CS
ES
İT

beko

Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Placa empotrada / Manual del usuario
Piano cottura incassato / Manuale Utente



HII85770UFT

185947065_3/ CS/ ES/ İT/ R.AA/ 21.05.26 17:53
7757188705

CE

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symboly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKY Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce 4

1.1 Zamýšlené použití 4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků 4
1.3 Elektrická bezpečnost 5
1.4 Bezpečnost dopravy 6
1.5 Bezpečná instalace 7
1.6 Bezpečnost použití 7
1.7 Upozornění na teplotu 8
1.8 Bezpečnost při vaření 8
1.9 Indukce 9
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ... 9

2 Pokyny pro životní prostředí 9

2.1 Směrnice o odpadech 9
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku 9
2.2 Informace o balíčku 10
2.3 Doporučení pro úsporu energie 10

3 Váš výrobek 10

3.1 Představení výrobku 10
3.2 Technické specifikace 11

4 První použití 12

4.1 Počáteční čištění 12

5 Používání varné desky 12

5.1 Obecné informace o používání varné desky 12
5.2 Ovládací panel 15

6 Obecné informace o vaření 24

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou 24

7 Údržba a čištění 27

7.1 Obecné informace o čištění 27
7.2 Čištění varné desky 28
7.3 Čištění ovládacího panelu 28

8 Odstraňování závad 29

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k prevenci rizika zranění osob nebo materiálních škod.
- Pokud je výrobek předán někomu jinému pro osobní použití nebo použití z druhé ruky, je třeba předat také uživatelskou příručku, štítky výrobku a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které mohou vzniknout v případě nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů ruší platnost jakékoli záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na produktu technické úpravy.

1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředí.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.

- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeť hrnců a pánví na stranu pultu, aby děti nemohly uchopit a spálit.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:

1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.

1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.

- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsaný v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

⚠ 1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.

- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

⚠ 1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

⚠ 1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.

- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:

Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektřiny.

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.

- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumisťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádobí vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespoléhejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumisťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného

místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

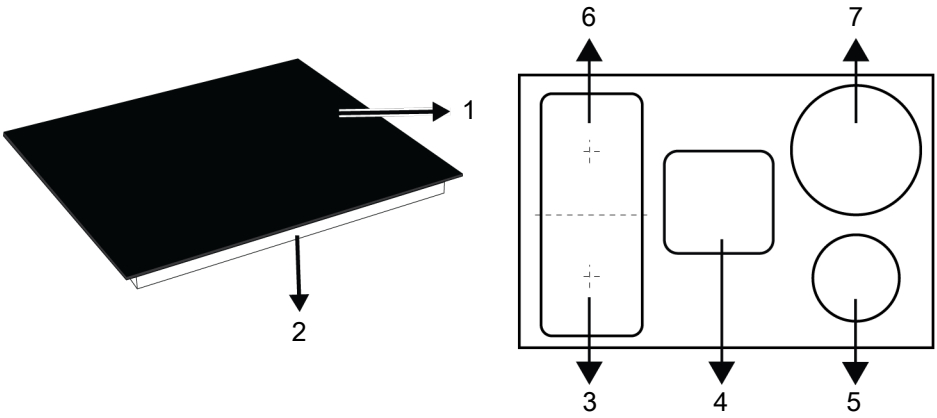
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečící plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečícím prostorem a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Skleněná varná plocha
2 Dolní kryt
3 Indukční varná zóna
4 Indukční varná zóna
5 Indukční varná zóna
6 Indukční varná zóna
7 Indukční varná zóna

3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	48,2 * /780 /520
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny	
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2000 W

Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2200 W

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2000 W

Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

Střední	Indukční varná zóna
Rozměr	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3600 W

* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o používání varné desky

⚠ Obecná varování

- Nedovolte, aby na skleněnou varnou plochu spadl žádný předmět. Dokonce i malé předměty, jako jsou solničky, mohou poškodit skleněnou varnou plochu. Nepoužívejte prasklou skleněnou varnou plochu. Do těchto trhlin může proniknout voda a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakýmkoli způsobem poškozen (například viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku, poté odpojte výrobek a zavolejte autorizovaný servis, abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na skleněnou varnou plochu nepoužívejte nestabilní nebo snadno sklopné nádobí.
- Prázdné nádobí neohřívejte. Nádobí a výrobek mohou být poškozeny.
- Nezapomeňte po každém použití vypnout varné zóny.
- Pokud provozujete varné zóny bez nádobí, výrobek poškodíte. Po každém použití vypněte varné zóny.
- Varné zóny budou po každém použití horké, takže na varné zóny nepokládejte plastové nádobí. Okamžitě vyčistěte veškerý roztavený materiál na povrchu.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nevylili studenou kapalinu.
- Do nádobí vložte odpovídající množství jídla. Tím zabráníte přetečení jídla a nebudete muset provádět zbytečné čištění.
- Nepokládejte víka nádobí na varné zóny.
- Umístěte nádobí tak, aby bylo vystředěno na varné zóny. Pokud chcete nádobí přesunout do jiné varné zóny, zvedněte jej a umístěte na požadovanou varnou zónu, místo abyste jej posunuli.

Pracovní princip indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený obvod. Po umístění indukčně kompatibilního nádobí je obvod dokončen a elektronický systém umístěný těsně pod skleněnou varnou plochou vytváří magnetické pole. Kovová základna nádobí se zahřívá přijímáním energie z tohoto magnetického pole. Tímto způsobem se teplo nevytváří na skleněném povrchu varné desky, ale přímo v nádobí nad ní. Skleněný povrch se zahřívá s teplem nádobí.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí některé výhody, protože teplo se přenáší přímo do nádobí.

- Potraviny, které během vaření přetékají, nehoří rychle, protože povrch skla na vaření není přímo zahříván. Snadnější čištění je zajištěno.
- Vzhledem k tomu, že teplo vzniká přímo v nádobí, vaření je rychlejší, což ve srovnání s jinými typy varných desek šetří čas a energii.

- Vzhledem k tomu, že teplo je dodáváno přímo do nádobí, nedochází k žádným tepelným ztrátám a je dosaženo efektivnějšího vaření.
- Jakmile je nádobí vyjmuto z varné zóny, přenos tepla se zastaví a varná zóna se přímo nezahřívá, což zajišťuje bezpečnější použití proti možným nehodám, ke kterým může během vaření dojít.

Pro bezpečné použití:

- Při použití nepřilnavého nádobí potaženého olejem nebo velmi malým množstvím oleje (typ Teflon) nevybírejte vysoké úrovně ohřevu.
- Nepoužívejte skleněnou varnou plochu jako povrch pro umístění předmětů nebo pro řezání.
- Na varnou zónu nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo poklice na nádobí, protože se mohou zahřát.
- K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Nikdy nepokládejte potraviny zabalené do hliníkové fólie na indukční varnou zónu.
- Během provozu varných zón udržujte magnetické předměty, jako jsou kreditní karty nebo pásky, mimo dosah výrobku.
- Pokud je pod varnou deskou trouba a je v provozu, snímače v produktu mohou snížit úroveň vaření nebo vypnout produkt.
- Varná deska má automatický vypínací systém. Podrobné informace o tomto systému jsou k dispozici v následujících částech.

Nádobí

Doporučujeme používat pouze nádobí, které je feromagnetické, kvalitní a označené nebo označené jako indukčně kompatibilní pro vaši indukční varnou desku. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, tím lépe bude nádobí fungovat. Průměr základny nádobí by měl odpovídat indukční varné oblasti. Doporučené velikosti jsou uvedeny níže.

Vhodné nádobí:

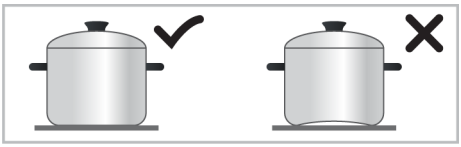
- Litinové nádobí
- Ocelové nádobí smaltované
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

Nevhodné nádobí:

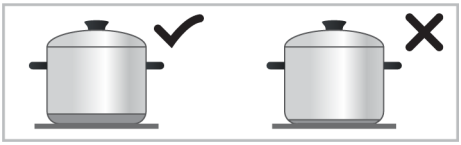
- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

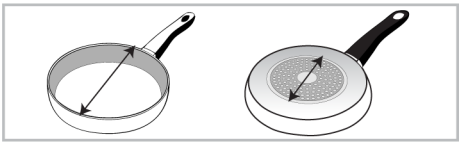
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávní nebo konvexní základnou.



- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.

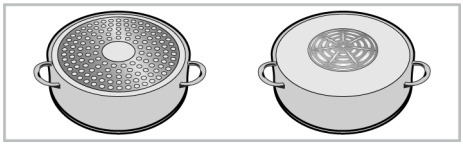


- Některé nádobí má na dně feromagnetické pole, které je menší než jeho skutečný průměr. Pouze tato oblast je ohřívána varnou zónou. Teplo proto není rovnoměrně rozloženo a výkon vaření se snižuje. Takové nádobí navíc nemusí být detekováno velkými indukčními varnými zónami. Z tohoto důvodu by měla být varná zóna vybrána podle velikosti feromagnetického pole.

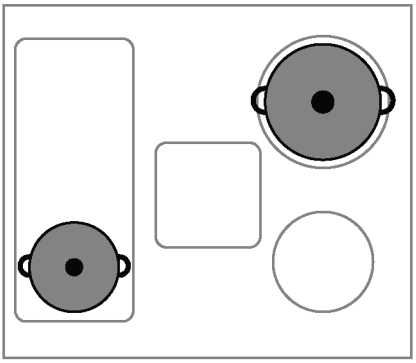


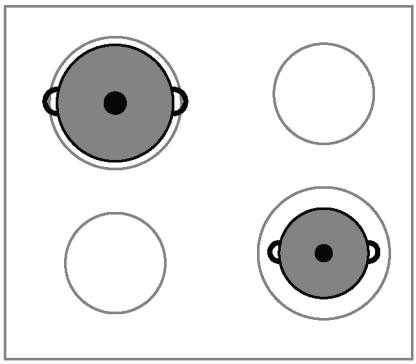
- Některé nádobí má základnu, která obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy nádobí se nemusí

dostatečně zahřát nebo nemusí být indukční varnou zónou vůbec detekovány. V některých případech se může objevit varování před špatným nádobím.



Při vaření více pokrmů na indukčních varných zónách distribuce nádobí rovnoměrně do pravé levé a střední oblasti při výběru varné zóny pozitivně ovlivňuje výkon vaření.





Test nádobí

Pomocí níže uvedených metod otestujte, zda je vaše nádobí kompatibilní s indukčními varnými deskami.

1. Pokud základna nádobí drží magnet, je kompatibilní.
2. Když umístíte nádobí na indukční varnou zónu a zapnete produkt, pokud ⧠/⧠/⧠ nebliká, je kompatibilní.

Doporučené velikosti nádobí

Aby indukční varná plocha rozpoznala nádobí, závisí na feromagnetickém průměru a materiálu základny nádobí. Pro rozpoznání nádobí a efektivní vaření by mělo být nádobí vybráno podle velikosti varné zóny. Doporučené velikosti nádobí podle velikosti varné zóny jsou uvedeny níže.

Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - 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

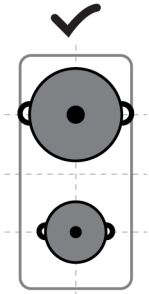
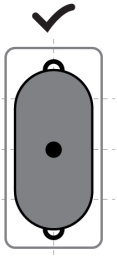
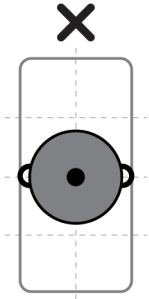
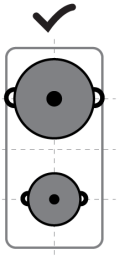
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Automatická detekce nádobí

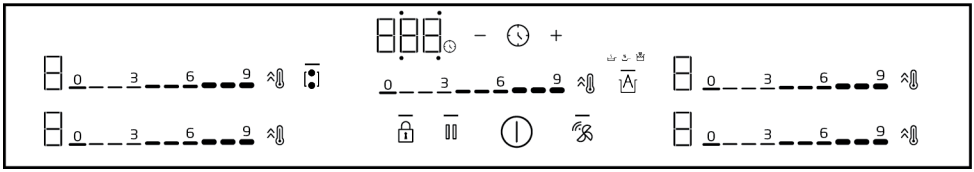
Když umístíte na varnou zónu jakékoli nádobí kompatibilní s indukcí, produkt automaticky detekuje, ve které varné zóně se nádobí nachází, a nasměruje jej na ovládací panel.

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobek má varné zóny se širokým povrchem (Flexi). Tuto varnou zónu se širokým povrchem můžete ovládat jako samostatné nezávislé varné zóny pro vaše malé nádobí. Pro vaření s velkým nádobím můžete aktivovat kombinovanou funkci pro tyto širokoplošné varné zóny a přeměnit je na jednu varnou zónu.

Jako dvě nezávislé varné zóny		Jako jedna varná zóna	
	Varná zóna se širokým povrchem má dvě varné zóny, přední a zadní. Tuto varnou zónu můžete použít jako dvě nezávislé varné zóny se dvěma různými nádobími pro různé úrovně teploty. Nádobí umístěte doprostřed oddělených varných zón.		Pro vaření ve velkém nádobí umístěte nádobí tak, aby pokrývalo středy obou varných zón a vycentrovalo varnou zónu.
	Chcete-li vařit s jedním nádobím, umístěte jej doprostřed přední nebo zadní varné zóny. Pokud umístíte nádobí do středu varné zóny, varná zóna nemusí fungovat správně.		Pokud chcete vařit dva různé nádobí při stejné teplotě, můžete vařit dva různé nádobí při stejné teplotě kombinací širokých povrchových varných zón. Opět umístěte nádobí do středu varných zón.

5.2 Ovládací panel



— Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka

Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

Tlačítko uzavření tlačítek

Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem *

Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)

Tlačítko zastavení

Tlačítko časovače

Tlačítko zvýšení časovače

Tlačítko snížení časovače

Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *

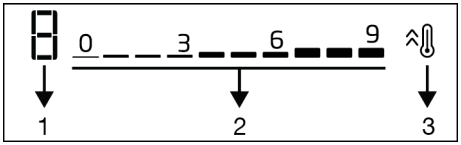
Funkční tlačítko "SafeCook". *

Tlačítko „EasyCook“ *

Tlačítko Automatického vaření *

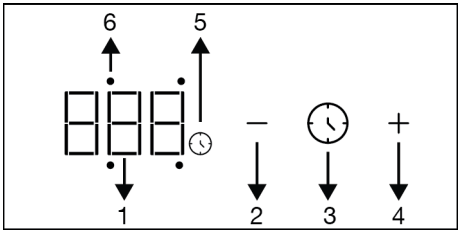
Tlačítko funkce „Přesunout“ *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Zobrazení 1: Displej varné zóny

1 Kontrolka teploty příslušné varné desky
2 Rozsah nastavení úrovně teploty
3 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)



Zobrazení 2: Displej časovače

1 Kontrolka časovače
2 Tlačítko snížení časovače
3 Tlačítko časovače
4 Tlačítko zvýšení časovače
5 Symbol časovače
6 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny

Obecná varování pro řídicí panel

Tento výrobek se ovládá pomocí dotykového ovládacího panelu. Každá operace, jehož provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.

Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Pokud je povrch vlhký a špinavý, může to způsobit problémy při ovládání funkcí.

Pokud se do 20 sekund neprovede žádná operace, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Po dlouhém stisku libovolného tlačítka (tlačítko ⚿) se na displeji zobrazí "FF".

Na aktivně pracujících nebo vybraných tlačítkách se rozsvítí kontrolka —.

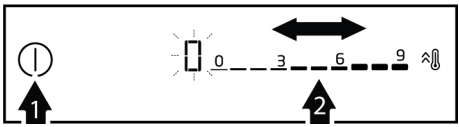
Kontrolky zbytkového tepla

Na ovládacím panelu se nachází ukazatel zbytkového tepla pro každou zónu. Tato kontrolka označuje, že je zóna stále horká, přesto, že je vypnutá. Nedotýkejte se příslušných zón, dokud ukazatel zbývajícího tepla nezhasne.
H : Vysoká teplota
h : Nízká teplota

Při výpadku proudu se indikátor zbytkového tepla nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké zóny.

Zapnutí varných zón (varná část) a nastavení úrovně teploty

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ⏻ .
   ⇨ Na displeji varné zóny se zobrazí symbol "0".



2. Nastavte úroveň teploty mezi "0" a "9" dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení té které zóny.

⇨ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší v závislosti na modelu výrobku.

Vypnutí varných zón:

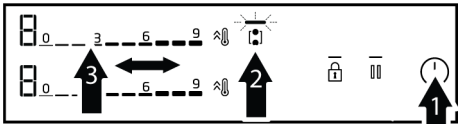
Vybranou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Nastavením teploty na "0":** Varnou zónu můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".
2. **Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky** Po uplynutí času časovač uzavře připojenou varnou zónu. Na všech displejích se zobrazuje "0" nebo "00". Symbol na displeji varné desky zmizí. Nastavení časovače pro varnou zónu je vysvětleno v následujících částech.

Kombinace varné zóny se širokou plochou (flexi)

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .
2. Dotkněte se tlačítka [ ].

⇨ Na displeji levé zóny se zobrazí symbol 0 a rozsvítí se kontrolka — tlačítka [ ].



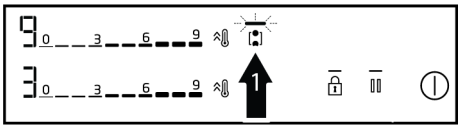
3. Dotknutím se oblasti nastavení nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty od "0" do "9".

⇨ Úroveň teploty se v některých modelech zvyšuje jako 1,2,3...9, v jiných než 1,1.,2,2. ... 9 u některých modelů. Liší se v závislosti na modelu spotřebiče. Varná deska začne pracovat. Pokud je zvolena jiná zóna nebo počkáte-li 10 sekund bez provedení jakékoli činnosti, kontrolka — tlačítka [ ] zhasne.

Jako příklad jsou popsány plotýnky se širokým povrchem vlevo. Pokud mají varné zóny vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, platí totéž i pro varné zóny vpravo.

Kombinování varné zóny se širokým povrchem, pokud jsou v provozu jedna nebo obě levé varné zóny.

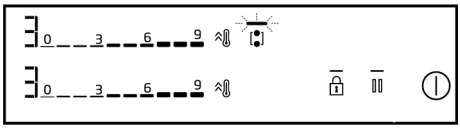
✓ Zatímco jedna nebo obě zóny plotýnky na levé straně pracují samostatně, můžete obě zóny plotýnky kombinovat aktivací plotýnky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší povrch plotýnky se stejnými hodnotami.



1. Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se tlačítka [ ].

⇨ Na displejích obou varných zón se zobrazí hodnota nízké úrovně varné zóny a zasvítí kontrolka — tlačítka [ ].

⇨ Kombinované plotýnky se opět spustí, jejich teplota bude stejná jako zóna plotýnky s nejnižším stupněm, a případně s nastaveným časovačem. Hodnoty teploty a časovače zóny plotýnky, která měla před kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.



2. Chcete-li později změnit hodnotu teploty, v oblasti nastavení nastavte úroveň teploty, kterou chcete změnit.

Vypnutí varných desek se širokým povrchem:

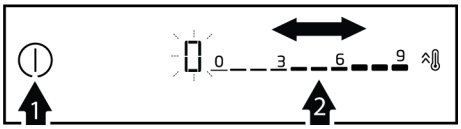
Dotykem tlačítka [⁘] můžete plochy oddělit a nastavit je na nulovou úroveň.

Používání střední zóny a funkce automatického vaření

Střední zónu můžete používat jako běžnou varnou zónu výběrem teploty jako ostatní zóny. Kromě toho je jen pro tuto zónu specifická funkce automatického vaření.

Používání střední zóny jako běžné varné zóny

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ⏻ .
   ⇨ Ve středu displeje varné zóny se zobrazí symbol "0".



2. Nastavte úroveň teploty od "0" do "9" dotykem nebo posunutím prstu po střední oblasti nastavení varné zóny.
   ⇨ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. Zóna varné desky začne ohřívat na úrovni vaření, kterou jste nastavili.

Funkce automatického vaření pro střední zónu

Pomocí této funkce můžete provádět rychlé vaření na 3 různých nastaveních.
Abyste mohli použít funkci automatického vaření na střední zóně, musíte nejprve zadat své nastavení vaření. Pro každé nastavení je určen teplotní interval. Můžete si vybrat mezi teplotním intervalem definovaným pro nastavení, které jste specifikovali.

Obecná varování:

- Pokud je nastavení řízení výkonu nastaveno na úrovně 1-2-3, funkci automatického vaření nelze použít pro střední varnou zónu.
- Ve funkci automatického vaření se hodnoty teploty mohou lišit v závislosti na typu hrnce, který používáte.
- Před spuštěním funkce automatického vaření se ujistěte, že je varná zóna studená. V opačném případě se mohou nastavené hodnoty teploty lišit.
- Po aktivaci funkce automatického vaření není možné změnit nastavení teploty.

Vaření při nízké teplotě (s vodou) (65-100 °C): Toto nastavení by se mělo používat pouze při vaření vodnatých potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít při vaření 1500-2500 ml vody.

ⓘ Při tomto nastavení neprovádějte vaření mastných jídel.

Smažení na pánvi (s malým obsahem oleje) (110-230 °C): Toto nastavení se používá k vaření méně mastných jídel. Pánev musí být zcela suchá a při vaření použijte malé množství oleje.

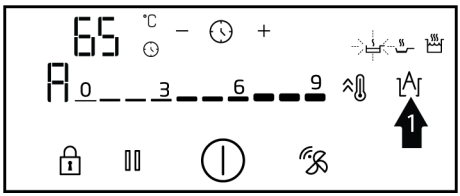
ⓘ Toto nastavení se nesmí používat k vaření tekutých jídel.

Fritování (140-200 °C): Používá se pouze pro mastné smažení. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme při vaření použít 750-1250 ml oleje.

ⓘ Toto nastavení se nesmí používat k vaření tekutých jídel a méně mastných jídel.

Vaření při nízké teplotě:

1. Dotkněte se klávesy 🅰.
   ⇨ Rozsvítí se 🍲 a na displeji střední varné zóny se zobrazí "A".



2. Na displeji časovače se zobrazí „65“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty. Nastavení

teploty můžete změnit zvýšením nebo snížením o 5 stupňů dotykem tlačítek +/—.

⇨ Vaření se spustí 5 sekund po nastavení teploty.

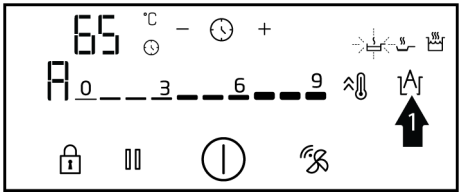
Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka, střední zóna začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

3. Symbol °C na displeji bliká, dokud teplota nedosáhne nastaveného stupně.
4. Když teplota dosáhne nastaveného stupně, symbol °C se trvale rozsvítí a na 4 sekundy vydá zvukové upozornění.

Pečení na pánvi na stupni smažení (s nízkým obsahem oleje):

1. Dotkněte se tlačítka.

⇨ Rozsvítí se a na displeji střední varné zóny se zobrazí "A".



2. Dotkněte se ještě jednou, abyste přepnuli na nastavení smažení na pánvi.
3. Na displeji časovače se zobrazí "110", nejnižší teplota definovaná pro nastavení smažení na pánvi, a rozsvítí se . Nastavení teploty můžete změnit zvýšením nebo snížením o 10 stupňů dotykem tlačítek +/—.

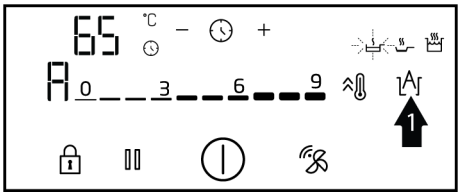
Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka, střední zóna začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

4. Symbol °C na displeji bliká, dokud teplota nedosáhne nastaveného stupně.
5. Když teplota dosáhne nastaveného stupně, symbol °C se trvale rozsvítí a na 4 sekundy vydá zvukové upozornění.

Vaření na fritovacím zařízení:

1. Dotkněte se tlačítka.

⇨ Rozsvítí se a na displeji střední varné zóny se zobrazí "A".



2. Dotkněte se ještě dvakrát, abyste přepnuli na nastavení fritování.
3. Na displeji časovače se zobrazí "140", nejnižší teplota definovaná pro fritování, a rozsvítí se . Nastavení teploty můžete změnit zvýšením nebo snížením o 10 stupňů dotykem tlačítek +/—.

Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka, střední zóna začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

4. Symbol °C na displeji bliká, dokud teplota nedosáhne nastaveného stupně.
5. Když teplota dosáhne nastaveného stupně, symbol °C se trvale rozsvítí a na 4 sekundy vydá zvukové upozornění.

Vypnutí funkce automatického vaření:

1. Chcete-li zrušit funkci automatického vaření, můžete příslušný varní zónu zcela vypnout dotykem tlačítka ⏻, pokud na ostatních varných deskách není aktivní žádná jiná operace vaření.
2. Nastavení automatického vaření pro střední varnou desku můžete vypnout pouhým dotykem tlačítka A na 3 sekundy.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon.V této poloze však nevařte příliš dlouho. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici v každé zóně. Po uplynutí času nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) se zóna vypne.

Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ⏻ .
2. Dotkněte se tlačítka ^ požadované varné zóny.
   ⇨ Zvolená varná zóna pracuje s nejvyšším výkonem a na displeji varné zóny postupně blikají 3 kontrolky.
   ⇨ Po uplynutí času nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) zóna pokračuje v provozu při nejvyšší hodnotě teploty.

Výběr nastavení vysokého výkonu (BOOSTER), když je zóna plotýnky aktivní:

1. Dotkněte se tlačítka ^, když je zóna plotýnky zapnutá a příslušná zóna plotýnky pracuje na určité úrovni.
2. Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

Nastavení vysokého výkonu můžete kdykoli vypnout dotykem tlačítka ^. Zóna plotýnky nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Chcete-li ji vypnout, dotkněte se oblasti nastavení aktivní varné zóny nebo ji posunutím prstu nastavte na "0".

Zámek tlačítek

Můžete aktivovat zámek tlačítka, abyste zabránili náhodným změnám funkcí varné desky, když je zapnutá nebo vypnutá.

Aktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka 🔒, abyste aktivovali uzamčení tlačítek.
   ⇨ Po odpočítávání 2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka — tlačítka 🔒 a všechny varné zóny se zablokují.

ⓘ Když je aktivní funkce zámku tlačítek Key lock, funguje pouze tlačítko ⏻. Když se dotknete jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka — tlačítka 🔒 začne blikat, což znamená, že je aktivní zámek tlačítek.
Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka uzamčena, abyste mohli varnou desku opět zapnoutj, je třeba deaktivovat zámek tlačítek.

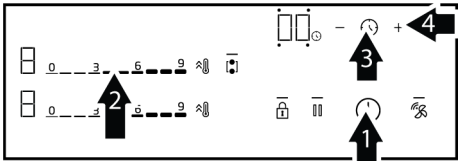
Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka 🔒.
   ⇨ Po odečtení času na displeji 2-1 zhasne kontrolka — tlačítka 🔒 a zámek tlačítek se deaktivuje.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Během vaření nemusíte stát nepřetržitě u sporáku. Sporák se automaticky vypne po uplynutí vámi zvoleného času.

Aktivace časovače



1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ⏻.
2. Požadovanou úroveň teploty nastavíte dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po oblasti, kterou chcete ovládat.
3. Stisknutím tlačítka ⏲ aktivujte časovač.
   ⇨ Na displeji časovače se rozsvítí "00" a symbol ⏲ začne blikat.
4. Kolem čísla "00" viditelného na displeji časovače jsou 4 LED diody aktivity. Led aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
5. Chcete-li nastavit časovač pro jinou aktivní varnou zónu, vyberte příslušnou stranu varné zóny dotykem tlačítka ⏲, dokud se nerozsvítí LED dioda kolem displeje hodin dané strany varné zóny.
6. Dotknutím se tlačítek +/— nastavte požadovanou dobu. Dlouhým dotykem na tlačítko + nebo — můžete postupovat rychleji.

⇨ Symbol ⏲ na displeji varné zóny určitou dobu bliká a poté svítí nepřetržitě. Symbol ⏲ začne nepřetržitě svítit, což znamená, že funkce je aktivována.

ⓘ Časovač lze nastavit pouze pro zóny, které jsou v provozu.

ⓘ Zopakujte výše uvedené kroky pro ostatní zóny, jejichž časovače chcete nastavit.

ⓘ Časovač nelze nastavit bez výběru varné zóny a hodnoty teploty varné zóny.

ⓘ Když je časovač aktivní, bliká kontrolka LED zóny s nejmenším nastaveným časem. Pokud je na ostatních zónách nastaven čas, kontrolky těchto zón zůstanou svítit.

Vypínání časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukové upozornění.
Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukové upozornění.

Předčasné vypínání časovačů

Pokud časovač vypnete dříve, bude varná deska pracovat při nastavené teplotě, dokud ji nevypnete.

Vypnutí časovače snížením hodnoty na "00":

1. Dotykem tlačítka ⏲ vyberte časovač pro příslušnou varnou zónu.
2. Dotkněte se tlačítka —, abyste snížili hodnotu, dokud se na displeji časovače nezobrazí "00". Dlouhým dotykem tlačítka — můžete postupovat rychleji.

Po určité době blikání symbolu ⏲ na displeji varné zóny zcela zhasne a časovač se zruší.

Funkce zastavení

✓ Pomocí této funkce můžete na určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících na varné zóně (kromě časovače) na stupeň 1.

ⓘ Pokud je pro některou varnou zónu nastaven časovač, časovač běží i během zastavení.

1. Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka ⏸.
   ⇨ Všechny provozní zóny nadále pracují na teplotní úrovni 1.

Chcete-li restartovat všechny zastavené varné zóny s jejich předchozími nastaveními, znovu se dotkněte tlačítka ⏸.

Nastavení

Pomocí této funkce můžete provést nastavení řízení výkonu, času zvukového signálu konce vaření a připojení varné desky.

cF1: Nastavení řízení výkonu

cF2: Doba zvukového signálu na konci vaření

cF3: Nastavení připojení varné desky a odsavače par

1- Nastavení řízení výkonu (cF1)

✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky podle potřeby.

1. Varnou desku zapnete dotykem tlačítka ⏻ a vypnete ji opětovným dotykem tlačítka ⏻.
2. Po vypnutí výrobku se během 10 sekund postupně dotkněte tlačítek ⏲/ ▯▯ /⏲/ ▯▯ .

   ⇨ Na displeji časovače se zobrazí "cF1" a na levé zadní straně varné zóny se zobrazí "9".
3. Úroveň výkonu (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu) nastavte mezi "1" a "9" dotykem oblasti nastavení zadní levé zóny nebo posunutím prstu po této oblasti.
4. Dotknutím se tlačítka ⏻ potvrďte nastavení "Správa napájení".

Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s celkovým nastavením výkonu na zvolené úrovni.

"Správa napájení" zahrnuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka - Úroveň správy napájení).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

ⓘ Pro výrobky s celkovou spotřebou elektrické energie max. 3.6 kW (viz tabulka technických parametrů v návodu) je hodnota celkového výkonu pro úroveň řízení výkonu 5,6,7,8,9 3,6 kW.

2 - Nastavení doby zvukového varování na konci vaření (cF2)

✓ Pomocí této funkce můžete podle potřeby upravit nastavení času zvukové signalizace konce vaření na varné desce.

1. Varnou desku zapnete dotykem tlačítka ⏻ a vypnete ji opětovným dotykem tlačítka ⏻.
2. Po vypnutí výrobku se během 10 sekund postupně dotkněte tlačítek ⏲/ ▯▯ /⏲/ ▯▯ .

   ⇨ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení cF1.
3. Dotkněte se jednou tlačítka ▯▯, abyste nastavili čas zvukového upozornění na konec vaření.

   ⇨ Na displeji časovače se zobrazí "cF2" a na levé zadní straně displeje se zobrazí "2".
4. Nastavení času výstrahy (viz tabulka - čas zvukové výstrahy konce vaření) upravte mezi "0" a "3" dotykem na nastavovací oblast zadní levé zóny nebo posunutím prstu po této oblasti.
5. Nastavení času zvukového upozornění na konec vaření potvrďte dotykem tlačítka ⏻.

   ⇨ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením výstražného času na zvolené úrovni.

Úroveň nastavení času zvukové výstrahy konce vaření bude během výroby standardně na úrovni 2.

Tabulka – Nastavení doby zvukového varování na konci vaření

Úroveň zvukové výstrahy konce vaření	Čas zvukové výstrahy konce vaření
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Nastavení připojení varné desky a odsavače par (cF3)

✓ Pomocí této funkce můžete propojit varnou desku a odsavač par a nechat je automaticky spolupracovat.

1. Varnou desku zapnete dotykem tlačítka ⏻ a vypnete ji opětovným dotykem tlačítka ⏻.
2. Po vypnutí výrobku se do 10 sekund dotkněte tlačítek ⏲////.
   ⇨ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení cF|.
3. Pro nastavení připojení varné desky se dvakrát dotkněte tlačítka ▯▯.
   ⇨ Na displeji časovače se zobrazí "cF3" a na levé zadní straně displeje se zobrazí "0".
4. Provozní úroveň odsavače par (viz tabulka - Provozní úroveň odsavače par) nastavte mezi "0" a "7" dotykem nastavovacího pole nebo posunutím prstu po poli.
5. Nastavení připojení varné desky-odsavače par potvrďte dotykem tlačítka ⏻.

⇨ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat se zvoleným provozním stupněm odsavače par.

Tabulka - Úroveň výkonu odsavače par

Provozní úroveň odsavače par	Žárovka	Odsavač par (vaření v jedné zóně)	Odsavač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	lehké	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	lehké	vypnuto	L1	L1
3	lehké	L1	L1	L1
4	lehké	L1	L1	L2
5	lehké	L1	L2	L2
6	lehké	L2	L3	L3
7	lehké	L3	L4	L4

Nastavení provozní úrovně odsavače par z varné desky

✓ Pomocí tohoto nastavení můžete upravit provozní úroveň odsavače par nad varnou deskou.

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ⏻ .
2. Dotkněte se tlačítka 🌬 po dobu 3 sekund.
   ⇨ Kontrolka — na tlačítku 🌬 zhasne.
3. Dotkněte se tlačítka 🌬, na které úrovni chcete ovládat odsavač par, dokud nedosáhnete požadované úrovně.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

Princip fungování: Indukční varné desky ohřívají hrnec přímo díky svému principu fungování. Z toho důvodu mají oproti jiným typům varných desek mnoho výhod. Pracují efektivněji a povrch varné desky je chladnější.

Vaše indukční varná deska je vybavena špičkovými bezpečnostními systémy, které vám zajistí maximální bezpečné používání.

V závislosti na modelu může mít vaše varná deska s indukcí průměr varných ploch 145, 180, 210, 280 a 320 mm. Díky funkci indukce každá zóna plotýnky automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze v místě, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je systém automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více zón zůstane zapnutých, varná zóna se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je zóně přiřazen časovač, vypne se i zobrazení časovače.
Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. V rámci této teplotní úrovně platí maximální provozní doba.
Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.
Tabulka 1: Časy automatického vypnutí

Úroveň teploty	Časy automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev (booster)	10 minut

Zatímco v některých modelech pokračuje úroveň teploty jako 1,2,3...19, v jiných než 1,1.,2,2. ... 9 u některých modelů. To se liší v závislosti na modelu výrobku.

Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska má některé snímače, které chrání před přehřátím. V případě přehřátí se mohou vyskytnout následující příznaky:
- Varnou desku v provozu lze vypnout
- Vybraná úroveň může být snížena. Na displeji to však nebude viditelné.

Systém ochrany proti přetečení

Vaše varná deska je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě přetečení na ovládací panel, z jakéhokoli důvodu, systém automaticky odpojí připojení napájení a varnou desku tak vypne. Mezitím se na displeji zobrazí upozornění "F".

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.

Na dotykový ovládací panel se nesmí umísťovat žádné pánve/ hrnce.

6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru.

Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části „Environmentální pokyny“.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

Varná deska

Potraviny		Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání			
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)		1	15 … 30
Máslo (200 g)		6	5 … 7
Máslo (Vyjasněno)(200 g)		3	11 … 13
Vaření, topení, udržování tepla			
Voda 1 L (Vaření)		P	4 … 6
Voda 3 L (Vaření)		P	8 … 10
Mléko 1 L (Vaření)		7	6 … 7
Mléko 1 L (Udržování tepla)		Udržování tepla	18 … 20
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)		9	3 … 5
Vaření			
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)		9	25 … 35
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)		9	13 … 15
Brokolice (300 g)		9	10 … 14
Brokolice mražené (300 g)		9	7 … 10
Klobása		8	4 … 6
Těstoviny (150 g)		9	6 … 10
Sázená vejce		5	2 … 3
Vaření, restování			
Rýžové jídlo (200 g rýže)		5	9 … 12
Paella *		9	15 … 20
Noemův pudink **			
	Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 … 6
	Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 … 15
	Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 … 10
	Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 … 8
	Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 … 24
Polévky (Např. Čočková polévka)		7	20 … 25
Dušená zelenina *		9	3 … 5
Julienne vaření * (Kuře, cibule a pepř)		9	5 … 7
Telecí kostky se zeleninou **			

Potraviny		Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
	Restování zeleniny	9	3 … 8
	Prudké opečení ***	9	5 … 8
	Všechny přísady	4	80 … 90
Rajčatová omáčka		3	10 … 15
Bešamelová omáčka		7	5 … 6
Stopky se zeleninou **			
	Prudké opečení ***	9	3 … 4
	Restování zeleniny	9	3 … 5
	Všechny přísady	4	180 … 190
Mělké smažení			
Steak ze svíčkové ** (2 cm)		9	2 … 10
Žebrový steak ** (2 cm)		9	3 … 10
Rolovaný steak ze svíčkové		8	4 … 10
T-Bone steak ** (2 cm)		9	3 … 10
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)		9	3 … 10
Jehněčí kotlety (Smažení)		5	4 … 10
Klobása		6	4 … 6
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)		8	3 … 4
Kuřecí prso (Smažení)		5	8 … 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)		8	4 … 10
Losos (150 g)		9	3 … 10
Rybí prst		9	1 … 8
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)		9	3 … 6
Palačinky ***		4	1 … 5
Omeleta		7	4 … 6
Volské oko		6	2 … 4
Hranolky			
Boortsog		5	13 … 15
Řízek		8	3 … 10
Nugetky		9	1,5 … 10
Brambory (mražené)		6	2 … 10
Odmrazování a ohřev			
Cibule (mražené) (200 g)		6	2 … 4
Špenát (mražené) (200 g)		7	2 … 5

* Doporučuje se pánev Wok.

** Doporučuje se litá pánev/hrnec.

*** Doporučuje se předehřát pánev / hrnec.

Funkce automatického vaření

Potraviny	Nastavení automatického vaření	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Vaření			
Těstoviny (150 g)	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	15 … 25
Brambory (hrubě mleté) (400 g)	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	20 … 30
Vejce	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	10 … 15
Mělké smažení			
Steak ze svíčkové * (3 cm) (Prudké opečení **)	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	230	8 … 20
Kuřecí steak	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	220	10 … 25
Ryby (225 g) **	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	220	10 … 20
Palačinky **	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	200	1 … 5
Lilek (100 g)	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	200	10 … 25
Hranolky			
Brambory (mražené - 175 g)	Hranolky	180	3 … 10
Čerstvé brambory (175 g)	Hranolky	180	5 … 15
Nugetky (400 g)	Hranolky	180	3 … 10
Řízek	Hranolky	180	4 … 15
* Doporučuje se litá pánev/hrnec.			
** Doporučuje se předehřát pánev / hrnec.			

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.

- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým

hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.
- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

Symbol ⍁/⍂/⍃ na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukcí. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

- Doba vaření vybrané zóny možná vypršela. >>> Můžete nastavit nový čas vaření nebo dokončit vaření.
- Ochrana proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

I když je zóna varné desky zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být kompatibilní s indukční varnou deskou. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor pokračuje v chodu, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o chybu. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud se elektronické zařízení uvnitř varné desky neochladí na příslušnou teplotu.

Při vaření vychází z varné desky hluk

- Během vaření mohou z varné desky vycházet určité zvuky. Tyto zvuky závisí na složení nádobí. Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.
- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
A1 – A8	Chyba komunikace na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
B1 – B5	Hrnec vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrnec vhodný pro indukční ohřev.
B6	Indukční varná deska překročila maximální provozní dobu.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Indukční varnou desku obsluhujte v souladu s dobami uvedenými v uživatelské příručce.
B7	Hrnec vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrnec vhodný pro indukční ohřev.
B8	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukční varné desce došlo k chybě teplotního senzoru.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C3	Chyba provozu ventilátoru na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
C4	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasaďte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
C5 – C7	Chyba teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardwaru elektronické desky na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
T1 – T8	Chyba vysoké teploty nebo teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční vařič a počkejte, až vychladne. Chyba se vyřeší, jakmile teplota varné desky klesne pod povolené limity.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	0,3	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	-	-
Síťový pohotovostní režim	-	-

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	**222 525 222**
tel. kontakt	**800 350 333**
e-mail	**zakaznickecentrum@bekosa.cz**
online objednávka opravy spotřebiče	**www.bekocr.cz**
5 let záruky - podmínky a registrace	**www.bekocr.cz**

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

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

ES

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad..... 36

1.1 Uso Previsto..... 36
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas..... 36
1.3 Seguridad Eléctrica 37
1.4 Seguridad en Transporte 39
1.5 Seguridad en la instalación..... 39
1.6 Seguridad de uso..... 40
1.7 Avisos de temperatura..... 40
1.8 Seguridad en la cocción..... 41
1.9 Inducción 41
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad..... 42

2 Instrucciones medioambientales.... 42

2.1 Directiva de Residuos..... 42
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho..... 42
2.2 Información de Embalaje..... 42
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía 42

3 Su aparato 43

3.1 Información de Producto..... 43
3.2 Especificaciones Técnicas..... 44

4 Primer uso 45

4.1 Limpieza inicial..... 45

5 Cómo usar la placa 45

5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción 45
5.2 Panel de control..... 49

6 Información general sobre la cocina 60

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa 60

7 Mantenimiento y limpieza 62

7.1 Información General de Limpieza 62
7.2 Limpieza de la placa de cocción .. 63
7.3 Limpieza del panel de control..... 64

8 Solución de problemas..... 64

1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el producto se entrega a otra persona para uso personal o de segunda mano, también se deben entregar el manual del usuario, las etiquetas del producto y demás documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no se responsabilizará de los daños que puedan producirse si no se siguen estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni reemplace ningún componente del producto a menos que esté claramente especificado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto

no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
- **ADVERTENCIA**Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:

1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.

⚠ 1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el pro-

ducto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el pro-

ducto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:

Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.

- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.

- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

1.9 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.

- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.

1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

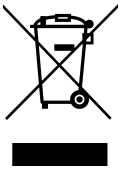
- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

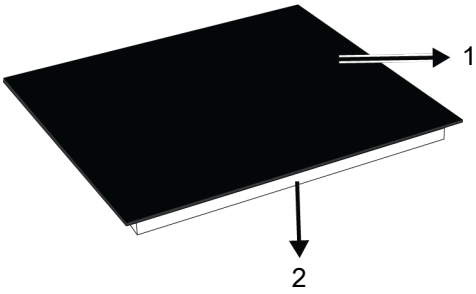
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la

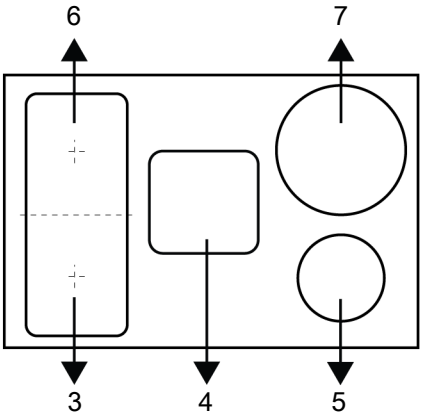
olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.

- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto





1 Superficie de vidrio de cocción
2 Carcasa inferior
3 Zona de cocción por inducción
4 Zona de cocción por inducción
5 Zona de cocción por inducción
6 Zona de cocción por inducción
7 Zona de cocción por inducción

3.2 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	48,2 * /780 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Consumo total de energía (kW)	máx. 7,4 kW

Zonas de cocción

Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1500 W / Booster 2000 W

Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145 mm
Potencia	1500 W / Booster 2200 W

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1500 W / Booster 2000 W

Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2400 W / Booster 3700 W

Medio	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	2 x (92,7 x 200 mm)
Potencia	2400 W / Booster 3600 W

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción

⚠ Advertencias generales

- No permita que caiga ningún objeto sobre la superficie de vidrio para cocinar. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la superficie de vidrio para cocinar. No utilice una superficie de vidrio para cocinar agrietada. El agua puede filtrarse en estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de cualquier manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible, luego desenchufe el producto y llame al servicio técnico autorizado para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice utensilios de cocina inestables o que se vuelquen fácilmente sobre la superficie de cocción de vidrio.
- No caliente los utensilios de cocina vacíos. Los utensilios de cocina y el producto pueden resultar dañados.
- Asegúrese de apagar las zonas de cocción después de cada uso.
- Si utiliza las zonas de cocción sin los utensilios de cocina, dañará el producto. Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Las zonas de cocción estarán calientes después de cada uso, por lo que no coloque utensilios de cocina de plástico sobre ellas. Limpie inmediatamente cualquier material derretido que se encuentre en la superficie.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños, tenga cuidado de no derramar líquido frío durante la cocción.
- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en los utensilios de cocina. Esto evitará que los alimentos se desborden y no tendrá que realizar una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas de utensilios de cocina sobre las zonas de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina de manera que queden centrados en las zonas de cocción. Si desea mover los utensilios de cocina a otra zona de cocción, levántelos y colóquelos en la zona de cocción deseada en lugar de deslizarlos.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Una placa de inducción es como un circuito abierto. Cuando se coloca sobre ella un utensilio de cocina apto para inducción, el circuito se cierra y un sistema electrónico situado justo debajo de la superficie de cocción de cristal produce un campo magnético. La base metálica del utensilio se calienta al recibir energía de este campo magnético. De esta forma, el calor no se produce en la superficie de cristal de la placa, sino directamente en el utensilio de cocina que se encuentra sobre ella. La superficie de cristal se calienta con el calor del utensilio de cocina.

Ventajas de la cocina por inducción

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a los utensilios de cocina.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio para cocinar no se calienta directamente. Se facilita la limpieza.
- Como el calor se genera directamente en el recipiente de cocción, la cocción es más rápida, ahorrando así tiempo y energía en comparación con otro tipo de placas.
- Como el calor se transmite directamente a los utensilios de cocina, no hay pérdida de calor y se logra una cocción más eficiente.
- Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de cocción, la transferencia de calor se detiene y la zona de cocción no se calienta directamente, lo que proporciona un uso más seguro contra posibles accidentes que puedan ocurrir durante la cocción.

Para un uso seguro:

- No seleccione niveles de calentamiento altos cuando utilice utensilios de cocina antiadherentes recubiertos sin aceite o con muy poco aceite (tipo teflón).
- No utilice la superficie de cocción de vidrio como superficie para colocar alimentos o cortarlos.
- No coloque objetos metálicos como cubiertos o tapas de utensilios de cocina sobre la zona de cocción, ya que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la zona de cocción por inducción.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, lejos del producto mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento.
- Si hay un horno debajo de su placa de cocina y está en funcionamiento, los sensores del producto pueden reducir el nivel de cocción o apagar el producto.
- Su placa de cocción dispone de un sistema de apagado automático. En las siguientes secciones encontrará información detallada sobre este sistema.

Batería de cocina

Se recomienda utilizar únicamente utensilios de cocina que sean ferromagnéticos, de buena calidad y etiquetados o marcados como compatibles con la inducción para su placa de inducción. En general, cuanto mayor sea el contenido de hierro, mejor funcionará el utensilio de cocina. El diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el área de cocción por inducción. Los tamaños recomendados se enumeran a continuación.

Utensilios de cocina adecuados:

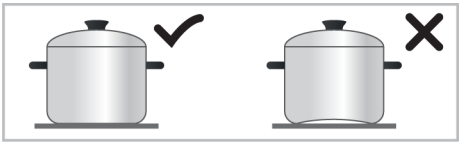
- Utensilios de cocina de hierro fundido
- Batería de cocina de acero esmaltado
- Batería de cocina de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que es compatible con inducción)

Utensilios de cocina no adecuados:

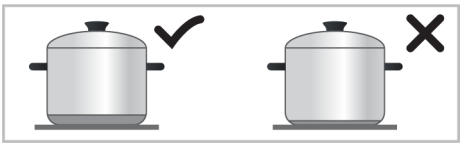
- Utensilios de cocina de aluminio
- Utensilios de cocina de cobre
- Utensilios de cocina de latón
- Utensilios de cocina de vidrio
- Ollas de barro para cocinar
- Utensilios de cocina de cerámica y porcelana

Recomendaciones:

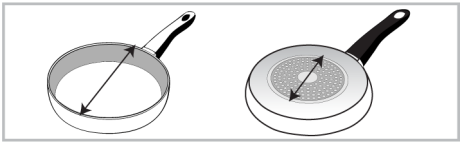
- Utilice únicamente utensilios de cocina con fondo plano. No utilice utensilios de cocina con bases cóncavas o convexas.



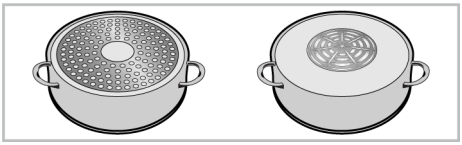
- Utilice únicamente utensilios de cocina procesados y de base gruesa. Si utiliza utensilios de cocina de base fina, estos se calentarán muy rápidamente y la base de los utensilios de cocina puede derretirse antes de que se active el sistema de apagado automático, lo que dañará la superficie de cocción y el producto. Los bordes afilados rayarán la superficie.



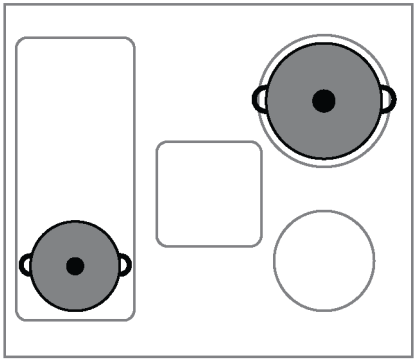
- Algunos utensilios de cocina tienen un campo ferromagnético en la parte inferior que es más pequeño que su diámetro real. Solo esta área es calentada por la zona de cocción. Por lo tanto, el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de cocción disminuye. Además, estos utensilios de cocina pueden no ser detectados por las zonas de cocción por inducción grandes. Por este motivo, la zona de cocción debe seleccionarse según el tamaño del campo ferromagnético.

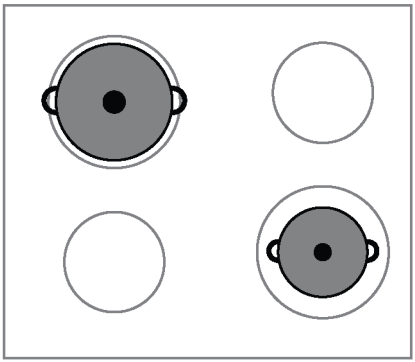


- Algunos utensilios de cocina tienen una base que contiene materiales no ferromagnéticos, como el aluminio. Es posible que estos tipos de utensilios de cocina no se calienten lo suficiente o que la zona de cocción por inducción no los detecte. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de utensilios de cocina en mal estado.



Al cocinar varios platos en zonas de cocción por inducción, distribuir los utensilios de cocina de manera uniforme en las áreas derecha, izquierda y central al seleccionar la zona de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción.





Prueba de utensilios de cocina

Pruebe si sus utensilios de cocina son compatibles con placas de inducción utilizando los métodos que se indican a continuación.

1. Si la base del utensilio de cocina tiene un imán, es compatible.
2. Al colocar los utensilios de cocina sobre la zona de cocción por inducción y encender el producto, si ⊡/⊡/⊔ no parpadea, es compatible.

Tamaños de utensilios de cocina recomendados

Para que la zona de cocción por inducción reconozca los utensilios de cocina, depende del diámetro ferromagnético y del material de la base de los utensilios de cocina. Para el reconocimiento de los utensilios de cocina y una cocción eficiente, estos deben seleccionarse de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción. A continuación, se indi-

can los tamaños de utensilios de cocina recomendados según el tamaño de la zona de cocción.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de recipiente de cocción, el tamaño del recipiente y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más uniforme, se puede utilizar una zona de cocción un tamaño más grande. El uso de una zona de cocción más grande no desperdicia energía en las placas de inducción, ya que el calor se genera únicamente en el recipiente de cocción correspondiente.

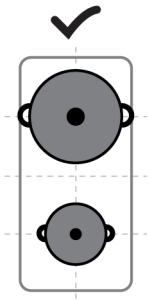
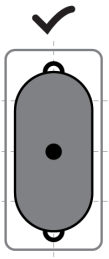
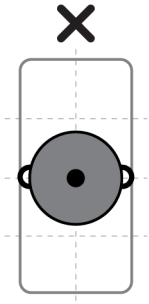
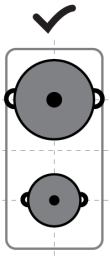
Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - max. 145
180	en min. 100 - max. 180
210	en min. 140 - max. 210
240	en min. 140 - max. 240
280	en min. 125 - max. 280
320	en min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	en min. 100 - max. 180
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

Detección automática de utensilios de cocina

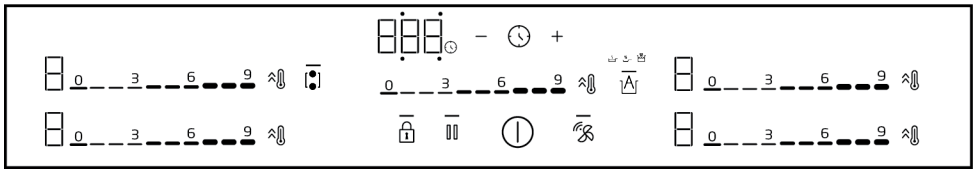
Cuando coloca cualquier utensilio de cocina compatible con inducción en la zona de cocción, el producto detecta automáticamente en qué zona de cocción se encuentra el utensilio de cocina y lo dirige al panel de control.

Amplias zonas de cocción de superficie (zonas Flexi)

Su producto tiene una o más zonas de cocción de superficie amplia (Flexi). Puede utilizar esta zona de cocción de superficie amplia como zonas de cocción independientes para sus utensilios de cocina pequeños. Para cocinar con sus utensilios de cocina grandes, puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción de superficie amplia y convertirlas en una sola zona de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes		Como zona de cocción única	
	La amplia zona de cocción tiene dos zonas de cocción, una delantera y otra trasera. Puede utilizar esta zona de cocción como dos zonas de cocción independientes con dos utensilios de cocina diferentes para distintos niveles de temperatura. Coloque los utensilios de cocina en el centro de las zonas de cocción independientes.		Para cocinar en utensilios de cocina grandes, coloque los utensilios de cocina de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y centren la zona de cocción.
	Para cocinar con un solo utensilio, colóquelo en el medio de las zonas de cocción delanteras o traseras. Si coloca el utensilio en el medio de la zona de cocción, es posible que esta no funcione correctamente.		Si desea cocinar dos utensilios de cocina diferentes a la misma temperatura, puede hacerlo combinando zonas de cocción de superficie amplia. Nuevamente, coloque los utensilios de cocina en el medio de las zonas de cocción.

5.2 Panel de control



— Luz que indica que la tecla relevante es operada

Tecla de encendido/apagado

Llave de bloqueo de teclas

Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia *

Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)

Tecla de parada

Tecla de temporizador

Tecla para aumentar el temporizador

— Tecla para disminuir el temporizador

Tecla de conexión de placa-campana *

Tecla de función "SafeCook" *

Tecla "EasyCook" *

Tecla de cocción automática *

Tecla de función «Mover» *

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

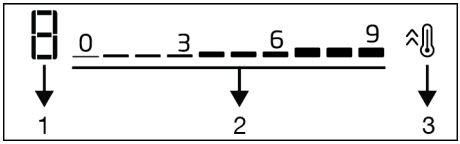


Ilustración 1: Pantalla de la Zona de cocción

1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción

2 Zona de ajuste de nivel de temperatura

3 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)

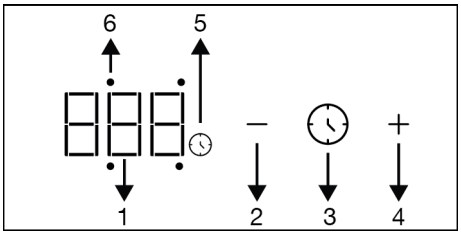


Ilustración 2: Indicación del temporizador

1 Indicador de temporizador

2 Tecla para disminuir el temporizador

3 Tecla de temporizador

4 Tecla para aumentar el temporizador

5 Símbolo del temporizador

6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

Advertencias generales para el panel de control

Este aparato se controla por un panel de control táctil. Cada operación que realice en el panel de control táctil será confirmada por una señal acústica.

Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. En caso de que la superficie esté húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.

Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de espera.

Cuando se pulsa prolongadamente cualquier tecla (Excepto la tecla 🔒) en la pantalla aparece "FF".

Se encenderá la luz — de las teclas que estén funcionando o seleccionadas.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Hay un indicador de calor residual para cada zona en el panel de control. Este indicador indica que la zona sigue caliente cuando se apaga. No toque la(s) zona(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

H : temperatura alta

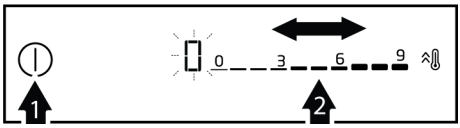
h : temperatura baja

Cuando hay un corte de corriente, el indicador de calor residual no se enciende y no avisa al usuario de las zonas calientes.

Encender las placas (sección de cocción) y ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻ .

   ⇨ El símbolo "0" aparece en las pantallas de las zonas de cocción.



2. Ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9" tocando o deslizando el dedo sobre la zona de ajuste de la zona que desee accionar.

   ⇨ Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...9 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

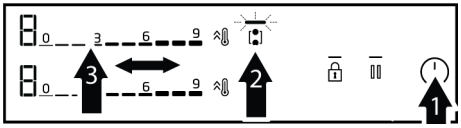
Apagado de las zonas de cocción:

Una zona seleccionada puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

1. **Ajustando la temperatura a "0":** Puede apagar la zona de cocción reduciendo el ajuste de temperatura a "0".
2. **Uso de la función de apagado del temporizador para la zona de cocción deseada:** Cuando se acaba el tiempo, el temporizador apaga la zona de cocción conectada a él. Todas las pantallas muestran “0” o “00”. El símbolo ⏲ en la pantalla de la Placa de cocción desaparece. El ajuste del temporizador para la zona de cocción se explica en las siguientes secciones.

Combinación de la zona de cocción con superficie ancha (flexi)

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
2. Toque la tecla [•].
   ⇨ El símbolo 0 aparece en la pantalla de la zona izquierda y la luz — de la tecla [•] se enciende.



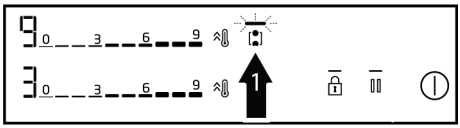
3. Ajuste el nivel de temperatura de "0" a "9" tocando la zona de ajuste o deslizando el dedo por la zona.

⇨ El nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...9 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.2,2. ... 9 en algunos modelos. Esto varía según el modelo del producto. La placa comienza a funcionar. Si se selecciona otra zona o si se espera 10 segundos sin realizar ninguna operación, la luz — de la tecla [•] se apagará.

ⓘ Las placas de cocción con superficie ancha de la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las placas de cocción de la derecha tienen superficies anchas en su aparato, se aplica lo mismo para las placas de cocción de la derecha.

Combinar la zona de cocción con superficie ancha mientras una o ambas zonas de cocción de la izquierda están funcionando

✓ Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están funcionando por separado, puede combinar ambas cocinas activando las zonas de cocción con superficie ancha. De este modo, podrá utilizar una superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento, toque la tecla [•].
   ⇨ El valor de la zona de cocción de nivel bajo aparece en ambas pantallas de zona de cocción y la luz de — la tecla [•] está encendida.
   ⇨ Las placas de cocción combinadas vuelven a funcionar con la temperatura de la zona de cocción que tiene un grado más bajo y, en su caso, con el valor de ajuste del temporizador. Los valores de temperatura y del temporizador de la zona de cocción que tenía un valor de temperatura más alto antes de la combinación se cancelarán.



2. Para cambiar el valor de la temperatura más tarde, ajuste el nivel de temperatura que desea cambiar desde el área de ajustes.

Apagado de las placas de gran superficie

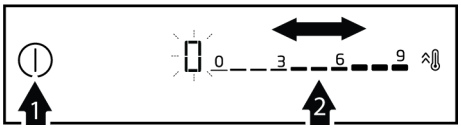
Puede separar las superficies y ponerlas a nivel cero tocando la tecla [•].

Uso de la zona central y función de cocción automática

Es posible utilizar la zona central como una zona de cocción normal, seleccionando la temperatura como las demás placas. Asimismo, hay una función de cocción automática específica para esta zona.

Uso de la zona central como zona de cocción normal

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
   ⇨ El símbolo "0" aparece en la pantalla de la zonas central de cocción.



2. Ajuste el nivel de temperatura de "0" a "9" tocando o deslizando el dedo por la zona central de ajuste de la zona de cocción.
   ⇨ Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...9 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. La zona de cocción empieza a calentarse al nivel de cocción que se haya ajustado.

Función de cocción automática para la zona central

Mediante esta función puede realizar una cocción rápida con 3 ajustes diferentes. Primero deberá especificar su ajuste de cocción a fin de utilizar la función de cocción automática en la zona central. Para cada ajuste existe un intervalo de temperatura especificado. Es posible seleccionar entre el intervalo de temperatura definido para el ajuste que haya especificado.

Advertencias generales

- Si el ajuste de gestión de la potencia está en los niveles 1-2-3, no se podrá utilizar la función de cocción automática para la zona central de cocción.
- En la función de cocción automática, los valores de temperatura pueden variar dependiendo del tipo de olla que utilice.
- Asegúrese de que la zona de cocción está fría antes de iniciar la función de cocción automática. De lo contrario, los valores de temperatura ajustados pueden variar.
- Una vez activada la función de cocción automática, el ajuste de temperatura no puede modificarse.

Cocción a baja temperatura (con agua) (65-100 °C): Este ajuste sólo debe utilizarse para cocinar alimentos acuosos. Para mejores resultados, se recomienda utilizar 1500-2500 ml de agua para cocinar.

La cocción de alimentos aceitosos no debe realizarse en este ajuste.

Freír en sartén (con poco aceite) (110-230 °C): Se debe utilizar este ajuste para cocinar alimentos menos grasos. Es necesario que la sartén esté completamente seca y que se utilice una pequeña cantidad de aceite durante la cocción.

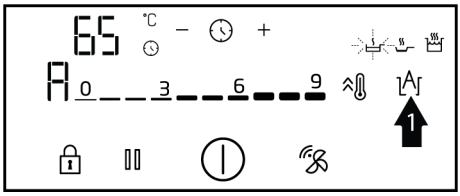
No se debe utilizar este ajuste para cocinar alimentos líquidos.

Freír (140-200 °C): Se debe utilizar sólo para operaciones de fritura aceitosa. A fin de obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar 750-1250 ml de aceite durante la cocción.

No se debe utilizar este ajuste para cocinar alimentos líquidos y menos aceitosos.

Para cocinar a baja temperatura:

1. Toque la tecla .
   ⇨ se ilumina y aparece "A" en la pantalla de la zona de cocción central.



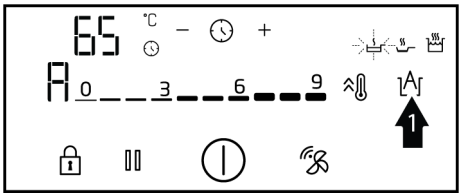
2. En la pantalla del temporizador aparece "65" como ajuste de temperatura más bajo para la configuración de baja temperatura. Puede cambiar el ajuste de temperatura aumentando o disminuyendo 5 grados tocando las teclas +/—.
   ⇨ La cocción se inicia 5 segundos después de que se ajuste la temperatura.

En caso de que no se realice ningún ajuste en los primeros 5 segundos después de tocar la tecla, la zona central comienza a funcionar al nivel y la temperatura establecidos y este ajuste no se modificará posteriormente. En caso de desear modificar el ajuste, deberá apagar y encender la placa y volver a realizar los ajustes de cocción automáticos que desee.

3. En la pantalla parpadea el símbolo °C hasta que la temperatura alcanza el valor ajustado.
4. Cuando la temperatura alcanza el grado ajustado, el símbolo °C se ilumina de forma fija y emite un aviso acústico durante 4 segundos.

Para cocinar en el ajuste de fritura (con poco aceite) en la sartén:

1. Toque la tecla .
   ⇨ se ilumina y aparece "A" en la pantalla de la zona de cocción central.



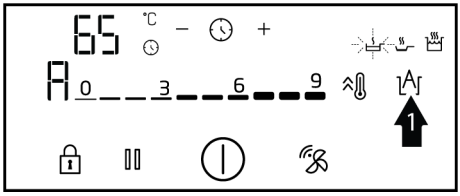
2. Toque otra vez la tecla para cambiar al ajuste de freír en la sartén.
3. La pantalla del temporizador muestra"110", la temperatura más baja definida para el ajuste de fritura en sartén, y se enciende . Puede cambiar el ajuste de temperatura aumentando o disminuyendo por 10 grados tocando las teclas +/—.

En caso de que no se realice ningún ajuste en los primeros 5 segundos después de tocar la tecla, la zona central comienza a funcionar al nivel y la temperatura establecidos y este ajuste no se modificará posteriormente. En caso de desear modificar el ajuste, deberá apagar y encender la placa y volver a realizar los ajustes de cocción automáticos que desee.

4. En la pantalla parpadea el símbolo °C hasta que la temperatura alcanza el valor ajustado.
5. Cuando la temperatura alcanza el grado ajustado, el símbolo °C se ilumina de forma fija y emite un aviso acústico durante 4 segundos.

Para cocinar en el ajuste de fritura:

1. Toque la tecla .
   ⇨ se ilumina y aparece "A" en la pantalla de la zona de cocción central.



2. Toque dos veces más para cambiar a la posición de fritura.
3. La pantalla del temporizador muestra "140", la temperatura más baja definida para el ajuste de fritura, y se enciende . Puede cambiar el ajuste de temperatura aumentando o disminuyendo por 10 grados tocando las teclas +/—.

En caso de que no se realice ningún ajuste en los primeros 5 segundos después de tocar la tecla , la zona central comienza a funcionar al nivel y la temperatura establecidos y este ajuste no se modificará posteriormente. En caso de desear modificar el ajuste, deberá apagar y encender la placa y volver a realizar los ajustes de cocción automáticos que desee.

4. En la pantalla parpadea el símbolo hasta que la temperatura alcanza el valor ajustado.
5. Cuando la temperatura alcanza el grado ajustado, el símbolo se ilumina de forma fija y emite un aviso acústico durante 4 segundos.

Apagado de la función de cocción automática:

1. En caso de desear cancelar la función de cocción automática, puede apagar completamente la zona de cocción correspondiente tocando la tecla ⏻ si no hay ninguna otra operación de cocción activa en las demás zonas de cocción.
2. La función de cocción automática de la zona central sólo se puede desactivar tocando la tecla durante 3 segundos.

Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Puede utilizar el ajuste de alta potencia para calentar a la máxima potencia. Sin embargo, absténgase de cocinar en esta posición durante demasiado tiempo.. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las zonas. Al finalizar el tiempo de ajuste de alta potencia (Ver tabla Tiempos de apagado automático), la zona se apagará.

Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
2. Toque la tecla de la zona de cocción que desee.
   - ⇨ La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces.
   - ⇨ Al finalizar el tiempo de ajuste de alta potencia (Ver tabla Tiempos de apagado automático), la zona sigue funcionando al valor más alto de temperatura.

Seleccionar el ajuste de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:

1. Toque la tecla cuando la placa de cocción esté encendida y la zona de cocción correspondiente esté funcionando a un nivel determinado.
2. La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente. Una vez finalizado el periodo de ajuste de alta potencia, la placa de cocción continuará funcionando con el nivel de temperatura más alto.

Apagando el ajuste de alta potencia (BOOSTER) antes de su vencimiento

Puede desactivar la potencia alta cuando lo desee tocando la tecla . La zona de cocción sigue funcionando con el valor de temperatura más alto. Para desactivarla, toque el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslice el dedo sobre el área para ponerla a "0".

Bloqueo de Teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambios accidentales en las funciones de la Placa cuando está encendida o apagada.

Activar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla 🔒 para activar el bloqueo de teclas.

⇨ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, se encenderá la luz de — la tecla 🔒 y se bloquearán todas las zonas de la placa de cocción.

Cuando el bloqueo de Teclas está activado, sólo funciona la tecla ⏻. Al tocar cualquier otra tecla, la luz — de la tecla 🔒 parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas.
Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

Desactivar el bloqueo de teclas

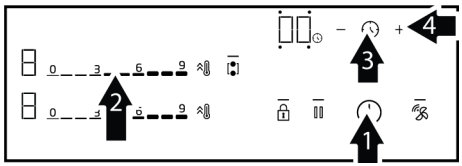
1. Toque la tecla 🔒.

⇨ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, la luz de — la tecla 🔒 se apaga y el bloqueo de la tecla se desactiva.

Función de temporizador

Esta función hace que la cocción sea fácil. No tiene que estar de pie junto a los fogones continuamente durante el proceso de cocción. El fogón se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Activando el temporizador



1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
2. Establezca el nivel de temperatura deseado tocando la zona de ajuste o deslizando el dedo sobre la zona que desee accionar.
3. Activando el temporizador tocando la tecla 🕒.

⇨ "00" se enciende en la pantalla del temporizador y el símbolo 🕒 empieza a parpadear.

4. Hay 4 LEDs de actividad alrededor de "00" que aparecen en la pantalla del temporizador. El Led de la zona de cocción activa parpadea y puede programar un temporizador para esta zona.
5. Para programar el temporizador para otra zona de cocción activa, seleccione el lado de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla 🕒 hasta que se encienda el LED que rodea la pantalla del reloj de ese lado de la zona de cocción.
6. Ajuste el tiempo deseado tocando las teclas +/—. Se puede avanzar más rápido pulsando de forma prolongada la tecla + o — key.

⇨ El 🕒 símbolo parpadea durante cierto tiempo en la pantalla de la zona de cocción y luego se enciende de forma continua. El 🕒 símbolo comienza a iluminarse de forma continua, indicando que la función está activada.

El temporizador sólo puede utilizarse para las zonas que estén en funcionamiento.

Repita los pasos anteriores para otras zonas cuyos temporizadores desee configurar.

El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y el valor de temperatura de la zona de cocción.

Cuando el temporizador está activo, parpadea el LED de la zona con menos tiempo programado. En caso de que haya un ajuste de hora en las otras zonas, los LEDs de estas zonas permanecerán encendidos.

Apagar los temporizadores

Al finalizar el tiempo programado, la placa se apaga automáticamente y emite un aviso acústico.

Toque cualquier tecla para desactivar la alerta sonora.

Apagar temprano los temporizadores

Si el temporizador se desconecta antes de tiempo, la placa de cocción sigue funcionando con la temperatura ajustada hasta que se apague.

Apagar el temporizador disminuyendo el valor a "00":

1. Seleccione el temporizador de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla ⏲.
2. Toque la tecla — hasta que aparezca "00" en la pantalla del temporizador. Puede avanzar más rápido tocando la tecla — durante mucho tiempo.

Después de que el símbolo ⏲ parpadee durante cierto tiempo en la pantalla de la zona de cocción, se apaga por completo y el temporizador se cancela.

La función de parada

✓ Con esta función, puede reducir los niveles de temperatura de todas las funciones que operan en la zona de cocción (excepto el temporizador) al nivel 1 durante un periodo de tiempo determinado.

ⓘ Si se configura un temporizador para cualquier zona de cocción, el temporizador sigue funcionando durante la parada.

1. Mientras su placa de cocción está en funcionamiento, toque la tecla ⏸.
   ⇨ Todas las zonas activas siguen funcionando al nivel de temperatura 1.

Para reiniciar todas las zonas de cocción paradas con sus ajustes anteriores, vuelva a tocar la tecla ⏸.

Ajustes

Con esta función, puede realizar ajustes de gestión de potencia, tiempo de señal acústica de fin de cocción y conexión de la placa de cocción.

cF1: Ajuste de la gestión de la potencia

cF2: Tiempo de la señal acústica de fin de cocción

cF3: Ajuste de la conexión de la campana extractora

1-Ajuste de Gestión de Energía (cF1)

✓ Con esta función, puede ajustar la potencia total de la placa de cocción como desee.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ⏻ y apáguela tocando de nuevo la tecla ⏻.
2. Después de apagar el producto, toque las teclas ⏲/⏸/⏲/⏸ en orden dentro de los 10 segundos siguientes.
   ⇨ Aparece en la pantalla del temporizador cF1, y "9" en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.
3. Ajuste el nivel de energía (ver Tabla - Nivel de gestión de energía) entre "1" y "9" tocando el área de ajuste de la zona posterior izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
4. Confirme el ajuste de gestión de la energía tocando la tecla ⏻.

La placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar a la potencia total del nivel seleccionado.

"Gestión de energía" incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla - Niveles de gestión de energía).

Tabla - Nivel de gestión de la potencia

Nivel de gestión de la energía	Potencia Total (kw)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4

6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

Para los productos con un consumo eléctrico total de máx. 3,6 kW (consulte la tabla de especificaciones técnicas del manual), el valor de energía total para el nivel de gestión de energía 5,6,7,8,9 es de 3,6 kW.

2- Ajuste del tiempo de la aviso acústico de fin de cocción (cF2)

✓ Con esta función puede ajustar a su gusto el tiempo de aviso acústico de fin de cocción de la placa de cocción.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ⏻ y apáguela tocando de nuevo la tecla ⏻.
2. Después de apagar el producto, toque las teclas ⏲/ ▮▮ /⏲/ ▮▮ en orden dentro de los 10 segundos siguientes.
   ⇨ El primer ajuste cF| aparece en la pantalla del temporizador.
3. Toque la tecla ▮▮ una vez para ajustar el tiempo de aviso acústico de fin de cocción.
   ⇨ Aparece en la pantalla del temporizador cF2, y "2" en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.
4. Ajuste el tiempo de aviso (ver Tabla - tiempo de aviso acústico de fin de cocción) entre "0" y "3" tocando el área de ajuste de la zona posterior izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
5. Confirme el ajuste del tiempo de aviso acústico de fin de cocción tocando la tecla ⏻.
   ⇨ La placa de cocción se apaga y comienza a funcionar con el tiempo de aviso ajustado en el nivel seleccionado.

El nivel de ajuste del tiempo de aviso acústico de fin de cocción vendrá de serie como nivel 2 durante la producción.

Tabla - Ajuste del tiempo de la aviso acústico de fin de cocción

Nivel de aviso acústico de fin de cocción	Tiempo de aviso acústico de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

3- Ajuste de la conexión de la campana extractora (cF3)

✓ Con esta función, puede conectar la placa de cocción y la campana extractora y hacer que funcionen juntas automáticamente.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla ⏻ y apáguela tocando de nuevo la tecla ⏻.
2. Después de apagar el producto, toque las teclas ⏲//// dentro de los 10 segundos siguientes.
   ⇨ El primer ajuste cF| aparece en la pantalla del temporizador.
3. Toque la tecla ▮▮ dos veces para el ajuste de la conexión de campana.
   ⇨ Aparece en la pantalla del temporizador cF3, y "0" en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.
4. Ajuste el nivel de funcionamiento de la campana (ver Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana) entre "0" y "7" tocando el campo de ajuste o deslizando el dedo sobre el campo.
5. Confirme el ajuste de la conexión de la campana extractora tocando la tecla ⏻.
   ⇨ La placa de cocción se apaga y su placa comienza a funcionar con el nivel de funcionamiento de la campana seleccionado.

Tabla - Nivel de funcionamiento de campana

Nivel de funcionamiento de campana	Luz	Campana (Hervir en una sola zona)	Campana (Hervir en 2 o más zonas)	Freír
0	off	off	off	off
1	ligero	off	off	off
2	ligero	off	L1	L1
3	ligero	L1	L1	L1
4	ligero	L1	L1	L2
5	ligero	L1	L2	L2
6	ligero	L2	L3	L3
7	ligero	L3	L4	L4

Ajustar el nivel de funcionamiento de la campana desde la placa

✓ Con este ajuste puede regular el nivel de funcionamiento de su campana sobre la placa de cocción.

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
2. Toque la tecla durante 3 segundos.
   ⇨ La luz — de la tecla se apagará
3. Toque la tecla en la que desea accionar la campana hasta alcanzar el nivel deseado.

Utilización segura y eficaz de las placas de inducción

Principio de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente la olla gracias a su principio de funcionamiento. Por esta razón, tienen muchas ventajas sobre otros tipos de placas de cocción. Funcionan con más eficacia y la superficie de la placa está más fría.
Su placa de inducción está equipada con sistemas de seguridad superiores que le proporcionarán la máxima seguridad de uso.

Según el modelo, su placa de cocción puede tener placas de 145, 180, 210, 280 y 320 mm de diámetro con inducción. Gracias a la función de inducción, cada placa de cocción detecta automáticamente el contenedor colocado sobre ella. La energía se genera sólo donde toca el fondo del recipiente, con lo que se consigue un consumo energético mínimo.

Sistema de apagado automático

Hay un sistema de apagado automático en el control de la placa de cocción. Si una o más de las zonas se dejan encendidas, la zona de cocción se apagará automáticamente después de un cierto periodo de tiempo (Ver Tabla-1). Si hay un temporizador asignado a la zona, la pantalla del temporizador también se apagará.
El tiempo límite de apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el tiempo máximo de funcionamiento dentro de este nivel de temperatura.
La zona de cocción puede ser accionada de nuevo por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.
Tabla-1: Tiempos de apagado automático

El nivel de temperatura	Tiempos de apagado automático-horas
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido (booster)	10 minutos

El nivel de temperatura sigue como 1,2,3...19 en algunos modelos, sigue como 1,1.,2,2. ... 9 en algunos modelos. Esto varía según el modelo del producto.

Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocción tiene unos sensores que protegen contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, puede observarse lo siguiente:

- La placa de cocción activa se puede apagar
- El nivel seleccionado puede reducirse. Sin embargo, esto no será visible en la pantalla.

Sistema de protección contra desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. Mientras tanto, aparece la advertencia "F" en la pantalla.

Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.

Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.

No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

6 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca llene la sartén con más de un tercio de aceite. No deje la placa desatendido mientras calienta aceite. El aceite sobrecalentado supone riesgo de incendio. ¡Nunca intente apagar un posible incendio con agua! Si el aceite se incendia, cúbralo con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, retire siempre el exceso de agua y sumérjalos lentamente en el aceite caliente. Asegúrese de descongelar los alimentos congelados antes de freírlos.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utilice esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección “Instrucciones Ambientales”.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Derretir		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	15 … 30
Mantequilla (200 g)	6	5 … 7
Mantequilla (Clarificado)(200 g)	3	11 … 13
Hervir, calentar, mantener caliente		
Agua 1 L (Hervir)	P	4 … 6
Agua 3 L (Hervir)	P	8 … 10
Leche 1 L (Hervir)	7	6 … 7
Leche 1 L (Mantener caliente)	Mantener caliente	18 … 20
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	9	3 … 5
Hervir		
Patata sin piel (2 Pedazo gran tamaño)	9	25 … 35
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	13 … 15
Brócoli (300 g)	9	10 … 14
Brócoli congelado (300 g)	9	7 … 10
Salchicha	8	4 … 6
Pasta (150 g)	9	6 … 10
Huevos escalfados	5	2 … 3
Cocinar, saltear		
Plato de arroz (200 g arroz)	5	9 … 12
Paella *	9	15 … 20
Pudín de Noé **		
Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	4 … 6
Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	4	10 … 15

Comida		El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
	Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	8 … 10
	Trigo cocción - para pudín de Noé	2	6 … 8
	Pudín de Noé -Todos los ingredientes	9	20 … 24
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)		7	20 … 25
Verduras salteadas *		9	3 … 5
Cocción en juliana * (Pollo, cebolla y pimiento)		9	5 … 7
Dados de ternera con verduras **			
	Salteado de verduras	9	3 … 8
	Calentar ***	9	5 … 8
	Todos los ingredientes	4	80 … 90
Salsa de tomate		3	10 … 15
Salsa bechamel		7	5 … 6
Jarretes con verduras **			
	Calentar ***	9	3 … 4
	Salteado de verduras	9	3 … 5
	Todos los ingredientes	4	180 … 190
Freír con poco aceite			
Filete de solomillo ** (2 cm)		9	2 … 10
Bistec de costilla ** (2 cm)		9	3 … 10
Filete de solomillo enrollado		8	4 … 10
Chuletas ** (2 cm)		9	3 … 10
Chuletas de cordero ** (Calentar ***)		9	3 … 10
Chuletas de cordero (Freír)		5	4 … 10
Salchicha		6	4 … 6
Pechuga de pollo (Calentar ***)		8	3 … 4
Pechuga de pollo (Freír)		5	8 … 10
Pechuga de pollo (Corte mariposa)		8	4 … 10
Salmón (150 g)		9	3 … 10
Palitos de pescado		9	1 … 8
Salteado de verduras y champiñones frescos (Zanahoria, champiñones y pimientos de colores)		9	3 … 6
Tortitas ***		4	1 … 5
Tortilla francesa		7	4 … 6
Huevo frito		6	2 … 4
Patatas fritas			
Boortsog		5	13 … 15
Escalope vienés		8	3 … 10
Nugget		9	1,5 … 10
Patatas (congelado)		6	2 … 10
Descongelar y calentar			
Cebolla (congelado) (200 g)		6	2 … 4
Espinazo (congelado) (200 g)		7	2 … 5

* Se recomienda un wok.

** Se recomienda una sartén u olla de fundición.

*** Se recomienda precalentar la sartén / olla.

Función de cocción automática

Comida	Ajuste de cocción automática	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Hervir			
Pasta (150 g)	Cocción en Baja Temperatura (con agua)	100	15 … 25
Patatas (picada gruesa) (400 g)	Cocción en Baja Temperatura (con agua)	100	20 … 30
Huevo	Cocción en Baja Temperatura (con agua)	100	10 … 15
Freír con poco aceite			
Filete de solomillo * (3 cm) (Calentar **)	Fritura en Sarten (con poco aceite)	230	8 … 20
Filete de pollo	Fritura en Sarten (con poco aceite)	220	10 … 25
Pescados (225 g) **	Fritura en Sarten (con poco aceite)	220	10 … 20
Tortitas **	Fritura en Sarten (con poco aceite)	200	1 … 5
Berenjena (100 g)	Fritura en Sarten (con poco aceite)	200	10 … 25
Patatas fritas			
Patatas (congelado - 175 g)	Patatas fritas	180	3 … 10
Patatas frescas (175 g)	Patatas fritas	180	5 … 15
Nugget (400 g)	Patatas fritas	180	3 … 10
Escalope vienés	Patatas fritas	180	4 … 15

* Se recomienda una sartén u olla de fundición.

** Se recomienda precalentar la sartén / olla.

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.

- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección “Información general de

limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El símbolo ⍁/⍁/⍁ en la pantalla de la zona de cocción está encendido de forma constante.

- Es posible que no haya una olla en la zona de cocción que está funcionando. >>> Verifique si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea compatible con inducción. >>> Verifique si su olla es adecuada para placas de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción seleccionando una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.
- La olla o la zona de cocción pueden estar muy calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.
- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción está encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su olla es adecuada para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.

El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso cuando la placa de cocción está apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta que el equipo electrónico del interior de la placa se enfría a la temperatura adecuada.

Se escucha un ruido proveniente de la placa mientras se cocina.

- Es posible que se escuchen algunos ruidos en la placa de cocción durante la cocción. Estos ruidos dependen de la composición de los utensilios de cocina. Estos ruidos son normales, no se trata de un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles sonidos y causas:

- **Ruido del ventilador:**La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.
- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:**Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.
- **Sonido crepitante:**Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.
- **Sonido de silbido:**Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
A1 – A8	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
B1 – B5	No se utiliza una olla apta para calentamiento por inducción.	El error se solucionará cuando se utilice una olla adecuada para calentamiento por inducción.
B6	La placa de inducción ha superado el tiempo máximo de funcionamiento.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Utilice la placa de inducción según los tiempos especificados en el manual de usuario.
B7	No se utiliza una olla apta para calentamiento por inducción.	El error se solucionará cuando se utilice una olla adecuada para calentamiento por inducción.
B8	Si su producto es una placa de inducción con campana; se ha producido un error en el filtro.	Retire y vuelva a colocar los filtros de ventilación. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
C1 – C2	Se ha producido un error en el sensor de temperatura de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
C3	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
C4	Se ha producido un error de conexión eléctrica.	Restablezca la conexión eléctrica correcta consultando la tabla técnica y el manual de instalación del producto.
C5 – C7	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
D1 – D9	Error de hardware de la placa electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
T1 – T8	Error de temperatura alta o del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error se solucionará cuando la temperatura de la placa baje por debajo de los límites.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza 70

1.1 Uso previsto 70
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici 70
1.3 Sicurezza elettrica 71
1.4 Sicurezza in fase di trasporto 73
1.5 Installazione in sicurezza 73
1.6 Utilizzo in sicurezza 74
1.7 Avvertenze sulla temperatura 74
1.8 Sicurezza nella cottura 75
1.9 Induzione 75
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza 76

2 Istruzioni relative all'ambiente 76

2.1 Direttiva sui rifiuti 76
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto 76
2.2 Informazioni sull'imballaggio 76
2.3 Consigli per risparmiare energia .. 76

3 Il prodotto 77

3.1 Presentazione del prodotto 77
3.2 Specifiche tecniche 78

4 Primo utilizzo 79

4.1 Pulizia iniziale 79

5 Come utilizzare il piano cottura 79

5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura 79
5.2 Pannello di controllo 83

6 Informazioni generali sulla cucina .. 93

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura 93

7 Manutenzione e pulizia 95

7.1 Informazioni generiche per la pulizia 95
7.2 Pulizia del piano cottura 97
7.3 Pulizia del pannello di controllo ... 97

8 Risoluzione dei problemi 97

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione include le istruzioni di sicurezza necessarie per prevenire il rischio di lesioni personali o danni materiali.
- Se il prodotto viene consegnato a qualcun altro per uso personale o di seconda mano, devono essere forniti anche il manuale dell'utente, le etichette del prodotto e altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni che possono verificarsi se queste istruzioni non vengono rispettate.
- La mancata osservanza di queste istruzioni invalida 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 pezzi di ricambio e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale dell'utente.
- Non apportare modifiche tecniche al prodotto.

1.1 Uso previsto

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

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

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

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

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

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

⚠ 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a un presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere 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.
- Collegare 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 incastrare 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 incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

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

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. 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 programmi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

⚠ 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia “ad induzione” avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.
- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L’apparecchio potrebbe danneggiarsi.

1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

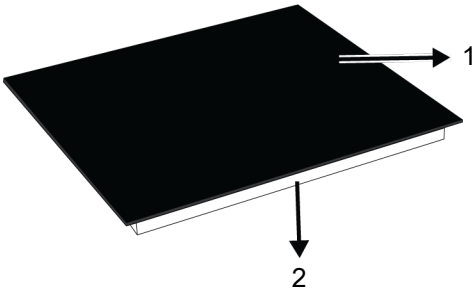
2.3 Consigli per risparmiare energia

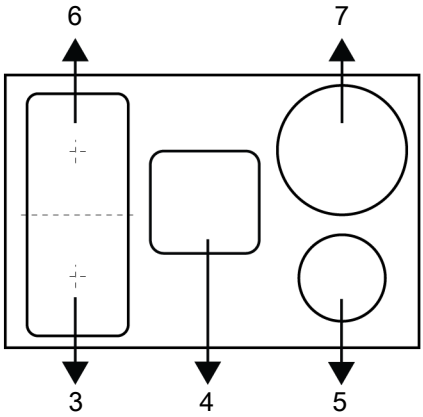
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.
I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto





1 Superficie di cottura in vetro
2 Alloggiamento inferiore
3 Piastra a induzione
4 Piastra a induzione
5 Piastra a induzione
6 Piastra a induzione
7 Piastra a induzione

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	48,2 * /780 /520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Primo utilizzo

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

4.1 Pulizia iniziale

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

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

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

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura

⚠ Avvertenze generali

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

Principio di funzionamento del piano cottura a induzione

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

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Per un uso sicuro:

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

Utensili da cucina

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

Pentole adatte:

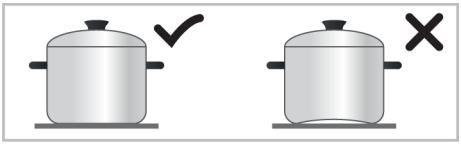
- Pentole in ghisa
- Pentole in acciaio smaltato
- Pentole in acciaio e acciaio inossidabile (con un'etichetta o un'avvertenza che indica che sono compatibili con l'induzione)

Pentole non idonee:

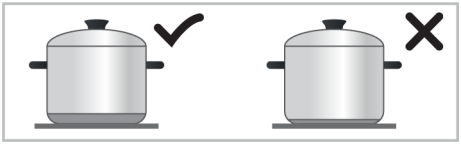
- Pentole in alluminio
- Pentole in rame
- Pentole in ottone
- Pentole in vetro
- Pentole in terracotta
- Pentole in ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

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

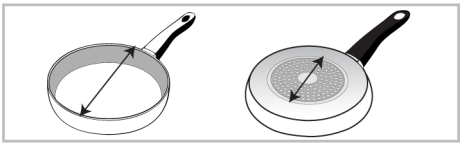


- Utilizzare solo pentole lavorate a base spessa. Se si utilizzano pentole a fondo sottile, queste si riscaldano molto rapidamente e la base delle pentole potrebbe fondersi prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico, danneggiando la superficie di cottura e il prodotto. I bordi taglienti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

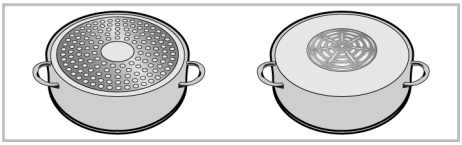


- Alcune pentole hanno un campo ferromagnetico nella parte inferiore inferiore del diametro effettivo. Solo quest'area viene

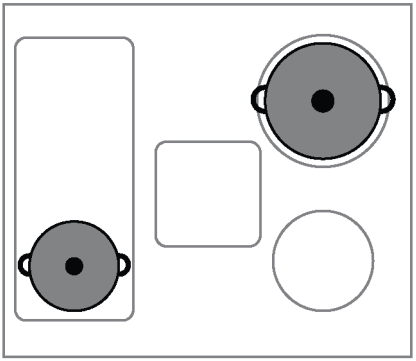
riscaldata dalla zona di cottura. Pertanto, il calore non viene distribuito uniformemente e le prestazioni di cottura diminuiscono. Inoltre, tali pentole potrebbero non essere rilevate da ampie zone di cottura a induzione. Per questo motivo, la zona di cottura deve essere selezionata in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.

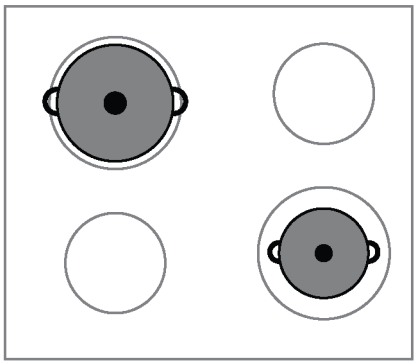


- Alcune pentole hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole potrebbero non riscaldarsi sufficientemente o potrebbero non essere rilevati affatto dalla zona di cottura a induzione. In alcuni casi, può apparire un avviso relativo a pentole difettose.



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





Test delle pentole

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

1. Se la base della pentola contiene un magnete, è compatibile.
2. Quando si posiziona la pentola sulla zona di cottura a induzione e si accende il prodotto, se $\square/\underline{\square}/\underline{\sqcup}$ non lampeggia, è compatibile.

Dimensioni consigliate delle pentole

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

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

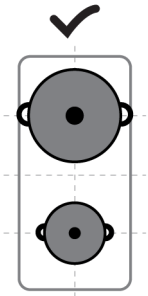
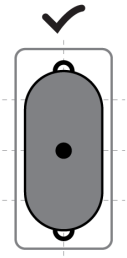
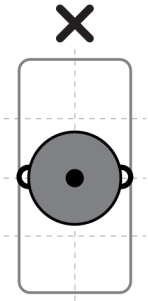
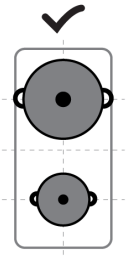
Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zona di cottura con ampia superficie	larghezza 230 - lunghezza 390

Rilevamento automatico delle pentole

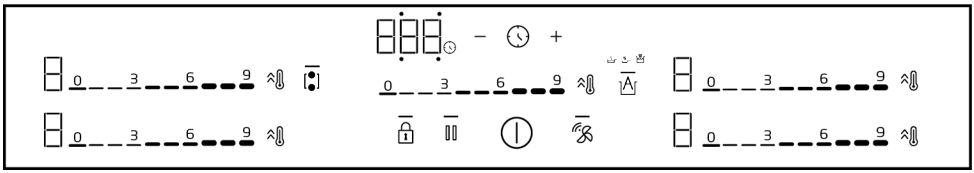
Quando si posiziona una pentola compatibile con l'induzione sulla zona di cottura, il prodotto rileva automaticamente in quale zona di cottura si trova la pentola e la indirizza sul pannello di controllo.

Zone di cottura ad ampia superficie (zone Flexi)

Il prodotto è dotato di zone di cottura ad ampia superficie (Flexi). È possibile utilizzare questa zona di cottura ad ampia superficie come zone di cottura separate e indipendenti per le vostre pentole di piccole dimensioni. Per cucinare con pentole di grandi dimensioni, potete attivare la funzione di combinazione per queste zone di cottura ad ampia superficie e trasformarle in un'unica zona di cottura.

Come due zone di cottura indipendenti		Come un'unica zona di cottura	
	L'ampia zona di cottura ha due zone di cottura, anteriore e posteriore. È possibile utilizzare questa zona di cottura come due zone di cottura indipendenti con due pentole diverse per diversi livelli di temperatura. Posizionate le pentole al centro delle zone di cottura separate.		Per la cottura in pentole di grandi dimensioni, posizionare la pentola in modo che copra i centri di entrambe le zone di cottura e centri la zona di cottura.
	Per cucinare con una sola pentola, posizionala al centro delle zone di cottura anteriori o posteriori. Se si posiziona la pentola al centro della zona di cottura, quest'ultima potrebbe non funzionare correttamente.		Se desideri cuocere due pentole diverse allo stesso livello di temperatura, puoi cuocere due pentole diverse allo stesso livello di temperatura combinando zone di cottura ad ampia superficie. Posizionate nuovamente le pentole al centro delle zone di cottura.

5.2 Pannello di controllo



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

Tasto On/Off

Tasto blocco tastiera

Tasto combinazione fornello a superficie ampia *

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

Tasto di arresto

Tasto del timer

Tasto di aumento del livello del timer

— Tasto di diminuzione del livello del timer

Tasto di collegamento Piano-Cappa *

Tasto funzione "SafeCook". *

Tasto "EasyCook" *

Tasto di cottura automatica *

Tasto funzione “Sposta” *

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

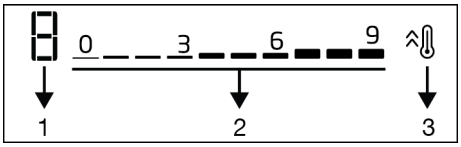


Illustrazione 1: Display della zona di cottura

1 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura

2 Area di configurazione per l’impostazione del livello di temperatura

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

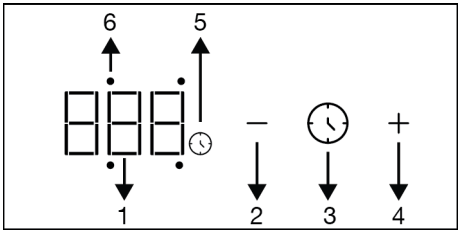


Illustrazione 2: Visualizzazione del timer

1 Indicatore del timer

2 Pulsante di diminuzione del timer

3 Tasto del timer

4 Pulsante di aumento del timer

5 Simbolo del timer

6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

Avvertenze generali per il pannello di controllo

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

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

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

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

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

Indicatore di calore residuo

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

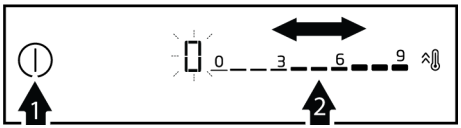
H: Alta temperatura

h: Bassa temperatura

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

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.
   ⇨ Il simbolo «0" appare sui display delle zone del piano cottura.



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

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

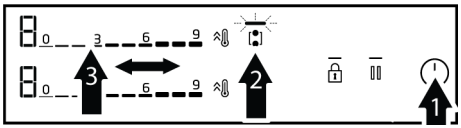
Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:

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

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.
2. Tocca il tasto [⁘].
   ⇨ Il simbolo 0 appare sul display delle zone a sinistra e la luce — del tasto [⁘] si accende.



3. Imposta il livello di temperatura da «0" a «9" toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

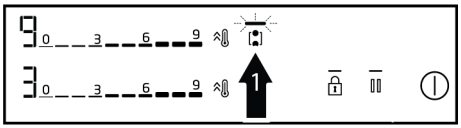
⇨ Il livello di temperatura è aumentato a 1,2,3... 9 in alcuni modelli, mentre a 1,1.,2,2.... 9 in alcuni modelli. Questo varia a seconda del modello del prodotto. Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionata un'altra zona o se si attendono 10 secondi senza fare nulla, la luce — del tasto [⁘] si spegne.

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

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

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

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



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



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

Spegnimento dei piani cottura con ampia superficie

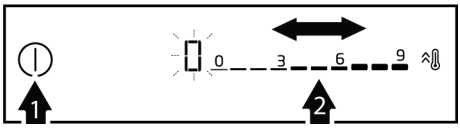
È possibile separare le superfici e impostarle a livello zero toccando il tasto [⁘].

Uso della zona centrale e della funzione di cottura automatica

La zona centrale può essere utilizzata come una normale zona di cottura selezionando la temperatura come le altre zone. Inoltre, esiste una funzione di cottura automatica specifica solo per questa zona.

Utilizzo della zona centrale come normale area di cottura

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.
   ⇨ Il simbolo «0" appare sul display della zona centrale del piano cottura.



2. Impostare il livello di temperatura da «0" a «9" toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della zona centrale del piano cottura.
   ⇨ Mentre il livello di temperatura è aumentato di 1,2,3... 9 su alcuni modelli, può essere aumentato di 1,1.,2,2.... 9. su altri modelli. La zona del piano cottura inizia a riscaldarsi al livello di cottura impostato.

Funzione di cottura automatica per la zona centrale

Utilizzando questa funzione, è possibile eseguire una cottura rapida con 3 diverse impostazioni.

È necessario specificare prima l'impostazione di cottura per utilizzare la funzione di cottura automatica nella zona centrale. È specificato un intervallo di temperatura per ciascuna impostazione. È possibile scegliere tra l'intervallo di temperatura definito per l'impostazione specificata.

Avvertenze generali:

- Se l'impostazione del risparmio energetico è impostata sui livelli 1-2-3, la funzione di cottura automatica non può essere utilizzata per la zona centrale del piano cottura.
- Nella funzione di cottura automatica, i valori di temperatura possono variare a seconda del tipo di pentola utilizzata.
- Assicurarsi che la zona del piano cottura sia fredda prima di avviare la funzione di cottura automatica. In caso contrario, i valori di temperatura regolati potrebbero variare.

- Una volta attivata la funzione di cottura automatica, l'impostazione della temperatura non può essere modificata.

Cottura a bassa temperatura (con acqua) (65-100 °C): Questa impostazione deve essere utilizzata solo quando si cuociono cibi acquosi. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare 1500-2500 ml di acqua nella cottura.

La cottura di cibi grassi non deve essere effettuata con questa impostazione.

Frittura in padella (con poco olio) (110-230 °C): Questa impostazione deve essere utilizzata per cuocere cibi meno grassi. La padella deve essere completamente asciutta e durante la cottura è necessario utilizzare una piccola quantità di olio.

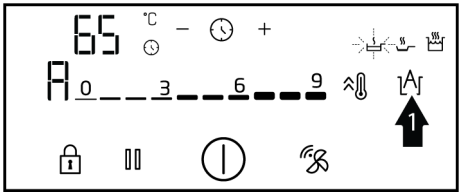
Questa impostazione non deve essere utilizzata per la cottura di cibi liquidi.

Frittura profonda (140-200 °C): Questo deve essere usato solo per le operazioni di frittura a grasso. Si consiglia di utilizzare 750-1250 ml di olio durante la cottura per ottenere i migliori risultati.

Questa impostazione non deve essere utilizzata per cuocere cibi liquidi e cibi meno grassi.

Per cuocere a bassa temperatura:

1. Tocca il tasto .
   ⇨ si illumina e sul display della zona centrale del piano cottura appare «A».



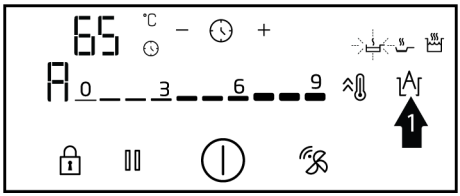
2. Sul display del timer, «65" viene visualizzato come impostazione della temperatura più bassa per l'impostazione della bassa temperatura. È possibile modificare l'impostazione della temperatura aumentando o diminuendo di 5 gradi toccando i tasti +/—.
   ⇨ La cottura inizia 5 secondi dopo l'impostazione della temperatura.

Se non viene effettuata alcuna impostazione entro i primi 5 secondi dopo aver toccato il tasto , la zona centrale inizia a funzionare al livello e alla temperatura impostati e questa impostazione non deve essere modificata successivamente. Se si desidera modificare l'impostazione, è necessario spegnere e riaccendere il piano cottura, quindi eseguire nuovamente le impostazioni di cottura automatiche desiderate.

3. Il simbolo °C sul display lampeggia finché la temperatura non raggiunge il grado impostato.
4. Quando la temperatura raggiunge il grado impostato, il simbolo °C si illumina costantemente e emette un segnale acustico per 4 secondi.

Per cuocere in padella (con poco olio) sulla padella:

1. Tocca il tasto .
   ⇨ si illumina e sul display della zona centrale del piano cottura appare «A».



2. Tocca ancora una volta il tasto per passare all'impostazione della frittura in padella.
3. Il display del timer mostra «110", la temperatura più bassa definita per l'impostazione della frittura in padella, e si illumina. È possibile modificare l'impo-

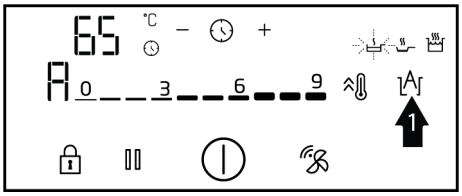
stazione della temperatura aumentandola o diminuendola di 10 gradi toccando i tasti +/—.

Se non viene effettuata alcuna impostazione entro i primi 5 secondi dopo aver toccato il tasto, la zona centrale inizia a funzionare al livello e alla temperatura impostati e questa impostazione non deve essere modificata successivamente. Se si desidera modificare l'impostazione, è necessario spegnere e riaccendere il piano cottura, quindi eseguire nuovamente le impostazioni di cottura automatiche desiderate.

4. Il simbolo °C sul display lampeggia finché la temperatura non raggiunge il grado impostato.
5. Quando la temperatura raggiunge il grado impostato, il simbolo °C si illumina costantemente e emette un segnale acustico per 4 secondi.

Per cuocere in modalità frittura profonda:

1. Tocca il tasto .
   ⇨ si illumina e sul display della zona centrale del piano cottura appare «A».



2. Tocca altre due volte per passare all'impostazione di frittura.
3. Il display del timer indica «140", la temperatura più bassa definita per la frittura, e si illumina. È possibile modificare l'impostazione della temperatura aumentandola o diminuendola di 10 gradi toccando i tasti +/—.

Se non viene effettuata alcuna impostazione entro i primi 5 secondi dopo aver toccato il tasto, la zona centrale inizia a funzionare al livello e alla temperatura impostati e questa impostazione non deve essere modificata successivamente. Se si desidera modificare l'impostazione, è necessario spegnere e riaccendere il piano cottura, quindi eseguire nuovamente le impostazioni di cottura automatiche desiderate.

4. Il simbolo °C sul display lampeggia finché la temperatura non raggiunge il grado impostato.
5. Quando la temperatura raggiunge il grado impostato, il simbolo °C si illumina costantemente e emette un segnale acustico per 4 secondi.

Disattivazione della funzione di cottura automatica:

1. Se si desidera annullare la funzione di cottura automatica, è possibile disattivare completamente la relativa zona del piano cottura toccando il tasto ⏻ se nessun'altra operazione di cottura è attiva sulle altre zone del piano cottura.
2. È possibile disattivare l'impostazione di cottura automatica solo per la zona centrale del piano cottura toccando il tasto per 3 secondi.

Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)

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

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.

2. Premere il tasto della zona del piano cottura desiderata.
   ⇨ La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano in sequenza sul display della zona del piano cottura.
   ⇨ Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella dei tempi di spegnimento automatico) è scaduto, la zona continua a funzionare al valore di temperatura più alto.

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

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

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

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

Serratura a chiave

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

Attivazione del blocco dei tasti

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

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

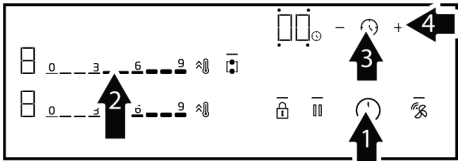
Disattivazione del blocco dei tasti

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

Funzione timer

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

Attivazione del timer



1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.
2. Imposta il livello di temperatura desiderato toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area a seconda della zona che desideri utilizzare.
3. Attiva il timer toccando il tasto .
   ⇨ «00" si illumina sul display del timer e il simbolo inizia a lampeggiare.

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

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

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

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

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

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

Disattivazione dei timer

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

Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

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

Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00":

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

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

Funzione Stop

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

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

1. Mentre il piano cottura è in funzione, premete il tasto ⏸.

⇨ Tutte le zone operative continuano a funzionare al livello di temperatura 1.

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

Impostazioni

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

cF1: impostazione di gestione dell'alimentazione

cF2: Ora del segnale acustico di fine cottura

cF3: impostazione della connessione Hob-Hood

1-Impostazione della gestione dell'alimentazione (cF1)

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻ e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ⏻.
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti ⏲/ ⏸/⏲/ ⏸ in ordine entro 10 secondi.
   ⇨ cF1 appare sul display del timer e «9» appare nella zona posteriore sinistra del piano cottura.
3. Regola il livello di potenza (vedi Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione) tra «1" e «9" toccando l'area di regolazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
4. Confermare le impostazioni di gestione dell'alimentazione toccando il tasto ⏻.

Il piano cottura si spegnerà e il piano cottura inizierà a funzionare alla potenza totale impostata sul livello selezionato.
La «gestione dell'alimentazione» include 9 diversi livelli di alimentazione (vedi Tabella - Livelli di gestione dell'alimentazione).
Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione

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

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

2-Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura (cF2)

✓ Con questa funzione, è possibile regolare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura del piano cottura come si desidera.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻ e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ⏻.
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti ⏲/ ⏸/⏲/ ⏸ in ordine entro 10 secondi.
   ⇨ La prima impostazione cF1 appare sul display del timer.
3. Premere una volta il tasto ⏸ per impostare l'ora di avviso acustico di fine cottura.
   ⇨ cF2 appare sul display del timer e «2" appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.
4. Regola l'impostazione del tempo di avviso (vedi Tabella - tempo di avviso acustico di fine cottura) tra «0" e «3" toccando l'area di impostazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.
5. Confermare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura toccando il tasto ⏻.
   ⇨ Il piano cottura si spegne e il piano cottura inizia a funzionare con l'ora di avviso impostata al livello selezionato.

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

Tabella - Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura

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

3- Impostazione del collegamento del piano cottura (cF3)

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻ e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ⏻.
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti ⏲/ ⏸ /⏲/ ⏸ / entro 10 secondi.
   ⇨ La prima impostazione cF| appare sul display del timer.
3. Premere due volte il tasto ⏸ per impostare la connessione Hob-hood.
   ⇨ cF3 appare sul display del timer e «0» appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.
4. Impostare il livello di funzionamento della cappa (vedere Tabella - Livello operativo della cappa) tra «0" e «7" toccando il campo di impostazione o facendo scorrere il dito sul campo.
5. Confermare l'impostazione della connessione Hob-hood toccando il tasto ⏻ .

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

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

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

Impostazione del livello di funzionamento della cappa dal piano cottura

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

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ⏻.
2. Tocca il tasto 🔥 per 3 secondi.
   ⇨ La luce — del tasto 🔥 si spegne.
3. Tocca il tasto 🔥 al livello in cui desideri azionare la cappa fino a raggiungere il livello desiderato.

Utilizzo sicuro ed efficace dei piani cottura a induzione

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

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

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

Sistema di spegnimento automatico

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

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

Tabella 1: Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Ore di spegnimento automatico
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuti

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

Protezione contro il surriscaldamento

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

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

Sistema di protezione da troppopieno

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

Impostazione precisa della potenza

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

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

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

6 Informazioni generali sulla cucina

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

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

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

Tabella di cottura

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

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

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

Funzione di cottura automatica

Cibo	Impostazione cottura automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bollitura			
Pasta (150 g)	Cottura a Bassa Temperatura (con acqua)	100	15 … 25
Patate (tritato grossolanamente) (400 g)	Cottura a Bassa Temperatura (con acqua)	100	20 … 30
Uovo	Cottura a Bassa Temperatura (con acqua)	100	10 … 15
Friggere poco			
Bistecca di controfiletto * (3 cm) (Cottura a fuoco vivo **)	Friggere in padella (con poco olio)	230	8 … 20
Bistecca di pollo	Friggere in padella (con poco olio)	220	10 … 25
Pesce (225 g) **	Friggere in padella (con poco olio)	220	10 … 20
Pancake **	Friggere in padella (con poco olio)	200	1 … 5
Melanzana (100 g)	Friggere in padella (con poco olio)	200	10 … 25
Patatine fritte			
Patate (surgelati - 175 g)	Patatine fritte	180	3 … 10
Patate fresche (175 g)	Patatine fritte	180	5 … 15
Nugget (400 g)	Patatine fritte	180	3 … 10
Schnitzel	Patatine fritte	180	4 … 15
* Si consiglia padella/pentola in ghisa.			
** Si consiglia di preriscaldare la padella/pentola.			

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.

- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuovere 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 calcare (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 corrodersi.

7.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

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

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

8 Risoluzione dei problemi

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

Il prodotto non funziona.

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

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

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

>>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.
- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

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

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

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

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

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

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

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili suoni e cause:

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

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
A1 — A8	Errore di comunicazione sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
B1 — B5	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B6	Il piano cottura a induzione ha superato il tempo massimo di funzionamento.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Azionare il piano cottura a induzione rispettando le durate specificate nel manuale utente.
B7	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B8	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contatta un servizio autorizzato.
C1 — C2	Si è verificato un errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
C3	Errore di funzionamento della ventola sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
C4	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.
C5 — C7	Errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
D1 — D9	Errore hardware della scheda elettronica sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
T1 — T8	Temperatura elevata o errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore dovrebbe risolversi quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti.

Informazioni addizionali per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	-	-
Standby in rete	-	-

*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.