точка на съответната зона ще изгасне постоянно и таймерът ще бъде отменен.



След тази стъпка температурното ниво на съответната зона ще бъде “0” също с нивото на таймера.

Стоп функция

- ✓ Можете да намалите нивото на работната температура на зоните за готвене до минимално ниво (ниво 1) с помощта на тази функция.

BG



Ако таймерът е настроен за която и да е зона за готвене, той ще продължи да работи по време на спиране.

1. Докоснете бутона $\square$, когато някоя от зоните за готвене работи.
 - ⇒ Всички работещи зони за готвене ще работят на минимално ниво (ниво 1). На дисплея на активните зони за готвене ще се появи символ $\square$.
 - ⇒ Докоснете отново бутона $\square$, за да задействате отново всички зони за готвене с техните предишни настройки.

Функция за управление на мощността

Вашият уред е оборудван с функция за управление на мощността. Можете да промените общата мощност, която може да черпи от котлона с тази функция. Налични са 8 нива за функцията за управление на мощността.

Функция за управление на мощността - Общи нива на мощност, които могат да бъдат зададени

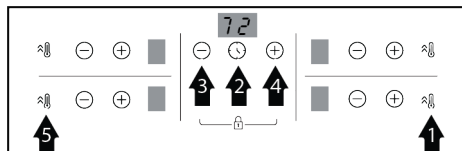
Индикатор на дисплея за управление на захранването Обща мощност

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

За промяна на общата мощност;

1. ключете котлона, като докоснете бутона $\textcircled{1}$. Изключете котлона, като докоснете отново $\textcircled{1}$.

2. След това докоснете съответно клавиша на дясната предна зона, клавиша , клавиша  на таймера, клавиша  на таймера и накрая клавиша на лявата предна зона.



3. Зададеното ниво на управление на мощността се показва на дисплея на таймера.
4. Докоснете клавиша , за да превключвате между нивата и да зададете стойността на общата мощност, която искате да зададете.
5. Потвърдете настройката, като докоснете бутона  и изключете котлона. Общата стойност на мощността, която сте задали, ще бъде активирана.

 Температурните нива, които можете да зададете на котлоните, може да варират според зададеното общо ниво на мощност. Нивото на температурата, предоставено на плочата, се намалява автоматично според настройката на мощността, която трябва да се извърши от плочата. Това не е грешка.

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

Използване на индукционни зони за готвене безопасно и ефективно

Принципи на работа: Индукционният плот по принцип загрява директно съда за готвене. Следователно той има много

предимства в сравнение с други видове котлони. Той работи по-ефективно и повърхността на котлона е по-студена. Вашият индукционен плот е оборудван с превъзходни системи за безопасност, които ще ви осигурят максимално безопасно използване.

 Вашият плот може да бъде оборудван с индукционни зони за готвене с диаметър 145, 180, 210 и 280 mm в зависимост от модела. Всяка зона за готвене автоматично разпознава съда, поставен върху нея, благодарение на индукционната функция. Енергия се генерира само там, където съдът влиза в контакт със зоната за готвене и по този начин се постига минимална консумация на енергия.

 Продуктът може да стартира и да спре, когато работи на нива от 1 до 7, особено при съдове за готвене с малък диаметър и когато вода-масло е малко. Това не е повреда.

Система за автоматично изключване

Управлението на котлона има система за автоматично изключване. Ако една или повече зони за готвене са оставени включени, зоната за готвене се изключва автоматично след известно време (вижте Таблица-1). В случай на зададен таймер към плочата, екранът на таймера също се изключва.

Времето за автоматично изключване зависи от избраното ниво на температура. За това температурно ниво се прилага максимален период на работа.

Зоната за готвене може да се управлява от потребителя отново, след като бъде изключена автоматично, както е описано по-горе.

Температурно ниво	Периоди на автоматично изключване - часове
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 мин.
P (Бустер)	10 мин. (*)
(*) Котлонът ще падне до ниво 9 след 10 минути	

Таблица 1: Периоди на автоматично изключване

Защита от прегряване

Вашият плот е оборудван с някои сензори, които осигуряват защита срещу прегряване. В случай на прегряване може да се наблюдава следното:

- Работната зона за готвене може да се изключи.
- Избраното ниво може да падне до ниво 7 от по-високо ниво.

Система за безопасност при преливане

Вашият плот е оборудван със система за защита от преливане. Ако има преливане, което се разлиее върху контролния панел, системата незабавно ще прекъсне захранването и ще изключи вашия котлон. През този период на индикатора се появява предупреждение “E”.

Прецизна настройка на мощността

Индукционният плот реагира незабавно на командите като принцип на работа. Той променя настройките на мощността много бързо. По този начин можете да предотвратите преливане на съд за готвене (съдържащ вода, мляко и т.н.), дори ако е на път да прелее.



Ако повърхността на сензорния контролен панел е изложена на интензивна пара, цялата система за управление може да се деактивира и да даде сигнал за грешка.



Поддържайте повърхността на сензорния контролен панел чиста. Може да се наблюдава погрешна операция.

6 Обща информация за печенето

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

6.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

Общи предупреждения за готвене с котлоните

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

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

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

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

Маса за готвене

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Разтопяване		
Топене на шоколад (напр. марка Dr. Oetker, горчив шоколад 55-60% какао, 150 гр)	1	20 ... 30
Масло (200 гр)	6	5 ... 6
Кипене, затопляне, поддържане топло		
Вода 1 Л (Кипене)	P	3 ... 5
Вода 3 Л (Кипене)	P	8 ... 10
Мляко 1 Л (Кипене)	6	4 ... 6
Мляко 1 Л (Поддържайте топло)	1-2	18 ... 22
Растително масло (Затопляне) (Слънчогледово масло 0,5 Л)	8	3 ... 5
Кипене		
Обелен картоф грубо смлян (2 парче голям размер)	9	12 ... 14
Филе от сьомга	8	10 ... 15
Наденица	9	2 .. 4
Паста (150 гр)	8	8 ... 12
Готвене, сотиране		
Ястие с ориз (200 гр ориз)	6	8 ... 14
Паеля *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Варене на боб-нахут Варене на боб-нахут - готвене на	9	5 ... 6
Варене на боб-нахут ашуре - готвене на	3	10 ... 30
Пшеница Варене на боб-нахут - готвене на	9	2 ... 5
Пшеница ашуре - готвене на	3	10 ... 30
Ашуре -Всички съставки	8	20 ... 25
Джолани със зеленчуци **		
Сотиране на зеленчуци	9	3 ... 8
Печене	4-5	120 ... 150
Супи (Напр. супа от леща)	6-7	17 ... 20
Плитко пържене		
Филе от лаврак	8	3 ... 7
Телешка пържола ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Наденица	8	2 ... 5
Пържено яйце	7	4 ... 8
пържени картофи		

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Бортсog	8	13 ... 16
Шницел	8	5 ... 7
Хапки	8	4 ... 6
* Препоръчва се уок тиган.		
** Препоръчва се чугунен тиган/тенджерa.		

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

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

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

За котлоните:

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

Инокс - неръждаеми повърхности

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

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

Стъклени повърхности

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

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

Пластмасови части и боядисани повърхности

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

7.2 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

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

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

7.3 Почистване на контролния панел

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

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

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

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

8 Отстраняване на неизправности

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

Продуктът не работи.

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

Иконата винаги свети на дисплея на зоната за готвене.

- Тенджерите не могат да се поставят върху работещия плот. >>> Проверете дали на зоната на котлона има съд.

- Вашият съд може да не е подходящ за индукция. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.
- Тенджерата или котлонът може да са твърде горещи. >>> Изчакайте да изстинат.

Избраната зона за готвене внезапно се изключва, докато работи.

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

Въпреки че котлонът е включен, съдът не загарява.

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

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

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

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

Шум от печката по време на готвене

- По време на готвене от печката може да се чуят някои звуци. Тези звуци се дължат на състава на съда за готвене. Тези звуци са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

Възможни шумове и причини

- **Шум от вентилатор:** Печката е снабдена с вентилатор, който се активира автоматично според температурата на уреда.

Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива според температурата.

- **Долен шум като работния шум на трансформатор:** Това се дължи на естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се предава директно към основата на съда за готвене, може да се чуят подобни звуци според материала на съда за готвене. По този начин могат да се чуват различни шумове с различни съдове за готвене.
- **Напукващ шум:** Причината за това е структурата и материалът на основата на съда за готвене. Може да се чуе пукащ звук, ако съдът за готвене е направен от различни слоеве с различни материали.
- **Хленчещ шум:** Може да се чуе хленчещ шум, когато две зони за готвене от едната страна на готварската печка се използват за готвене с различни нива на готвене.

Кодове/причини за грешки и възможни решения

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

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 25	Грешка в работата на вентилатора на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 31 – E 45	Грешка в хардуера на електронната платка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензора на индукционния котлон.	Сензорното оборудване трябва да стане съвместимо с условията на работа. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 52 – E 57	Грешка при висока температура на индукционния котлон.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на сензора падне под границите. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.

