

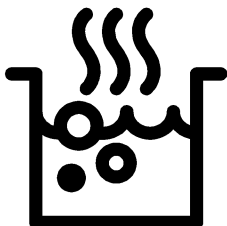


Built-in Hob

User Manual

Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 64520 HT

EN / IT

185.9277.60/R.AB/15.11.2019

7750182908

Please read this user manual first!

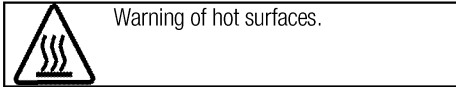
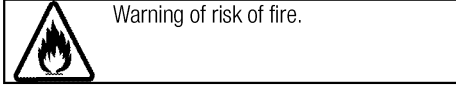
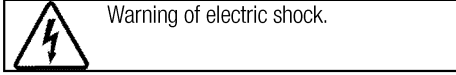
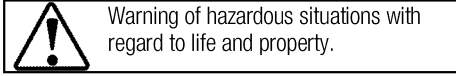
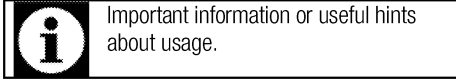
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation 9

Before installation	9
Installation and connection	10
Future Transportation.....	12

4 Preparation 13

Tips for saving energy	13
Initial use	13
First cleaning of the appliance.....	13
Initial heating	13

5 How to use the hob 14

General information about cooking	14
Using the hobs.....	15
Control panel	16

6 Maintenance and care 23

General information.....	23
Cleaning the hob.....	23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

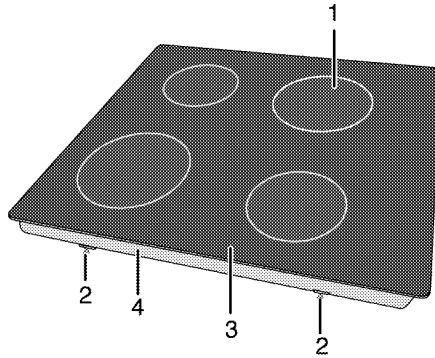
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N-220-240 V / 2N-380-415 V 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	16 A X 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

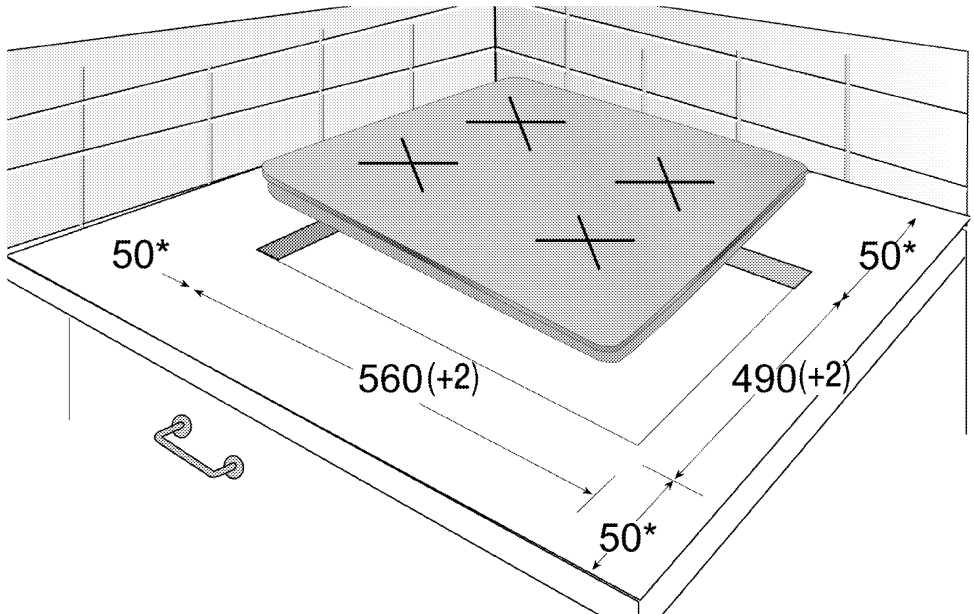
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

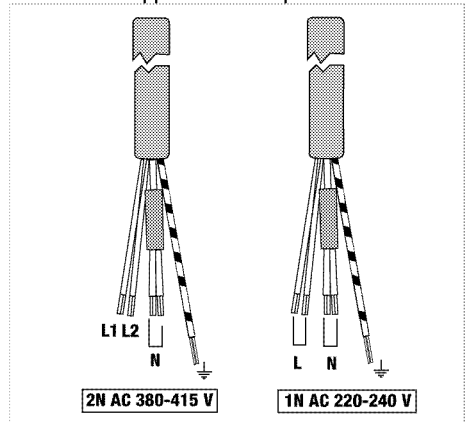


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.



1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

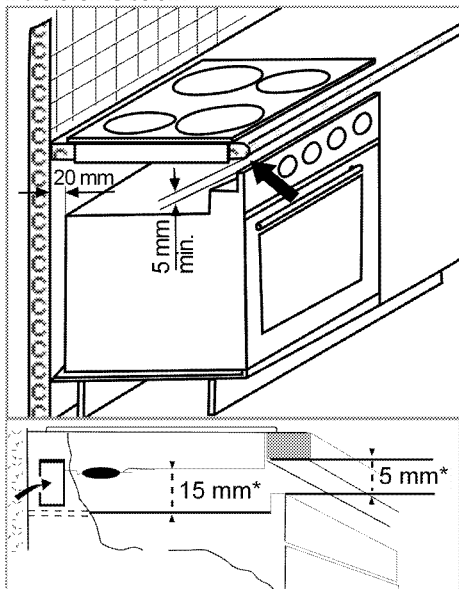


2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)» OR
 - Grey/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)
3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 (Phase 1)
 - Black cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)

- Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

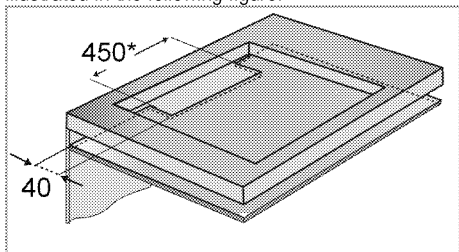
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm² at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.

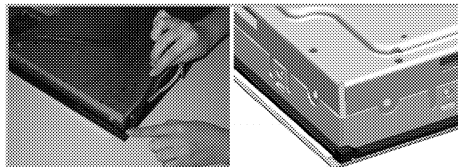


* min.

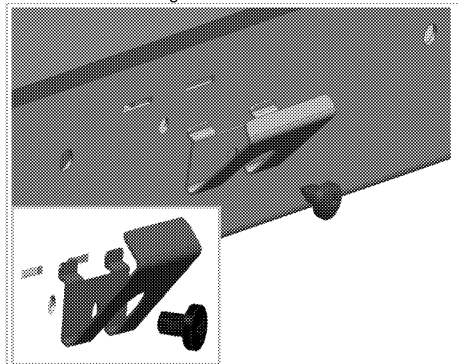
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any


liquid from penetrating between the product and the counter.


1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



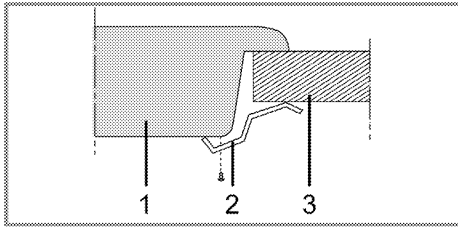
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



 For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

 The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

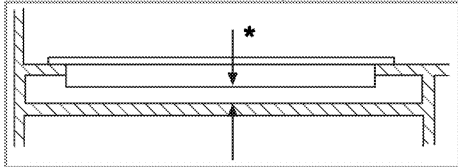
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

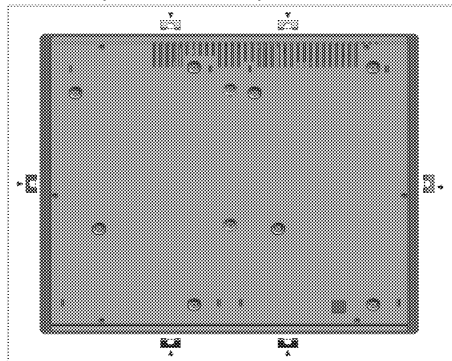
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

DANGER:
There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



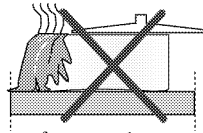
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

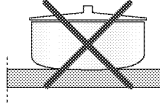
Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

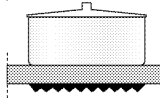
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "E" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "E" symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.



If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.



When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs

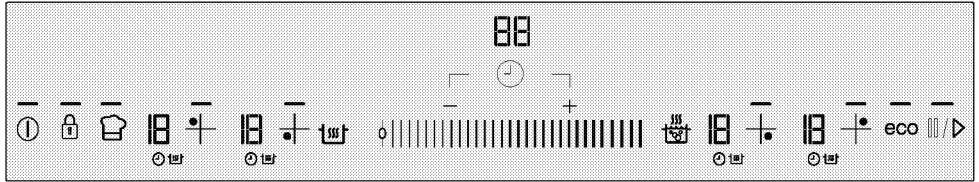


DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.
















Control panel




Specifications

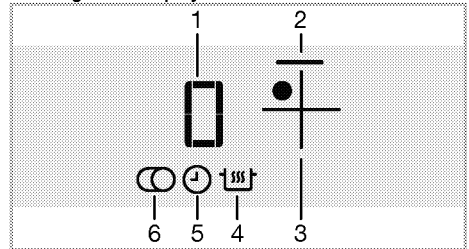


Adjustment area (for temperature level)


-  Light indicating that the relevant key is functioning
-  On / Off key
-  Keylock key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Quick Heating key / Booster key
-  Keep Warm key
-  Stop key
-  Memory key
-  Economy mode key
-  Cooking zone selection controls
- 
- 
- 


 Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

Cooking zone display





- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
 - 2 Cooking zone light
 - 3 Cooking Zone Selection key
 - 4 Keep Warm Function symbol (*)
 - 5 Timer symbol
 - 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.


 This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob


1. Touch " key on the control panel.

Light of the " key turns on. The hob is ready for use.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

 When any key (" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch " key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.



"H" or "h" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

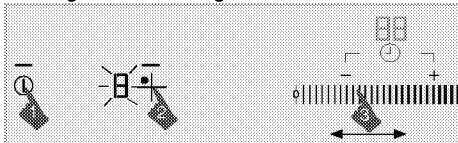
Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.



When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)



If your hob gets overheated, the active cooking zones will drop to the 14th level (if at a level higher than 14) for safety reasons and cannot be set to a high level. They can be set to a high level again when the temperature of your hob drops to a safe level. If the hob gets heated to a critical level, it will automatically turn off and the cooking zones cannot be activated.

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "⏻" symbol on the hob display will disappear.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**

Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

High Power (Booster) Function

For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting Booster directly:

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "⚡" key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "⚡" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.



Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off Booster function prematurely:

Touch "⏻" to turn off booster any time you want.

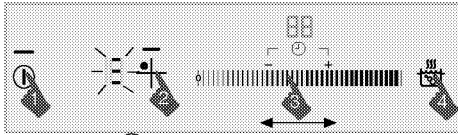
Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.



Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "I" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "C" key.
The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

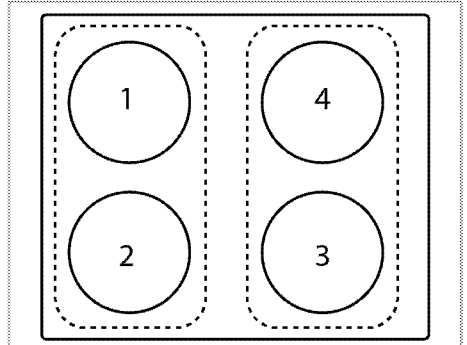
Table: Quick Heating Operation Times

Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

The performance of hob can be changed according to number of active zones. If two zones are used at the same time, the zones at the same side should be used. This usage style provides more cooking and pan detection performance. You can see in figure below the recommended usage style to use two cooking zone at the same time.



Due to the total power limitation of the hob, there may be a decrease in the first hob level set compared to the levels set when the right or left zones are operated at the same time.

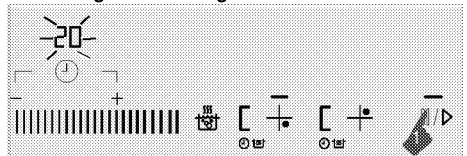
Turning off Quick heating function:

Touch "C" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "C" until 20 is displayed on the time display of the hob.
» "C" will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "I".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after

20 seconds, "||| / ▷" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.



If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "||| / ▷" until "C" disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold



"8" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the



"8" key will turn off.



If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "8" key flashes.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold



"8" key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the



"8" key will turn off.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the keylock

1. **When the hob is operating, touch and hold** "8" until **two signal sounds** are heard.

The light of the "8" key will flash and all cooking zones will be locked.



You can activate the keylock **in operation mode** only. When keylock is activated, only the "1" key will be functional. When you touch

any other key, the light of the "8" key will flash to indicate that the keylock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "8" key pressed for 2 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "8" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

4. Touch "2" key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and "2" symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Set the desired duration by touching "—" / "+".

You can touch and hold "—" or "+" to move forward faster.

After flashing for a certain period of time, the "2" symbol lights up permanently. Lighting up of "2" symbol continuously indicates that the function is activated.



The timer can only be set for the cooking zones already in use.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.



When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "2" key to select the timer of the relevant cooking zone.

3. Decrease the value until "00" appears on the timer display touching "▬". You can touch and hold "▬" to move forward faster.

"⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "⌚" key for about 3 seconds.


"⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

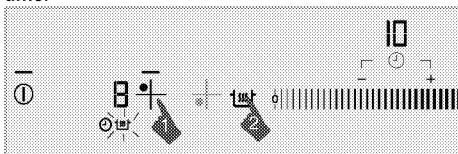
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "⌚" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

 The cooking zone will go on operating at low temperature. "⌚" and "u" symbols appear on the cooking zone display.

Activating the keep warm function by setting the timer




1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "⌚" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"⌚" symbol appears on the cooking zone display. The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "u" symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function


1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Touch "⌚" key to turn off the keep warm function. The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.
2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

 You can cancel the keep warm function by touching the "⌚" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may decrease the temperature level at the 1st level of all active cooking zones on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

 If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.

1. Touch the "||| ▷" key when your hob is operating. All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.
2. Touch "||| ▷" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Power management function

You can adjust total power of hob as you want with this function. "The power management function" includes 6 different settings (see Table- Power management options).

Table- Power management options:

Power management options	Total power
P1	2,5 kW
P2	3,0 kW
P3	3,6 kW
P4	4 kW
P5	6 kW
P6	7,2 kW

For the access power management menu, follow below steps. Below steps have to be applied within 60 seconds after the hob is energized.

1. Touch "front left cooking zone selection key".
2. Touch "front right cooking zone selection key".
3. Touch "front left cooking zone selection key".

4. Touch " front right cooking zone selection key".
5. Touch the "||| / ▶" key to select "Power management options".
6. Touch the "⏸" key to approve your decision.
7. The hob is ready for using with "Power management function"
8. Apply above steps to adjust different power management options after power is cut off.

When the hob is in standby mode, you can see adjusted power management setting. For that, it is enough to touch the "⏸" key.

Eco mode

You can switch all cooking zones to lower level by using this function.



Economy mode can only be activated for active cooking zones.

1. Touch the "eco" key when cooking zone is operating.
- » Active cooking zone switches to economy mode and its level drops by half.

Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.



Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "⏸" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "👤" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "👤" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
2. When the temperature value is "0", touch "👤" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model.

With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1

17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "E" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy




Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	"L" symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"Fx***" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex***" symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	"F3" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex***" symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,...,9"		

	For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.
	If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.
	Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"i" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> *Check if there is a pot on the cooking zone.*
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

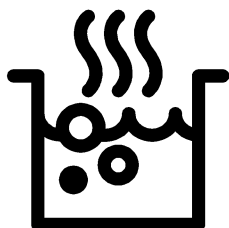


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

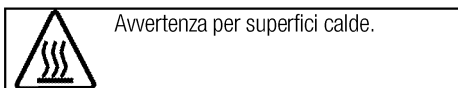
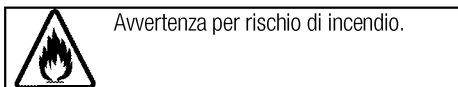
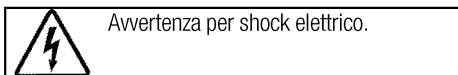
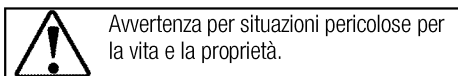
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale.....	4
Sicurezza elettrica.....	4
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	7
Smaltimento di vecchi prodotti.....	7
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	7

2 Informazioni generali 8

Panoramica.....	8
Specifiche tecniche.....	8

3 Installazione 9

Prima della installazione.....	9
Installazione e collegamento.....	10
Smaltimento di vecchi prodotti.....	12

4 Preparazioni 13

Consigli per il risparmio energetico	13
Uso iniziale.....	13
Prima pulizia del prodotto	13

Riscaldamento iniziale.....	13
-----------------------------	----

5 Come utilizzare il piano cottura 14

Informazioni generali sulla cottura	14
Uso del piano cottura.....	15
Pannello di controllo.....	16

6 Manutenzione e cura 24

Informazioni generali	24
Pulizia del piano cottura.....	24

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 25

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in

"Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 14*, Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura

progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i

bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

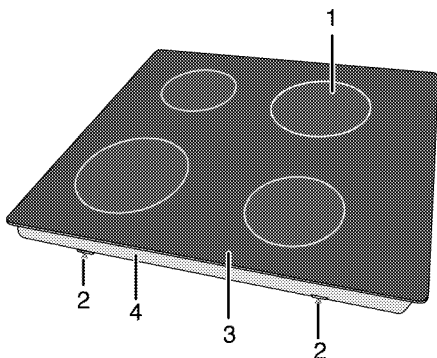
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Piastra di cottura ad induzione
2 Morsetto per il montaggio
3 Superficie in vetroceramica
4 Coperchio base

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N-220-240 V / 2N-380-415 V 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 7200 W
Fusibile	16 A X 2
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Bruciatori	
Sinistra posteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W
Sinistra anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W
Destra anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	145mm
Energia	1500/2200 W
Destra posteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	210 mm
Energia	2000/3700 W



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



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



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.



PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



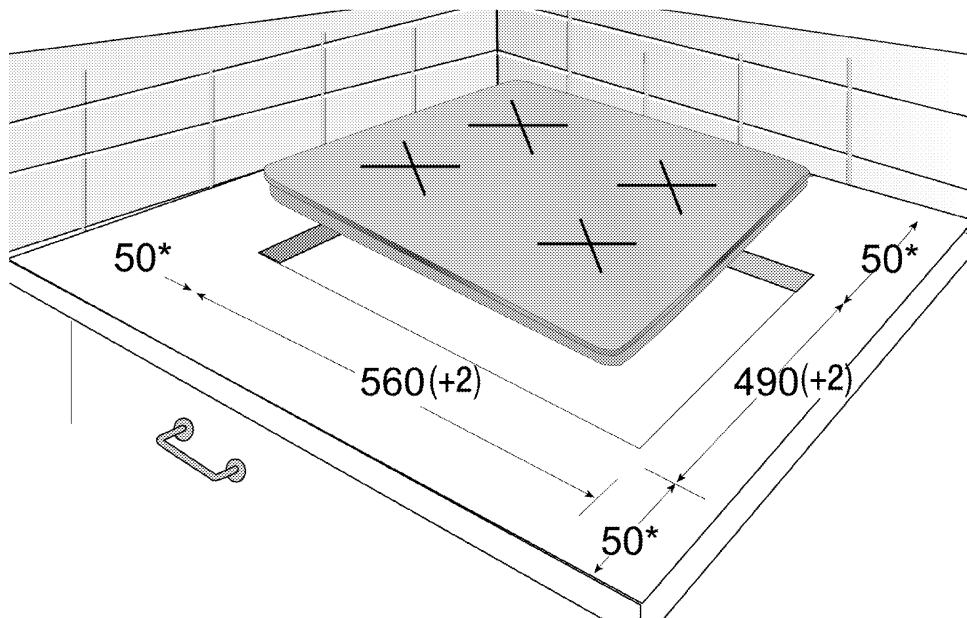
PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione (min 650 mm).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.



Non installare il piano cottura su collocazioni con bordi o angoli taglienti.
C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.

Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



PERICOLO:

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.
C'è il rischio di shock elettrico!

Collegamento del cavo di alimentazione

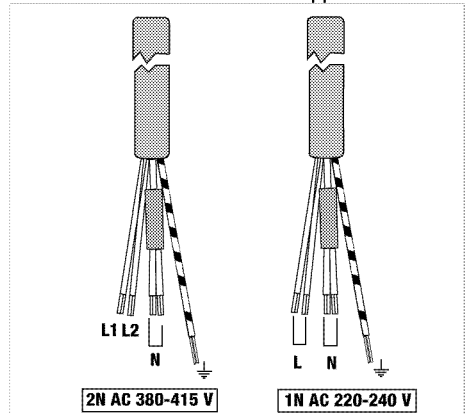


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.



1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:

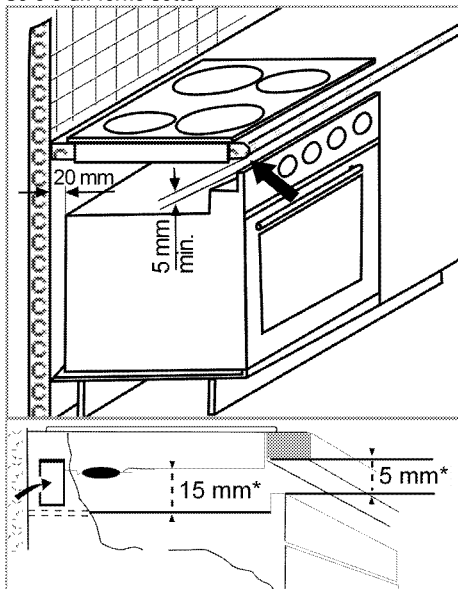


2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:
 - Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
- » 0
 - Cavo grigio/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
3. **Per il collegamento a due fasi**, collegare i cavi come indicato di seguito:
 - Cavo marrone = L1 (Fase 1)

- Cavo nero = L2 (Fase 2)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)
- » 0
- Cavo nero = L1 (Fase 1)
 - Cavo grigio = L2 (Fase 2)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

Installazione dell'unità

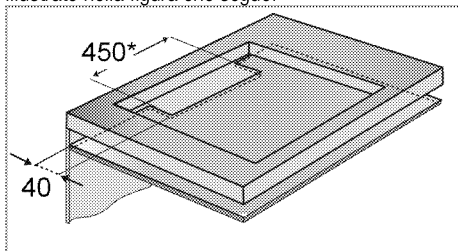
Se c'è un forno sotto



* min.

Se c'è un tavolo sotto

Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione di minimo 180 cm² nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.

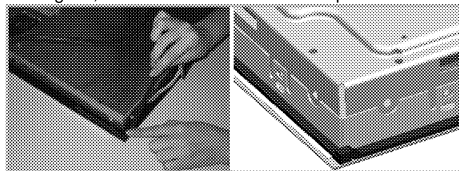


* min.

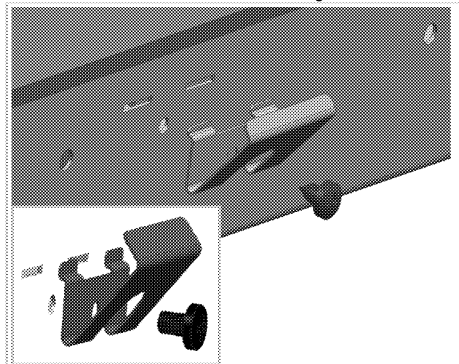
Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la

guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
3. La guarnizione sigillante in dotazione nella confezione deve essere applicata intorno al piano cottura dalla parte inferiore come mostrato nella figura, durante la installazione del piano cottura.



4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.

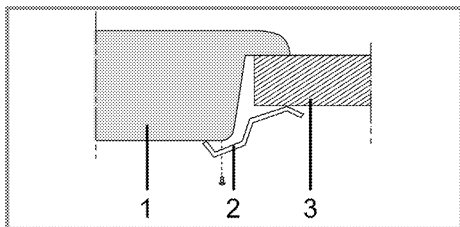


In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.



Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

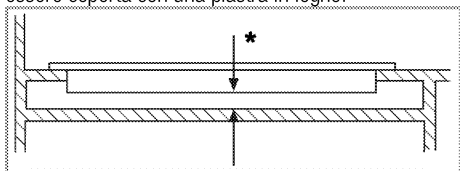
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.



- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano

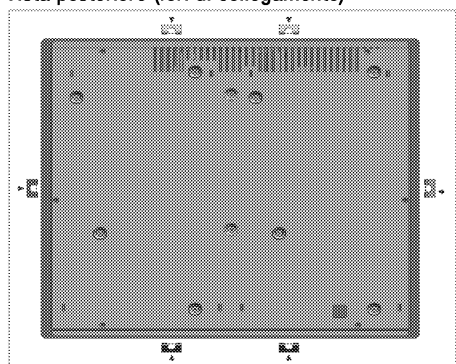
i Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)



PERICOLO:
Eseguire il collegamento a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

PERICOLO:
Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

i Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

i Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici. Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.

- Tenere pulite zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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

Riscaldamento iniziale



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



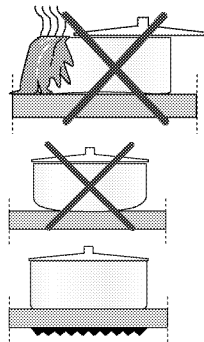
Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta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

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa. Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie. Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura,

sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "L" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal


sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "L" lampeggiano in modo alternato.


Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

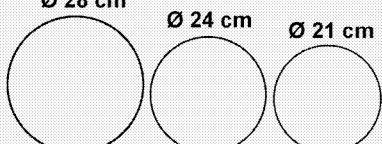
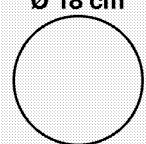
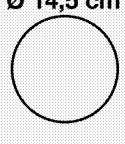
Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

 Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

 Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

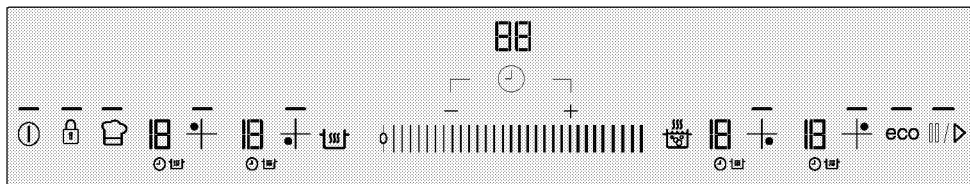
Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

Zona di cottura grande	Zona di cottura normale	Zona di cottura piccola
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Zona di cottura grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si adatta automaticamente alla pentola. • Distribuisce il calore in modo ideale. • Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per cuocere piatti come crepe grandi o pesci grandi, rari o molto rari. 	<p>Zona di cottura normale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si adatta automaticamente alla pentola. • Distribuisce il calore in modo ideale. • Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura. 	<p>Zona di cottura piccola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usata per cottura lenta (salse, creme) • Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.

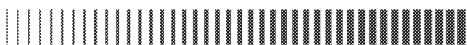
Uso del piano cottura

 **PERICOLO:**
 Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.
 Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.
 In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.














Pannello di controllo




Specifiche

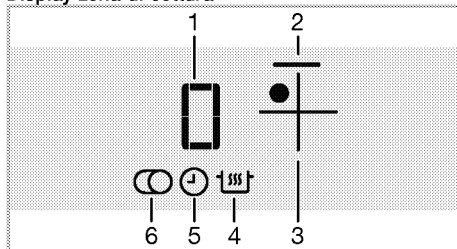


Area di regolazione (per livello di temperatura)


- Spia che indica che il tasto pertinente è in funzione
-  Pulsante On / Off
-  Tasto blocco tasti
-  Tasto attivazione / disattivazione timer
-  Tasto di aumento livello timer
-  Tasto di diminuzione livello timer
-  Tasto di riscaldamento rapido / Tasto Booster
-  Tasto per tenere in caldo
-  Tasto di arresto
-  Tasto memoria
- eco Tasto modalità risparmio
-  Comandi selezione zona di cottura
- 
- 
- 


 Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.

Display zona di cottura





- 1 Indicatore di temperatura (impostazione di temperatura 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.))
 - 2 Spia zona di cottura
 - 3 Tasto di selezione zona di cottura
 - 4 Simbolo funzione per tenere in caldo (*)
 - 5 Simbolo timer
 - 6 Simbolo zona di cottura multi-segmentata (*)
- * Varia secondo il modello.


 Questo dispositivo è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.



 Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "" sul pannello di controllo.

La spia del tasto "" si accende. Il piano cottura è pronto per l'uso.

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

 Quando un tasto (tasto "") è premuto a lungo, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo. Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.



I simboli "H" o "h" che compaiono sul display della zona di cottura dopo lo spegnimento del piano cottura indicano che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

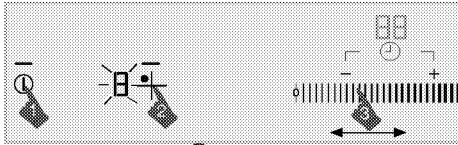
Indicatore calore residuo

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



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

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.

"0" compare sul display della zona di cottura e la spia della zona di cottura pertinente si accende.



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

Impostazione del livello di temperatura

Toccano l'area di regolazione o facendo scorrere il dito lungo l'area, regolare il livello di temperatura tra "0" e "19".

Il livello di temperatura è 1, 2, 3...19 su alcuni modelli, mentre è 1.1, 2.2, ... 9 su alcuni altri. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Se il piano cottura si surriscalda, le zone di cottura attive si abbassano al livello 14 (se erano impostate a un livello più alto di 14) per motivi di sicurezza e non possono essere portate a un livello superiore. Potranno essere riportate a un livello superiore quando la temperatura del piano cottura si sarà nuovamente abbassata al livello di sicurezza. Se il piano cottura si riscalda fino a un livello critico, si spegne automaticamente e le zone di cottura non possono essere attivate.

Spegnimento delle zone di cottura:

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

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a "0"**
Si può spegnere la zona di cottura facendo calare il livello di temperatura fino a "0".
2. **Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata**
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il simbolo "⏻" nel display del piano cottura scompare. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.
3. **Toccano il simbolo pertinente della zona di cottura per 3 secondi.**
Toccare il simbolo della zona di cottura che si desidera spegnere per circa 3 secondi.

Funzione alta potenza (Booster)

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

Selezione diretta del Booster:

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

La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il tempo di Booster finisce, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Toccare "☰" dopo che la zona di cottura è stata in funzione per almeno 20 secondi a un certo livello.



La zona di cottura deve completare il funzionamento per almeno 20 secondi al livello selezionato.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

Spegnimento anticipato della funzione Booster:

Toccare "☰" per disattivare il Booster in qualsiasi momento.

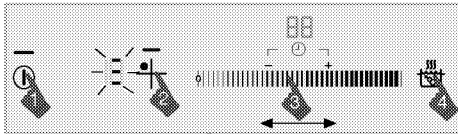
Riscaldamento rapido

Riscaldamento rapido è una funzione che facilita la cottura. Può essere utilizzato per riscaldamento rapido in breve tempo. Tutte le zone di cottura sono dotate della funzione Riscaldamento rapido. Questa funzione può essere attivata impostando in anticipo il livello di temperatura.



La funzione Riscaldamento rapido può essere impostata entro 20 secondi dall'accensione della zona di cottura e dalla regolazione del livello della temperatura.

Selezione della funzione Riscaldamento rapido:



1. Toccare il tasto "I" per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Regolare il livello desiderato per la temperatura toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito lungo l'area.
4. Toccare il tasto "☰".
La zona di cottura selezionata funziona ad alta potenza per un certo periodo di tempo (vedere la tabella che segue). 3 spie e il valore impostato per la temperatura compaiono rispettivamente sul display della zona di cottura.
5. Quando il periodo di Riscaldamento rapido è finito, la zona di cottura passa al livello di

temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

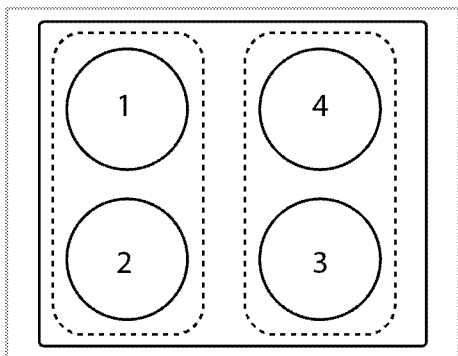
Tabella: Tempi operativi di riscaldamento rapido

Livello di temperatura		Limite del tempo di funzionamento - secondi
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1	10
3	2	20
4	2	30
5	3	40
6	3	47
7	4	56
8	4	65
9	5	75
10	5	85
11	6	85
12	6	25
13	7	25
14	7	35
15	8	35
16	8	45
17	9	45
18	9	10
19	-	10

Il livello di temperatura è 1, 2, 3...19 su alcuni modelli, mentre è 1.1, 2.2, ... 9 su alcuni altri. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Utilizzo di 2 zone di cottura contemporaneamente allo stesso lato

Le prestazioni del piano cottura possono essere modificate secondo il numero delle zone attive. Se due zone sono utilizzate contemporaneamente, bisogna utilizzare quelle dello stesso lato. Questa modalità di utilizzo garantisce migliori prestazioni di cottura e rilevamento della pentola. Si può vedere nella figura sotto la modalità di utilizzo raccomandato per utilizzare due zone di cottura insieme.



A causa delle limitazioni nella potenza totale del piano cottura, può verificarsi una diminuzione nel primo livello di potenza rispetto ai livelli impostati quando le zone di destra e di sinistra sono in funzione contemporaneamente.

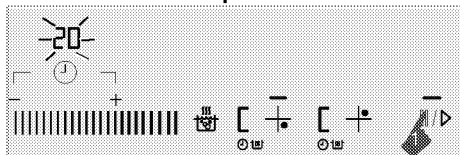
Spegnimento della funzione di Riscaldamento rapido:

Toccare il tasto "R" per spegnere la funzione Riscaldamento rapido quando desiderato.

Blocco pulizia

Il blocco pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi per consentire all'utente di eseguire una veloce pulizia mentre il piano cottura è in uso.

Attivazione del blocco pulizia



- Quando il piano cottura è acceso, toccare e mantenere il contatto "L / D" fino a quando viene visualizzato il numero 20 sul display del piano cottura.
 - » "L / D" si accende e sul display del tempo inizia il conto alla rovescia da 20. "C" comparirà sul display della zona di cottura. Durante questo periodo di tempo nessuno dei tasti sul pannello di controllo sarà funzionante tranne "C".

Disattivazione del blocco pulizia

Non bisogna toccare alcun tasto per disattivare il blocco pulizia. Il piano cottura dà un segnale audio dopo 20 secondi, "L / D" la spia si spegne e il blocco pulizia è disattivato automaticamente.



Se desiderate azzerare anticipatamente il blocco per la pulizia, toccare e tenere il contatto "L / D" fino a che "C" sparirà sul display della zona di cottura.

Blocco bambini

Quando il piano cottura è in modalità standby, si può proteggere il piano cottura con il blocco bambini per impedire ai bambini di accendere le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo in modalità standby.

Attivazione del blocco bambini

- Quando il piano cottura è in modalità standby, tenere premuto il tasto "B" finché si sentono **due segnali sonori**.

Il blocco bambini sarà attivato e la spia del tasto "B" si spegne.



Se si preme un tasto con il blocco bambini attivo, la spia del tasto "B" lampeggia.

Disattivazione del blocco bambini

- Quando il blocco bambini è attivato, tenere premuto il tasto "B" finché si sente un **singolo segnale sonoro**.
 - » Il blocco bambini sarà disattivato e la spia del tasto "B" si spegne.

Blocco tasti

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

Attivazione del blocco tasti

- Quando il piano cottura è in modalità On, toccare e tenere premuto il tasto "T" finché si sentono **due segnali sonori**.

La spia del tasto "T" lampeggia e tutte le zone di cottura saranno bloccate.



Si può attivare il blocco tasti solo **in modalità funzionamento**. Quando il blocco tasti è attivato, solo il tasto "C" funzionerà. Quando si tocca qualsiasi altro tasto, la spia del tasto "T" lampeggerà per indicare che il blocco tasti è attivo.

Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere il tasto "i" premuto per 2 secondi. Il funzionamento sarà confermato con un segnale

sonoro. La spia del tasto "i" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Regolare il livello desiderato per la temperatura toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito lungo l'area.
4. Toccare il tasto "2" per attivare il timer dell'allarme.

"00" compare sul display del timer e il simbolo "2" comincia a lampeggiare sul display della zona di cottura.

5. Impostare la durata desiderata toccando "—" oppure "+". Si può toccare e tenere il contatto "—" oppure "+" per avanzare più velocemente.

Dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo, il simbolo "2" si accende in modo permanente.

L'accensione del simbolo "2" in modo continuo indica che la funzione è attivata.



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



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



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



Quando il timer è attivato, solo il tempo impostato per la zona di cottura selezionata compare sul display del timer.

Disattivazione del timer

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

Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

Il timer può essere disattivato in due modi diversi:

1-Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00" :

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "2" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. La diminuzione del valore fino a "00" compare sul display del timer toccando "—". Si può toccare e tenere premuto "—" per procedere più velocemente.

Il simbolo "2" lampeggia sul display della zona di cottura per un certo periodo di tempo e poi si spegne in modo permanente e il timer è annullato.

2-Disattivazione del timer premendo il tasto del timer per 3 secondi:

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "2" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Toccare il tasto "2" per circa 3 secondi.

Il simbolo "2" lampeggia sul display della zona di cottura per un certo periodo di tempo e poi si spegne in modo permanente e il timer è annullato.

Funzione per tenere in caldo (se presente)

Si può usare questa funzione per tenere gli alimenti in caldo dopo che il processo di cottura è stato completato. La funzione per tenere in caldo può essere usata in due modi diversi: con e senza impostazione del timer.

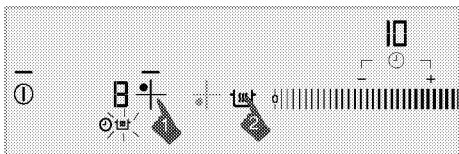
Attivazione della funzione per tenere in caldo senza impostazione del timer

1. Selezionare la zona di cottura impostata ad una certa temperatura, che si desidera usare per tenere in caldo.
2. Toccare il tasto "3" per attivare la funzione per tenere in caldo per la zona di cottura pertinente.



La zona di cottura continua a funzionare a bassa temperatura. I simboli "3" e "u" compaiono sul display della zona di cottura.

Attivazione della funzione per tenere in caldo con impostazione del timer



1. Selezionare la zona di cottura desiderata per cui sono stati impostati temperatura e timer e che si desidera usare per tenere in caldo gli alimenti.
2. Toccare il tasto "u" per attivare la funzione per tenere in caldo per la zona di cottura pertinente.

Il simbolo "u" compare sul display della zona di cottura.

La zona di cottura continua a funzionare alla temperatura impostata per tutto il periodo di tempo impostato. Quando il tempo è finito, passa alla modalità per tenere in caldo e continua a funzionare a bassa temperatura. Il simbolo "u" compare sul display della zona di cottura.

Disattivazione della funzione per tenere in caldo

1. Se il timer viene attivato, selezionare la zona di cottura per cui è attivata la funzione per tenere in caldo.

Toccare il tasto "u" per disattivare la funzione per tenere in caldo.

La zona di cottura continua a funzionare con le precedenti impostazioni di tempo e temperatura.

2. Se il timer viene disattivato, selezionare la zona di cottura per cui è attivata la funzione per tenere in caldo. Impostare la temperatura desiderata toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito attraverso la stessa per disattivare la funzione per tenere in caldo.

La zona di cottura continua a funzionare alla nuova temperatura impostata.



Si può annullare la funzione per tenere in caldo toccando il tasto "i" e spegnendo completamente il piano cottura.

Funzione di arresto

Usando questa funzione, è possibile diminuire il livello di temperatura al primo livello di tutte le zone di cottura attive del piano cottura (tranne il timer) per un certo periodo di tempo.



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

1. Toccare il tasto "||| / ▷" quando il piano cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura attive continueranno a funzionare con la temperatura al 1° livello.

2. Toccare di nuovo il tasto "||| / ▷" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

Funzione di gestione dell'alimentazione

Si può regolare la potenza totale del piano cottura come desiderato secondo questa funzione. "La funzione di gestione dell'alimentazione" include 6 diverse impostazioni (vedere la tabella con le opzioni sulla gestione dell'alimentazione).

Tabella - opzioni sulla gestione dell'alimentazione:

Opzioni sulla gestione dell'alimentazione	Alimentazione totale
P1	2,5 kW
P2	3,0 kW
P3	3,6 kW
P4	4 kW
P5	6 kW
P6	7,2 kW

Per accedere al menu sulla gestione dell'alimentazione, seguire le fasi sotto. **Le fasi che seguono devono essere eseguite entro 60 secondi dal collegamento del piano cottura alla rete elettrica. Con il piano cottura spento (Pulsante accensione On/Off in posizione OFF), eseguire la seguente sequenza:**

1. Toccare il "tasto di selezione della zona cottura anteriore sinistra".
2. Toccare il "tasto di selezione della zona cottura anteriore destra".
3. Toccare il "tasto di selezione della zona cottura anteriore sinistra".
4. Toccare il "tasto di selezione della zona cottura anteriore destra".
5. Toccare il tasto "||| / ▷" per selezionare "Opzioni sulla gestione dell'alimentazione".
6. Toccare il tasto "⊙" per confermare la decisione.
7. Il piano cottura è pronto per l'uso con la "Funzione di gestione dell'alimentazione".
8. Applicare i punti sopra per regolare le diverse opzioni di gestione dell'alimentazione ogni qualvolta è necessario cambiare il livello di potenza massima del piano cottura, rieseguire la sequenza da 1 a 8 sempre entro 60 secondi dall'allaccio alla rete elettrica e con piano cottura spento (Pulsante accensione On/OFF su OFF).

Quando il piano cottura è in modalità stand-by, si può vedere l'impostazione di gestione dell'alimentazione regolata. Per ciò, basta toccare il tasto "⊙".

Modalità Eco

È possibile portare tutte le zone di cottura a un livello inferiore usando questa funzione.



La modalità risparmio può essere attivata solo per le zone di cottura attive.

1. Toccare il tasto "eco" quando la zona di cottura è in funzione.

» La zona di cottura attiva passa in modalità economica e il livello scende della metà.

Funzione memoria

Il piano cottura può salvare temperatura e tempo di cottura in memoria. Grazie a questa funzione, è possibile memorizzare temperatura e tempo di cottura di un piatto che è piaciuto.



Solo 1 impostazione può essere salvata in memoria. Poiché ogni impostazione salvata sarà sovrascritta dalla precedente, l'ultima impostazione salvata resta in memoria.

1. Toccare il tasto "⌚" per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Regolare la temperatura desiderata toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito lungo l'area.
4. Regolare anche il tempo desiderato.
5. Dopo aver regolato temperatura e tempo, toccare il simbolo "🏠" finché si sentono **due avvisi sonori**.

Il simbolo "🏠" si accende e temperatura e tempo impostati sono salvati in memoria.

Uso delle impostazioni in memoria

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
2. Quando il valore di temperatura è "0", toccare il tasto "🏠" finché si sente un **singolo avviso sonoro**.

La zona di cottura selezionata sarà impostata secondo temperatura e tempo in memoria e comincia a funzionare con queste impostazioni.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.



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

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura.

La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-1: Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura		Limite del tempo di funzionamento - ora
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1

17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Funzione alta potenza (Booster)	Funzione alta potenza (Booster)	10 minuti

Il livello di temperatura è 1, 2, 3...19 su alcuni modelli, mentre è 1.1, 2.2, ... 9 su alcuni altri. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Protezione da surriscaldamento

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

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. L'avvertenza "E" compare sul display durante questo periodo.

Impostazione precisa di potenza

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

Funzionamento rumoroso



Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il rumore diventa evidente a livelli alti di temperatura.
- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettrico.

Codici di errore / messaggi di avvertenza e cause degli errori

Tabella-2:

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Due o più tasti sono premuti o traboccamento sui tasti.	Il simbolo "E" lampeggia	Display zona di cottura
Piano cottura surriscaldato	Il simbolo "H" lampeggia	Display zona di cottura
Pentola non adatta alla zona.	Il simbolo "L" si accende	Display zona di cottura
Errore hardware del touch control.	Il simbolo "Fx***" si accende	Display timer
Errore hardware induzione.	Il simbolo "Ex***" si accende	Display zona di cottura
Errore di sensibilità tasti touch	Il simbolo "F2" si accende	Display timer
Errore di comunicazione nel touch control.	Il simbolo "F3" si accende	Display timer
Errore hardware induzione.	Il simbolo "Ex***" lampeggia	Display zona di cottura
x**: "1,2,...,9"		

	Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2. Se i messaggi "Fx" e "Ex" si visualizzano in modo fisso, chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza.
	Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore "E". Si sentono dei segnali audio.
	Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



PERICOLO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!



PERICOLO:

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica usando un panno inumidito con acqua fredda in modo da non lasciare agente di pulizia su di essa. Asciugare con un panno morbido e asciutto. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinato, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare come aceto o succo di limone. È anche possibile usare prodotti adatti disponibili in commercio.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento del prodotto.

Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Perdite di gocce di acqua durante la cottura.

- Il vapore che si solleva durante la cottura può condensare e formare gocce d'acqua quando colpisce le superfici fredde dell'apparecchio. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

Il simbolo "L" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> *Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> *Lasciarle raffreddare.*

La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> *Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*

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

- Non è guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché le parti elettroniche del piano cottura non si sono raffreddate ad una temperatura idonea.



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

