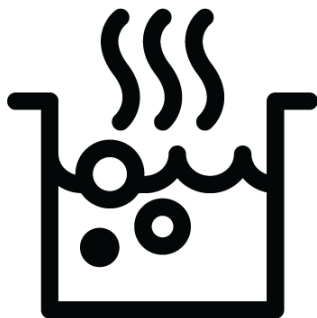




Placa encastrável / Manual do utilizador
Вбудована варильна панель / Посібник
користувача
Piano cottura incassato / Manuale Utente



HII64200FMTW

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVA
ÇÃO**

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

1	Instruções de segurança	4
1.1	Uso previsto	4
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	4
1.3	Segurança elétrica.....	5
1.4	Segurança no transporte	7
1.5	Segurança da instalação	7
1.6	Segurança durante a utilização	8
1.7	Advertências da temperatura	9
1.8	Segurança na cozedura	9
1.9	Indução	10
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	10
2	Instruções ambientais	11
2.1	Diretiva de resíduos.....	11
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	11
2.2	Informação da embalagem	11
2.3	Recomendações de eficiência energética	11
3	O seu produto	12
3.1	Apresentação do produto	12
3.2	Especificações técnicas	13
4	Primeira utilização	14
4.1	Limpeza inicial.....	14
5	Como utilizar a placa.....	14
5.1	Informação geral acerca da utilização da placa	14
5.2	Painel de controlo	18
6	Informação geral acerca da cozedura	26
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	26
7	Manutenção e limpeza	28
7.1	Informações gerais de limpeza	28
7.2	Limpar a placa	29
7.3	Limpar o painel de controlo	29
8	Solução de problemas	30



1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.



1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com

- falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
 - Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
 1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
 2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
 3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.
 4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente

indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do

cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.

- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.



1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.

- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto

será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.



1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:
Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.

Não tocar na superfície do aparelho.

- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os

superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.

- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.



1.8 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

1.9 Indução

- As zonas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas zonas da placa de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução, caso contrário a zona da placa não irá funcionar. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”.
- Como a placa de indução gera um campo magnético, isso pode causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a zona a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não deve depender do sensor do recipiente.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.
- Não guardar os objetos metálicos em gavetas por baixo da placa. Durante um uso intensivo e longo, os materiais podem sobreaquecer.
- Não colocar produtos eletrónicos tal como telemóveis, tablets, computadores sobre a placa de indução. O seu aparelho pode ficar danificado.

1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

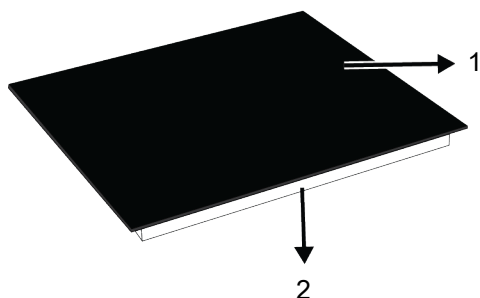
2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

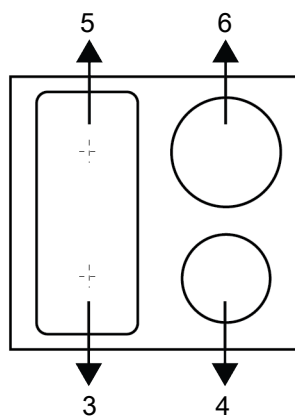
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3.1 Apresentação do produto



- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 5 Zona de cozinhar de indução



- 2 Compartimento inferior
- 4 Zona de cozinhar de indução
- 6 Zona de cozinhar de indução

3.2 Especificações técnicas

Especificações gerais da placa	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	52 / 580 / 510 *
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)(mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensão/Frequência	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	máx. 7,2 kW

Zonas de cozedura	
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação 1800 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W

* A altura da placa indicada na tabela técnica é a altura da base do produto.



Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

4.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

5 Como utilizar a placa

5.1 Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.

- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrónico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente

nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto, economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.
- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

- Não selecionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.

- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

Panelas/recipientes adequadas:

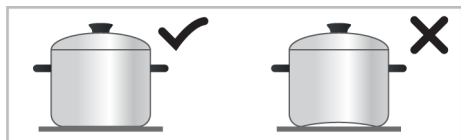
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

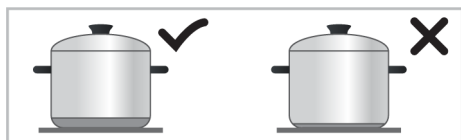
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

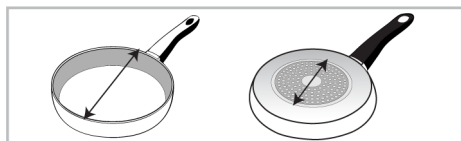
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



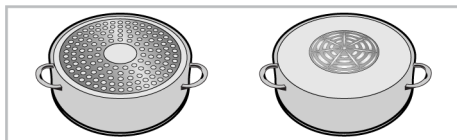
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx. 145
180	min. 100 - máx. 180
210	min. 140 - máx. 210
240	min. 140 - máx. 240
280	min. 125 - máx. 280
320	min. 125 - máx. 320
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 230 - comprimento 390

- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



- i** A distribuição igual dos recipientes de cozinha nos queimadores direito, esquerdo e central para a seleção dos queimadores afeta positivamente o desempenho de cozedura enquanto estiver a cozinhar várias refeições nas placas de indução.

Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

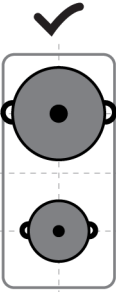
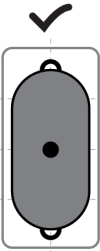
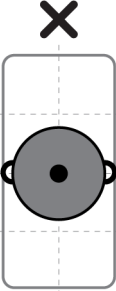
1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se não pisca quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

A detecção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a detecção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima. O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada.

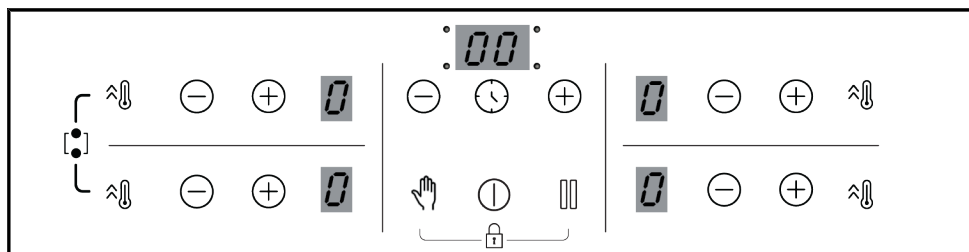
Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes.

Como duas zonas de cozedura independentes		Como uma zona de cozedura individual	
	As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.		Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.
			Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.

5.2 Painel de controlo



Teclas

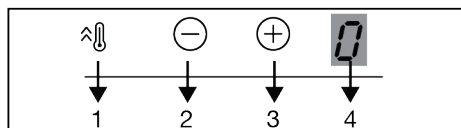
- ⏻ : Tecla ligar/desligar
- 🕒 : Tecla temporizador
- 🔥 : Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 🧼 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸ : Tecla parar
- ⏩ : Tecla para aumentar
- ⏪ : Tecla para diminuir

Símbolos

- 🔹 : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande *
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

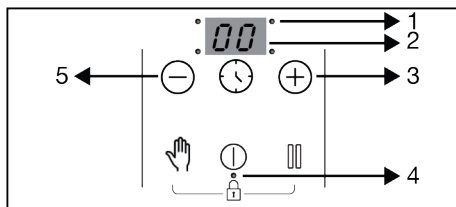
* Variam dependendo do modelo do produto.
Pode não estar disponíveis no seu produto.

Visor da zona de cozedura



- 1 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura
- 4 Indicador da temperatura da placa correspondente

Visor do temporizador



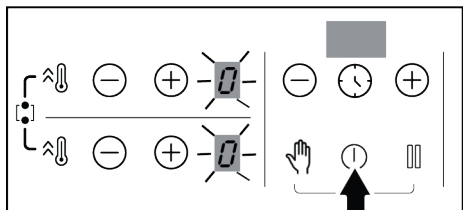
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.
- Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.

Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ⏻.
- ⇒ “0” aparece no visor de todas as zonas de cozedura.



Desligar a zona de cozedura:

- ✓ Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 4 maneiras diferentes:
- ✓ **Ao pressionar a tecla ①;** Pressione a tecla ①.
- 1. **Ao reduzir a temperatura para nível “0”;** Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível “0”.
- 2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida;** Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. “0” ou “00” irão aparecer no visor correspondente. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.
- 3. **Ao tocar simultaneamente nas teclas $\oplus/\ominus$ de zona para a zona de cozedura pretendida;** Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas $\oplus/\ominus$.



Se ou estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual

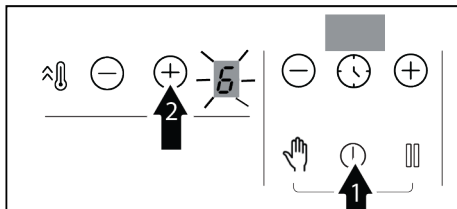
Se o símbolo estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo , o que significa que está menos quente.



Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas $\oplus/\ominus$ de zona.



⇒ A zona de cozedura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.



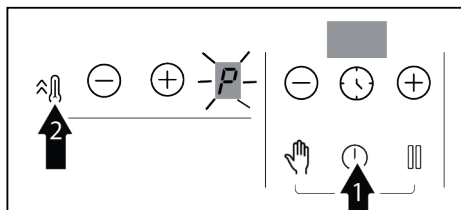
A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Pressione a tecla $\hat{\text{f}} \text{ } \text{f}$ da respetiva zona.



⇒ A zona de cozadura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo “P” vai aparecer no visor da zona de cozadura. A zona de cozadura desativa o booster e continua a funcionar no nível “9”.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

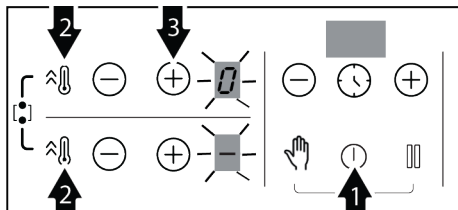
Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla $\ominus$ ou $\hat{\text{f}}\text{f}$. A zona de cozadura desativa o booster e continua a funcionar no nível 9.

Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

Ligar a zona de cozadura da superfície ampla

1. Pressionar Ⓜ para ligar a placa.
2. Para ligar a zona de cozadura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas $\hat{\text{f}}\text{f}$ de ambas as zonas de cozadura durante cerca de 3 segundos.



⇒ “0” vai aparecer no visor da zona de cozadura da parte traseira esquerda. $\ominus$ vai aparecer no visor da zona de cozadura da parte frontal direita e a zona de cozadura da superfície ampla será ativada.

3. Pressione as teclas $\oplus/\ominus$ na zona de cozadura da parte traseira esquerda para definir a temperatura entre “0” e “9”.



Uma vez ativada a zona de cozadura da superfície ampla, a temperatura pode ser definida com as teclas $\oplus/\ominus$ da zona de cozadura da parte traseira esquerda. Não pode definir a temperatura ao usar as teclas $\oplus/\ominus$ da zona de cozadura da parte frontal esquerda.



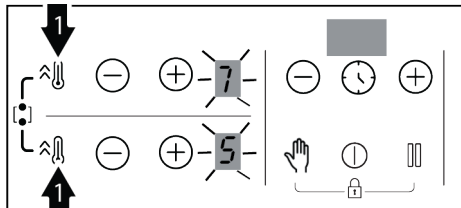
As zonas de cozadura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozadura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozadura.

⇒ A zona de cozadura começa a funcionar.

Ligar a placa de superfície grande enquanto um ou ambos os queimadores esquerdos estão funcionando

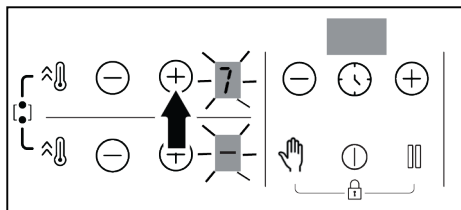
- ✓ Enquanto uma ou ambas as zonas de cozadura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozadura ao ativar a zona de

cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente ao mesmo nível.



1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas $\uparrow$ de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

- ⇒ O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.
- ⇒ As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



- ⇒ Para alterar a temperatura, pressione as teclas $\oplus/\ominus$ da zona de cozedura da parte traseira esquerda e defina a temperatura pretendida.



Se pressionar a tecla $\uparrow$ da zona de cozedura da parte esquerda enquanto a zona de cozedura da superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura irão funcionar no nível booster.

Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

- ✓ A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:
1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0":** Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".
 2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla:** Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. "0" aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e "00" aparecerá no visor do temporizador.
 3. **Ao pressionar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda:** Se pressionar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.
 4. **Ao pressionar simultaneamente as teclas $\uparrow$ de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos:** As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas $\uparrow$ de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir

ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla  até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.
2. Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla ①.

Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.



Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

Bloqueio para crianças Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.

- ⇒ O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo “L” será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla  será ligado.



Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.

Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.

2. A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.

Bloqueio de teclas

Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.



O bloqueio das teclas será cancelado em caso de falha de energia.

Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.

2. O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla será ligado após piscar.



Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

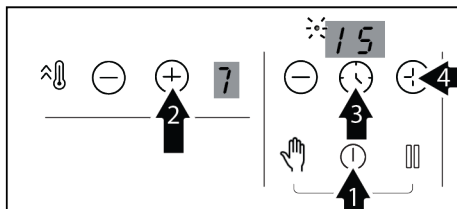
1. Pressione simultaneamente ambas as teclas e até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.
2. A luz da tecla vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.

Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla .
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas / da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla . O símbolo “00” e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas / do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.



Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.



Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.



O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura.



O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

Desativar o temporizador

Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

Desativar antecipadamente o temporizador

- ✓ Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada. Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

1. Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":

Pressionar as teclas $\oplus/\ominus$ do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.

- ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.
- ⇒ **Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ da zona correspondente:** Pressione simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ da zona correspondente.
- ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.



Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.

Função de paragem

- ✓ Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível1) através desta função.



Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla $\square$ quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.
2. Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo $\square$ irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.
3. Pressione novamente a tecla $\square$ para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

Função de gestão da potência

O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.

Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

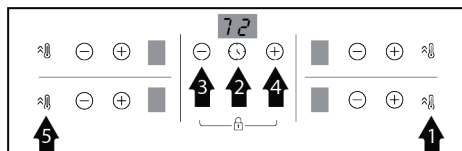
Indicador do visor de gestão de potência Potência total

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

Para alterar a potência total;

1. Desligar o forno tocando a tecla ①. Desligar o placa tocando novamente a tecla ①.

- Depois tocar respetivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador , a tecla do temporizador  e finalmente a tecla da área frontal esquerda .



- O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
- Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
- Confirmar a definição tocando na tecla  e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

 Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.

 Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios de funcionamento: Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem

várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.

 A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.

 O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona da placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos	

Tabela 1: Períodos de desligamento automático

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso “E” aparece no indicador durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.



Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

6 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de

incêndio. Nunca tente apagar um possível fogo com água! Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.

- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Mesa para cozinhar

Alimentos	Nível de temperatura	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Derreter		
Derreter chocolate (por ex. marca Dr.Oetker, chocolate amargo 55-60% cacau, 150 g)	1	20 ... 30
Manteiga (200 g)	6	5 ... 6
Ferver, aquecer, manter quente		
Água 1 L (Ferver)	P	3 ... 5
Água 3 L (Ferver)	P	8 ... 10
Leite 1 L (Ferver)	6	4 ... 6
Leite 1 L (Manter quente)	1-2	18 ... 22
Óleo vegetal (Aquecer) (Óleo de semente de girassol 0,5 L)	8	3 ... 5
Ferver		
Batata descascada cortada em pedaços (2 peças tamanho grande)	9	12 ... 14
Filete de salmão	8	10 ... 15
Salsichas	9	2 .. 4
Massa (150 g)	8	8 ... 12
Cozinhar, saltear		
Prato de arroz (200 g arroz)	6	8 ... 14
Paelha *	9	15 ... 20
Pudim do Noah **		
Cozer grão de bico Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	5 ... 6
Cozer grão de bico cozedura - para o pudim do Noah	3	10 ... 30
Trigo Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	2 ... 5
Trigo cozedura - para o pudim do Noah	3	10 ... 30
Pudim do Noah - Todos os ingredientes	8	20 ... 25
Jarretes com legumes **		
Saltear legumes	9	3 ... 8
Assar	4-5	120 ... 150
Sopas (Sopas)	6-7	17 ... 20
Fritura superficial		
Filete de robalo	8	3 ... 7
Bife do lombo ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salsichas	8	2 ... 5
Ovo frito	7	4 ... 8

Alimentos	Nível de temperatura	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Batatas fritas		
Boursak	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Recomendado o uso de wok		
** Recomendado panela/recipiente em ferro fundido		

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um

detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As

manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

7.2 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.

- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de

bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.
- Se a placa não ligar quando a tecla ligar/desligar for pressionada >>> Desconecte-o e aguarde pelo menos 20 segundos antes de conectá-lo.
- Possui proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a sua placa arrefeça.
- Não podem ser utilizadas placas adequadas. >>> Verifique seus potes.

UO ícone está sempre aceso no visor da zona da placa.

- As placas não podem ser colocadas no fogão em funcionamento. >>> Verifique se há uma placa na zona do fogão.
- Sua placa pode não ser adequada para indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A placa pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da placa pode não ser larga o suficiente para o zona de fogão

selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma placa que seja larga o suficiente para a zona do fogão.

- A placa ou a zona do fogão podem estar muito quentes. >>> Espere que esfriem.

A zona da placa selecionada desliga repentinamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozimento do compartimento selecionado pode ter expirado. >>> Você pode definir um novo tempo de cozimento ou terminar o cozimento.
- Tem proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a placa arrefeça.
- Um objeto pode ter tapado o painel de controlo táctil. >>> Remova o objeto do painel.

Embora a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A placa pode não ser adequada para o fogão de indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A placa pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da placa pode não ser larga o suficiente para o zona de fogão selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma placa larga o suficiente para a zona do fogão.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo que a placa esteja desligada.

- Isso não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento eletrónico da placa atinja a temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

- Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à

composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.
E 1 – E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 – E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 31 – E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 – E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	36
1.1 Передбачуване використання ..	36
1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	37
1.3 Електрична безпека.....	38
1.4 Безпека під час транспортування.....	39
1.5 Безпечне встановлення	40
1.6 Безпека використання	41
1.7 Застереження щодо температури.....	41
1.8 Безпека під час готування	42
1.9 Електроіндукція.....	42
1.10 Безпечне обслуговування та очищення.....	43
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	43
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	43
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	43
2.2 Інформація щодо упаковки	44
2.3 Поради щодо енергозбереження	44
3 Придбаний виріб.....	44
3.1 Опис виробу	44
3.2 Технічні характеристики	45
4 Перше використання	46
4.1 Початкове очищення	46
5 Правила експлуатації варильної панелі.....	46
5.1 Загальна інформація про використання печі	46
5.2 Панель управління	50
6 Загальна інформація щодо випікання	58
6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті	58
7 Технічне обслуговування та очищення.....	59

7.1 Загальна інформація щодо очищення	59
7.2 Чищення плити	61
7.3 Очищення панелі керування	61
8 Пошук та усунення несправностей	61

UK



1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.



1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей виріб дозволяється використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, фізичні, сенсорні або розумові навички яких недостатньо розвинені, або тим, у кого відсутній досвід та знання, тільки за умови, якщо їхні дії контролюються, або якщо вони пройшли курс навчання щодо безпечного використання виробу та можливих ризиків під час його використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Не слід допускати до чищення та обслуговування виробу дітей, якщо вони залишаються без нагляду.
- Цей виріб не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти їм грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Треба забезпечити, щоб діти й домашні тварини не гралися з виробом, а також не залазили на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Повертайте ручки каструль і сковорідок у напрямку до бічної поверхні кухонного стола, щоб діти не змогли схопитися за них і обпектися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання легкодоступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задусення.
- Перш ніж викинути зношені й непотрібні вироби, виконайте такі дії.
 1. Відключіть пристрій від джерела електроживлення і витягніть штепсельну вилку з розетки.
 2. Відріжте шнур живлення і від'єднайте його разом із вилкою від виробу.
 3. Вживіть запобіжних заходів, щоб запобігти проникненню дітей всередину виробу.

4. Не дозволяйте дітям гратися з виробом, коли він перебуває в неробочому режимі.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки),

зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.

- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в

розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу

- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.



1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.

- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.



1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.



1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на варильній поверхні утворилася тріщина, від'єднайте виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо скляна поверхня плити розбилася, дотримуйтеся таких правил.

Вимкніть усі газові та (якщо є) електричні конфорки. Від'єднайте виріб від електромережі.

- Не торкайтеся поверхні пристрою.

- Не використовуйте пристрій.

- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його

поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.



1.8 Безпека під час готування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.

Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.



1.9 Електроіндукція

- Електрично керовані зони варильної поверхні оснащені передовою індукційною технологією. На індукційних конфорках, які дозволяють економити час і електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для готування на індукційних поверхнях; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна варильна поверхня створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують пристрої, як-от: кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимикайте конфорку за допомогою елемента панелі керування (не варто покладатися на датчик наявності посуду).
- Не слід розміщувати металеві предмети, як-от: ножі, виделки, ложки і кришки на варильній поверхні, оскільки вони нагріються до високих температур.

- Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під варильною поверхнею. Матеріали, які знаходяться поруч із пристроєм впродовж його інтенсивної експлуатації, можуть перегріватися.
- Забороняється класти на індукційну варильну поверхню електронні вироби, як-от: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ваші вироби можуть зазнати пошкоджень.



1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки. Тому не викидайте

використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

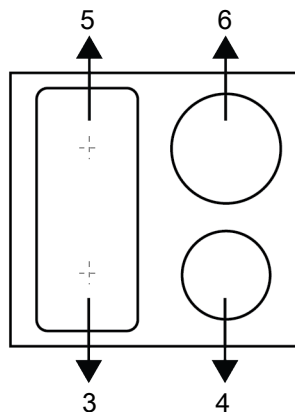
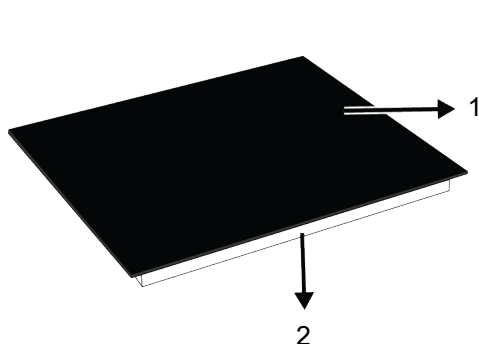
Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом.

Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу



- 1 Скляна поверхня приготування
- 3 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування

- 2 Нижня частина корпусу
- 4 Індукційна зона приготування
- 6 Індукційна зона приготування

3.2 Технічні характеристики

Загальні технічні характеристики варильної поверхні	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	52 /580 /510 *
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина), мм	560 (+2) /490 (+2)
Напруга/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Загальне енергоспоживання, кВт	макс. 7,2 kW

UK

Зони приготування	
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт
Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Бустер 1800 Вт
Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт
Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт
* Висота варильної панелі, вказана в технічній таблиці, є висотою нижньої кришки виробу.	



Для моделей, що постачаються з кріпильними пружинами та ущільнювальною прокладкою, прикріпленими до виробу, вражайте, що виміри ширини та глибини на 10 мм більше, ніж ці виміри.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

4.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не

використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

UK

5 Правила експлуатації варильної панелі

5.1 Загальна інформація про використання печі

Загальні попередження

- Не дозволяйте будь-яким предметам падати на варильну поверхню. Навіть невеликі предмети, такі як солянки, можуть пошкодити варильну поверхню. Не використовуйте тріснути варильні панелі. Через ці тріщини може просочитися вода і викликати коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку зателефонуйте до авторизованого сервісного центру, щоб відключити виріб від мережі, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.

- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каструлі / каструлі на варильну поверхню. Негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Різкі перепади температури на скляній варильній поверхні можуть призвести до пошкодження, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Схема завершується, коли на неї розміщуються каструлі / каструлі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під скляною поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каструль / сковорідок нагрівається, забираючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином,

тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Склона поверхня нагрівається теплом каstrуль/сковорідок.

Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каstrулі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки склона поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.
- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективне приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечне використання у разі можливих випадків під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrуль/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте склона поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.

- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

Пательні/горщики для готування

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Діаметр основи каstrуль / каstrуль повинен відповідати зоні індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

Відповідні каstrулі/горщики:

- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики / сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

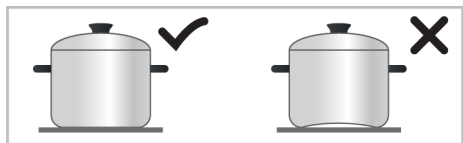
Непридатні горщики/сковорідки:

- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Склона горщики/каstrулі
- Кераміка

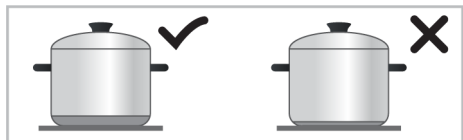
- Кераміка і порцеляна

Рекомендації:

- Використовуйте лише горшки/каструлі з плоским дном. Не використовуйте каструлі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



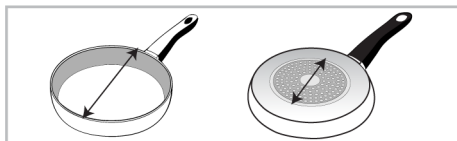
- Використовуйте горшки/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.



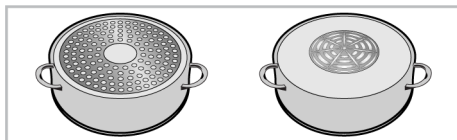
- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.

Рекомендовані розміри каструль/сковорідок

Діаметр зони приготування - mm	Діаметр каструлі - mm
145	мін. 100 - макс. 145
180	мін. 100 - макс. 180
210	мін. 140 - макс. 210
240	мін. 140 - макс. 240
280	мін. 125 - макс. 280
320	мін. 125 - макс. 320
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390



- Деякі горшки/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою. У деяких випадках може з'явитися попередження про погані горшки/сковорідки.



i Рівний розподіл посуду на правій, лівій і центральній варильної поверхні на вибір позитивно впливає на ефективність приготування під час приготування кількох страв на індукційних варильних поверхнях.

Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

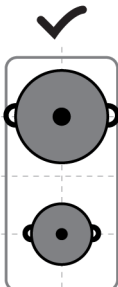
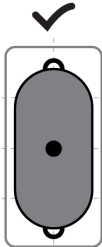
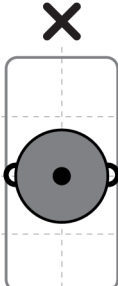
1. Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
2. Сумісна, якщо не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

Виявлення кастрюль/кастрюль індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрюль. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрюль/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище. Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів каstrулі, розміру каstrулі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок.

Використання більшої конфорки не призведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

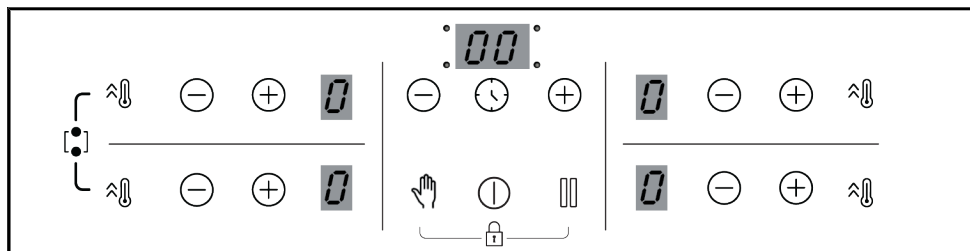
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею

Ваша плита оснащена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каstrулі.

Як дві незалежні зони приготування їжі		Як єдина зона готування	
	Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каstrулями/сковорідками. Розмістіть горщики/каstrулі, центруючи в окремих зони для готування.		Для приготування страв у великих каstrулях/сковорідках, розміщуйте каstrулі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.
			Якщо ви хочете готувати з двома різними каstrулями/сковорідками на одному рівні температури, ви можете поєднати конфорку з широкою (гнучкою) поверхнею і готувати у двох різних каstrулях/сковорідках при однаковій температурі. Розмістіть каstrулі/сковорідки так, щоб центри зон були знову відцентровані.

5.2 Панель управління

UK



Кнопки

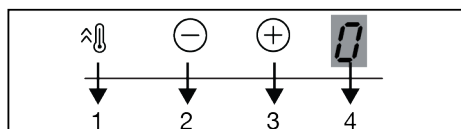
- : Кнопка «Увімкн./Вимкн.»
- : Кнопка таймера
- : Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)
- : Кнопка блокування очищення
- : Кнопка зупинення
- : Кнопка збільшення
- : Кнопка зменшення

Символи

- : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні *
- : Символ блокування кнопок

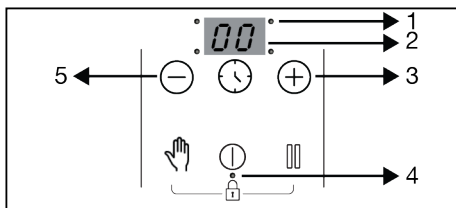
* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Дисплей зони приготування



- 1 Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури
- 4 Індикатор температури відповідної варильної поверхні

Відображення таймера



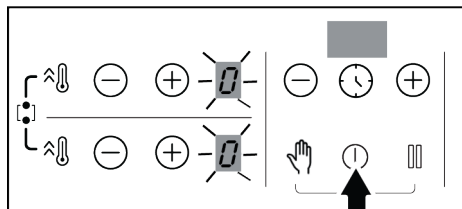
- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення значення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення значення таймера

Загальні застереження для панелі управління

- Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.
- Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.
- Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.
- Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
- ⇒ На дисплеях зон нагрівання відобразиться "0".



Вимикання зони нагрівання:

✓ Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:

1. **Торкнувшись кнопки ①;** Торкніться кнопки ①.
2. **Зниженням рівня температури до "0";** Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури "0".
3. **Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера;** Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться "0" або "00". Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
4. **Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання (+)/(-) потрібної зони;** Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок (+)/(-).

i Якщо символ або відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

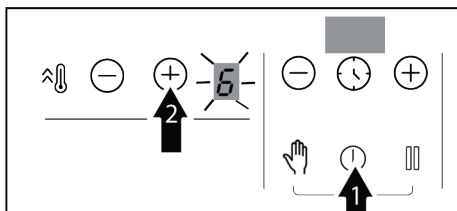
Індикатор залишкового тепла

Якщо символ блимає на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ, який означатиме зниження температури.

i У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ①.
2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони (+)(-).



⇒ Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

i Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику кастрюлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

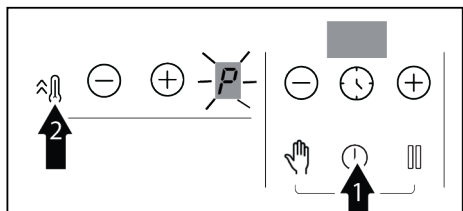
Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ①.

2. Торкніться кнопки відповідної зони.



⇒ Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ "P". Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні "9".

Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

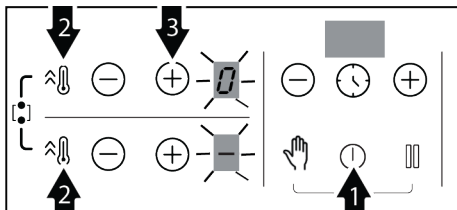
Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки або . Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні 9.

Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:

Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.

Увімкнення великої зони нагрівання

1. Торкніться , щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



⇒ Значення "0" буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання. Символ з'явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопок / задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від "0" до "9".



Одразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок / задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок / передньої лівої зони нагрівання.

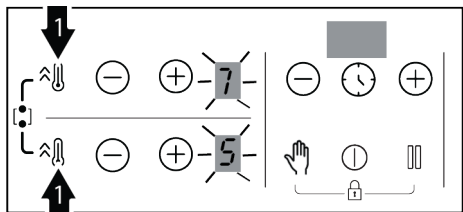


Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

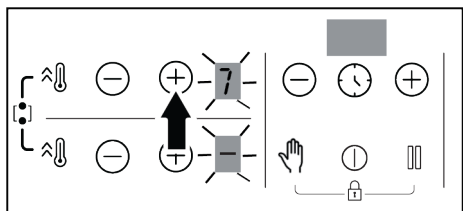
⇒ Зона нагрівання почне працювати.

Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання

- ✓ Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.



- Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання активні, утримуйте кнопки обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.
 - ⇒ Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.
 - ⇒ Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



- ⇒ Щоб змінити температуру, торкніться кнопку задньої лівої зони нагрівання та встановить потрібну температуру.

При торканні кнопки лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

Вимкнення великих зон нагрівання

- ✓ Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:

- Зниженням рівня температури до "0"**: Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до "0".
- Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера**: Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться "0", а на дисплеї таймера з'явиться "00".
- Торкнувшись одночасно кнопок будь-якої з лівих зон нагрівання**: При одночасному натисненні кнопок будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.
- Натиснувши одночасно кнопки обох зон нагрівання протягом 3 секунд**: Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидко прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.

Вмикання блокування для чистки

- Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
- На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна кнопка, крім .

Вимикання блокування для чистки

Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.



Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку , доки не прозвучать два сигнали.

Блокування від дітей Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).

Вмикання блокування від дітей

1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
⇒ Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ “L” і увімкнеться десяткова крапка кнопки .



Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ “L”.

Вимикання блокування від дітей

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

2. Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ “L”, а індикатор кнопки  погасне.

Блокування кнопок

Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.



У разі відключення електроенергії блокування клавіш буде скасовано.

Вмикання блокування кнопок

1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
2. Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки .



Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка ①. При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки  блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. При натисканні будь-яких кнопок без вимкнення блокування кнопок символ “L” блиматиме на усіх дисплеях зон нагрівання, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

Вимикання блокування кнопок

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопок  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

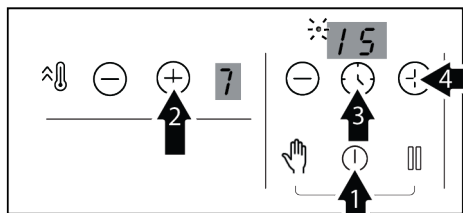
2. Індикатор кнопки  згасне, а панель управління буде розблоковано.

Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

Вмикання таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони .



3. Торкніться кнопки , щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ "00" і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера .
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

 Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відображатиметься таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони блиматиме. Десяткові крапки інших зон світитимуться постійно.

 Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку  усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відображатиметься значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

 Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури.

 Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

Вимикання таймера

Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.

Завчасне вимикання таймерів

- ✓ У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена. Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

1. **Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до "00"**: На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопок таймера , доки на дисплеї не з'явиться "00".

⇒ Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

⇒ **Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопок  відповідної зони**: Одночасно торкніться кнопок  відповідної зони.

- ⇒ Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.



Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення "0".

Функція зупинки

- ✓ За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).



Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки під час роботи будь-якої зони нагрівання.
2. Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання .
3. Торкніться кнопки ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.

Функція управління потужністю

Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витрачати піч. Є 8 рівнів потужності.

Функція керування

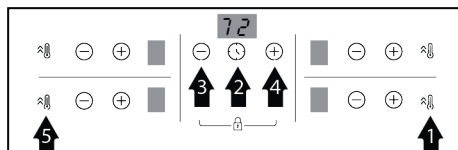
енергоспоживанням - Загальний рівень потужності, який можна встановити

Індикатор керування потужністю
Загальна потужність

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

Щоб змінити загальну потужність;

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки . Вимкніть піч, торкнувшись ще раз.
2. Потім торкніться відповідно кнопки правої передньої зони, кнопки , кнопки таймера, кнопки таймера і, нарешті, кнопки лівої передня зона.



3. Набір рівнів керування потужністю відображається на дисплеї таймера.
4. Торкніться кнопки , щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки та вимкніть варильну панель. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.



Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.



Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

Безпечно та ефективно використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.



Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.



Виріб може запуститись і зупинитися, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

UK

Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається.

Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період.

Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хв
P (Прискорений розігрів)	10 хв (*)
(*) Через 10 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

Таблиця 1: Періоди автоматичного вимкнення

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.

- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвищого рівня до рівня 7.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та

варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження “Е”.

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.



Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.



Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. Не намагайтеся загасити пожежу водою! При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтесь, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

Кухонний стіл

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Плавлення		
Плавлення шоколаду (наприклад, бренд Dr.Oetker, гіркий шоколад 55–60% какао, 150 г)	1	20 ... 30
Вершкове масло (200 г)	6	5 ... 6
Кип'ятіння, розігрівання, підтримання теплим		
Вода 1 L (Кип'ятіння)	P	3 ... 5
Вода 3 L (Кип'ятіння)	P	8 ... 10
Молоко 1 L (Кип'ятіння)	6	4 ... 6
Молоко 1 L (Підтримання теплим)	1-2	18 ... 22
Рослинна олія (Нагрівання) (Соняшникова олія 0,5 L)	8	3 ... 5
Кип'ятіння		
Нечищена картопля крупно подрібнена (2 шматочки великого розміру)	9	12 ... 14
Філе лосося	8	10 ... 15

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Ковбаса	9	2 ... 4
Макарони (150 г)	8	8 ... 12
Приготування їжі, пасерування		
Страва з рису (200 г рис)	6	8 ... 14
Паелья *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Кип'ятіння нуту з квасолею Кип'ятіння - для ашуре	9	5 ... 6
Кип'ятіння нуту з квасолею приготування - для ашуре	3	10 ... 30
Пшениця Кип'ятіння - для ашуре	9	2 ... 5
Пшениця приготування - для ашуре	3	10 ... 30
Ашуре -Всі інгредієнти	8	20 ... 25
Гомілки з овочами **		
Пасерування овочів	9	3 ... 8
Випічка	4-5	120 ... 150
Супи (Наприклад, суп з сочевиці)	6-7	17 ... 20
Дрібне обсмажування		
Філе морського окуня	8	3 ... 7
Стейк без кісток ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Ковбаса	8	2 ... 5
Смажені яйця	7	4 ... 8
Картопля фрі		
Баурсак	8	13 ... 16
Шніцель	8	5 ... 7
Нагетси	8	4 ... 6
* Рекомендується сковорідка вок		
** Рекомендується лита каструля/литий казанок.		

7 Технічне обслуговування та очищення

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу.

Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.

- Ніколи не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні

шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).

- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намілену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не

зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.

- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня

охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.

- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсору панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.

- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.
- Якщо варильна поверхня не вмикається після натискання кнопки увімкнення/вимкнення >>> Від'єднайте його від мережі та зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж підключати.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, поки плита охолоне.
- Не можна використовувати відповідні каструлі. >>> Перевірте свої горщики.

на дисплеї конфорки завжди світиться значок .

- Не можна ставити каструлі на робочу плиту. >>> Перевірте, чи є каструля на конфорці.
- Можливо, ваша каструля не підходить для індукції. >>> Перевірте, чи підходить ваша плита для індукційної варильної панелі.
- Можливо, каструлю неправильно відцентровано на конфорці або нижня поверхня каструлі недостатньо широка для вибраної зони конфорки. >>> Відцентруйте зону конфорки, вибравши каструлю достатньої ширини для конфорки.
- Каструля чи зона конфорки можуть бути занадто гарячими. >>> Зачекайте, поки вони охолонуть.

Вибрана конфорка раптово вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування у вибраній камері закінчився. >>> Ви можете встановити новий час приготування або завершити приготування.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, доки варильна поверхня охолоне.
- Можливо, якийсь предмет закриття сенсорну панель керування. >>> Видаліть об'єкт на панелі.

Незважаючи на те, що конфорка включена, каструля не нагрівається.

- Каструля може не підходити до індукційної плити. >>> Перевірте, чи підходить ваша плита для індукційної варильної панелі.
- Можливо, каструлю неправильно відцентровано на конфорці або нижня поверхня каструлі недостатньо широка для вибраної зони конфорки. >>> Відцентруйте зону конфорки, вибравши каструлю достатньої ширини для конфорки.

Вентилятор охолодження продовжує працювати, навіть якщо варильну панель вимкнено.

- Це не помилка. Вентилятор охолодження продовжує працювати, поки електронне обладнання на варильній панелі не досягне відповідної температури.

Шум від плити під час варіння

- Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

Коди/причини помилок і можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.
E 1 – E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 – E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 – E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плити на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 – E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

UK

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

UK

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	68
1.1 Uso previsto	68
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	68
1.3 Sicurezza elettrica	69
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	71
1.5 Installazione in sicurezza	71
1.6 Utilizzo in sicurezza	72
1.7 Avvertenze sulla temperatura	72
1.8 Sicurezza nella cottura	73
1.9 Induzione	73
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	74
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	74
2.1 Direttiva sui rifiuti	74
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	74
2.2 Informazioni sull'imballaggio	74
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	74
3 Il prodotto	75
3.1 Presentazione del prodotto	75
3.2 Specifiche tecniche	76
4 Primo utilizzo.....	77
4.1 Pulizia iniziale	77
5 Come utilizzare il piano cottura ..	77
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	77
5.2 Valdymo skydeliis	80
6 Informazioni generali sulla cottura	89
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	89
7 Manutenzione e pulizia	90
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	90
7.2 Pulizia del piano cottura	91
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	91
8 Risoluzione dei problemi.....	92



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

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

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

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

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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



1.5 Installazione in sicurezza

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

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

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

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

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

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

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

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

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

1.8 Sicurezza nella cottura

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

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

1.9 Induzione

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

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



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

2.3 Consigli per risparmiare energia

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

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

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

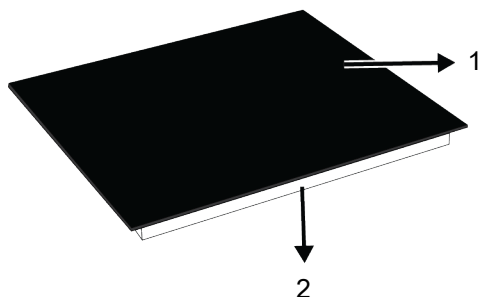
misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

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

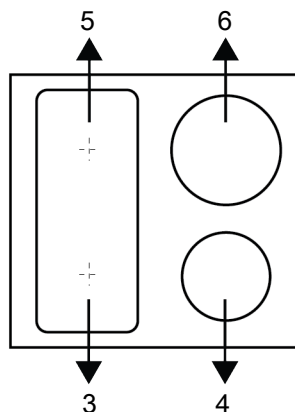
IT

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



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



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

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generali piano cottura	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 /580 /510 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,2 kW

Fornelli

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

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

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

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

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



Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.



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



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



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

4 Primo utilizzo

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

4.1 Pulizia iniziale

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

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

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

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

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

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

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

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

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

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Per un funzionamento sicuro:

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

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

Pentole e padelle

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

Pentole e padelle adatte:

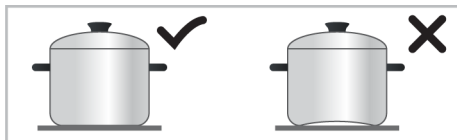
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

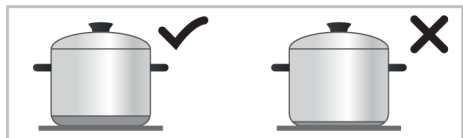
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

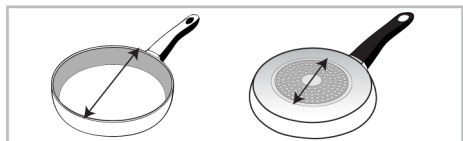
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



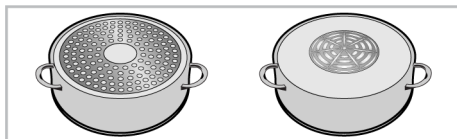
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.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



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



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



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

Testare pentole e padelle

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

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

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

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

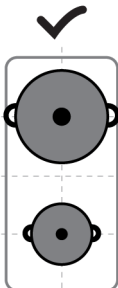
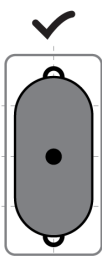
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

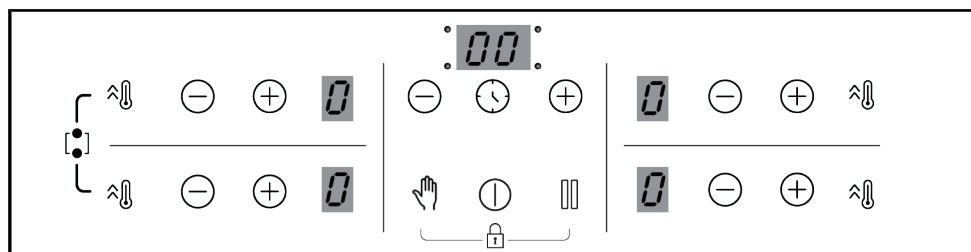
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più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

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

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

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

5.2 Valdymo skydeliis



Tasti

-  : Tasto On/Off
-  : Tasto del timer

-  : Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
-  : Tasto di blocco per pulizia
-  : Tasto di arresto

⊕ : Tasto per gli incrementi

⊖ : Tasto per i decrementi

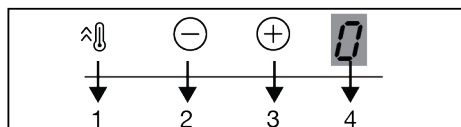
Simboli

⦿ : Simboli combinazione fornello a superficie ampia *

🔒 : Il simbolo blocco tasti

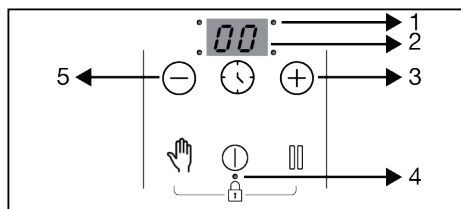
* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Display piano cottura



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

Timer



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

Avvertenze generali per il pannello di controllo

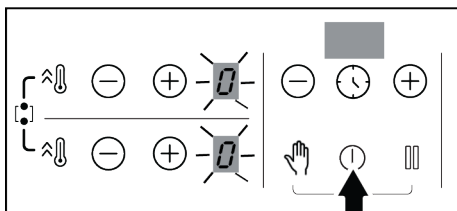
- Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.

- Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi.
- Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.

Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto ①.

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



Spegnimento della zona di cottura:

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

- ✓ **Toccando il tasto ①;** Toccando il tasto ①.

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



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

Indicatore di calore residuo

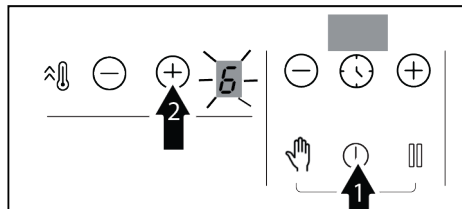
Se lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in che significa che è meno caldo.



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

Regolazione del livello di temperatura

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



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



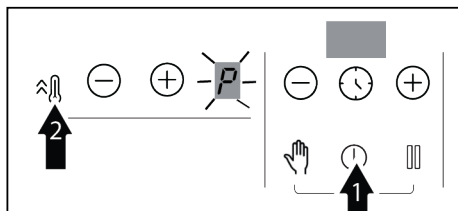
La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore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

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

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

Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

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



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

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

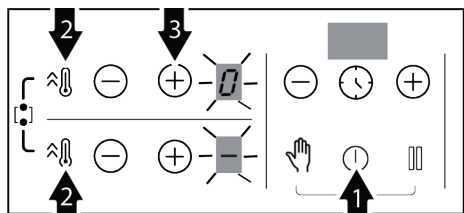
È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto  o . La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello 9.

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

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

Accensione della zona di cottura a maggiore superficie

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



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

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



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



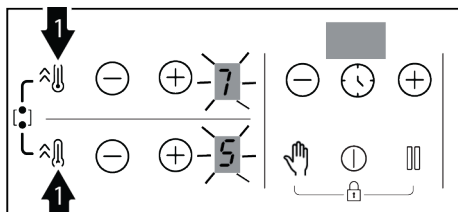
Le zone di cottura a maggiore superficie a sinistra sono illustrate a titolo di esempio. Nel caso vi sia una zona di cottura a maggiore superficie anche sul lato destro del piano di cottura, le stesse istruzioni valgono per la suddetta zona di cottura.

⇒ La zona di cottura inizia a funzionare.

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

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

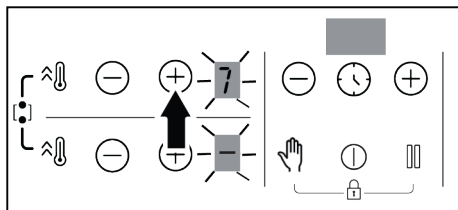
IT



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

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

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



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



Se si tocca il tasto $\wedge\text{||}$ della zona di cottura sinistra mentre la zona di cottura dalla superficie maggiore è attiva, le zone di cottura funzionano con il booster.

Spegnimento della zona di cottura a maggiore superficie

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

Blocco per pulizia

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

Attivazione del blocco per pulizia

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

Disattivazione del blocco per pulizia

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



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

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

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

Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti || o ||| finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.
- ⇒ Il blocco bambini sarà attivo. "L" verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto $\frac{1}{2}$ si accenderà.



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

Disattivazione del blocco bambini

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

Blocco tasti

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



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

Attivazione del blocco tasti

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



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

Disattivazione del blocco tasti

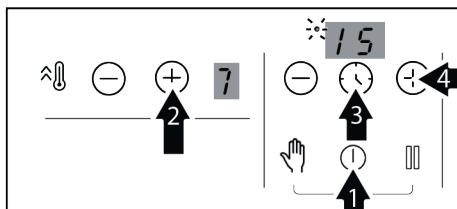
1. Toccare simultaneamente i tasti o finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.
2. La luce del tasto si spegne e il pannello di controllo si sblocca.

Funzione timer

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

Attivazione del timer

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



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



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



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



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



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

Disattivazione del timer

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

Disattivazione precedente dei timer

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

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

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

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

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

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



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

Funzione stop

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



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

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

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

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

Funzione gestione energetica

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

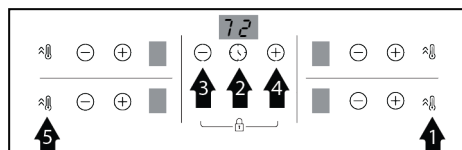
Funzione di risparmio energetico - livelli di potenza totali che possono essere impostati

Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico Potenza totale

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

Per modificare la potenza totale;

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



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

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



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



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

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

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

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



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



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

Sistema di spegnimento automatico

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

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

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

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

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

Tabella 1: Tempo di spegnimento automatico

Protezione dal surriscaldamento

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

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

Sistema di sicurezza di troppopieno

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

Impostazione precisa della potenza

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



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



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

6 Informazioni generali sulla cottura

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

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

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

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

Tabella di cottura

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

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

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

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

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

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

Per i piani cottura:

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

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici in vetro

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

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

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

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

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

8 Risoluzione dei problemi

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

Il prodotto non funziona.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rumore dal fornello durante la cottura

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

Possibili rumori e motivi

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

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

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

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

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

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

