



## **Einbau-Kochfeld**

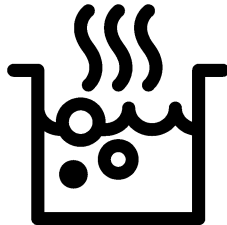
Gebrauchsanleitung

## **Built-in Hob**

User Manual

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HIC 64401

**DE / EN / IT**

185.9267.73/RAH/25.11.2019/4-1

7756284307

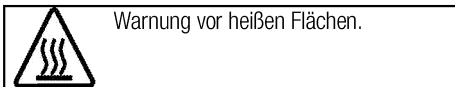
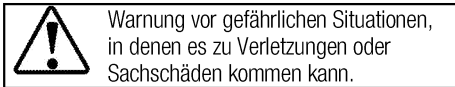
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheit von Kindern.....	7
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	8
Transport.....	8

## **2 Allgemeine Informationen** **9**

Geräteübersicht.....	9
Technische Daten.....	9

## **3 Installation** **10**

Vor der Installation.....	10
Einbauen und Anschließen.....	10

## **4 Vorbereitungen** **13**

Tipps zum Energiesparen.....	13
Erste Inbetriebnahme.....	13
Erstreinigung des Gerätes.....	13

## **5 Bedienung Kochfeld** **14**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	14
Kochfeld verwenden.....	15
Bedienfeld.....	15

## **6 Reinigung und Wartung** **21**

Allgemeine Hinweise.....	21
Kochfeld reinigen.....	21

## **7 Problemlösungen** **22**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.

- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- VORSICHT: Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom

Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- VORSICHT: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder

falsche Bedienung verursacht werden.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

## Altgeräte entsorgen

### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine

in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

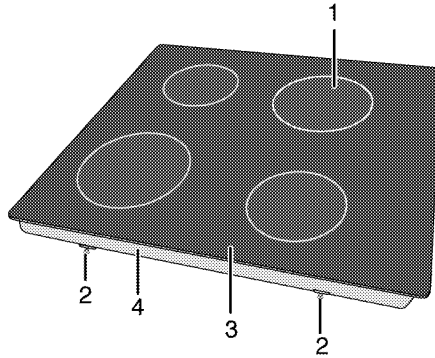


Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.



## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |   |                  |   |                |
|---|------------------|---|----------------|
| 1 | Einzelkochplatte | 3 | Brennerplatte  |
| 2 | Montageklammer   | 4 | Basisabdeckung |

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6000 W
Sicherung	32 A / 16 A x 2
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
<b>Kochzonen</b>	
Vorne links	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W
Hinten links	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten rechts	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W
Vorne rechts	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



#### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



#### GEFAHR:

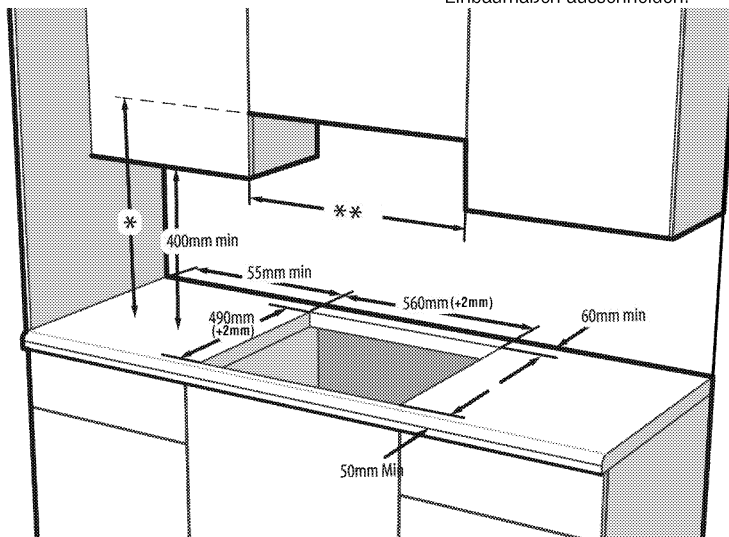
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



\* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

\*\* Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

### Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden

## Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungtrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



### GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



### GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.

Es besteht Stromschlaggefahr!

## Netzkabel anschließen



Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen

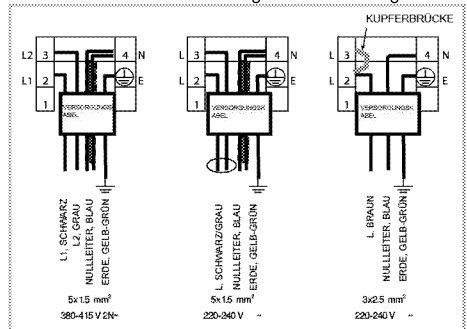
zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten*, Seite 9); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.



Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
3. Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
4. Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



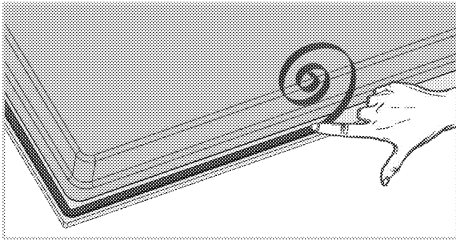
5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.



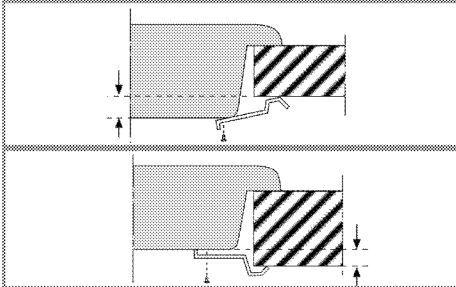
Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

## Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.

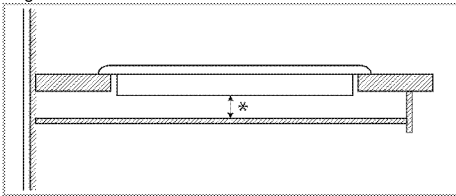


3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklemmen.



**i** Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

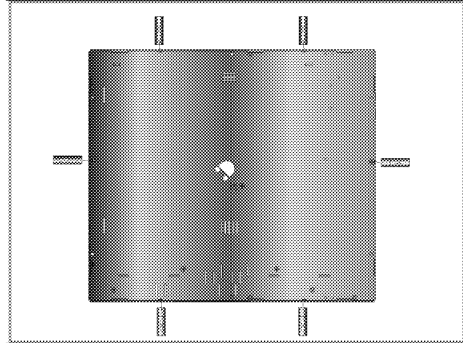
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



\* Minimum 15 mm

### Rückansicht (Anschlussöffnungen)

**i** Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



**GEFAHR:**  
Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

**GEFAHR:**  
Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

### Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des

Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

### Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



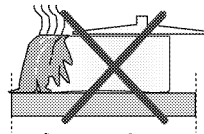
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.  
Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.  
Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

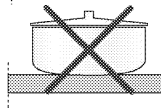
Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.  
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

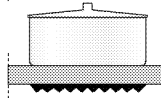
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



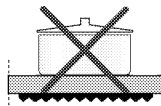
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



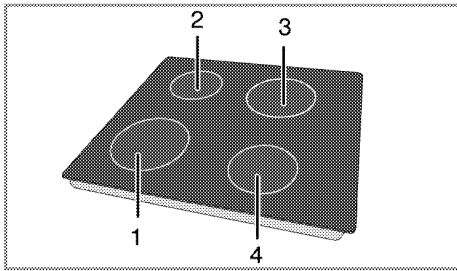
Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.  
Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.



## Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 2 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 3 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 4 Einzelkochplatte 14-16 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



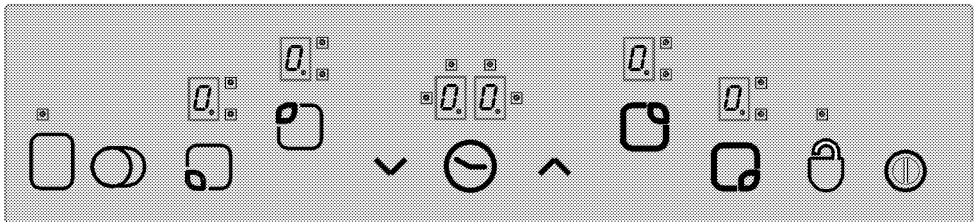
### GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

## Bedienfeld



### Spezifikationen

- Haupttaste - Ein-/Austaste
- Tastensperre
- Temperaturstufe/Timer (steigend)
- Temperaturstufe/Timer (fallend)
- \*\* Doppel-/Dreifach-Kochzonenauswahl
- \* Timer de-/aktivieren
- \*\* Kochzone de-/aktivieren
- Steuerung der Kochzonenauswahl
- Kochzonenanzeige (Temperatureinstellung 0 – 9)
- Doppel-/Dreifach-Kochzonenbetriebs-LED (Kochzonenanzeige)
- \* Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)



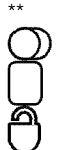
Dieses Gerät wird über Sensortasten gesteuert. Jede Ihrer Eingaben am Sensorbedienfeld wird durch einen Signalton bestätigt, sofern Ihr Sensorbedienfeld über einen Timer verfügt.



Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können Funktionsprobleme verursachen.



(\*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.



\*\* Falls Ihr Herd mit diesen Funktionen ausgestattet ist



Bei Modellen mit einer Uhr

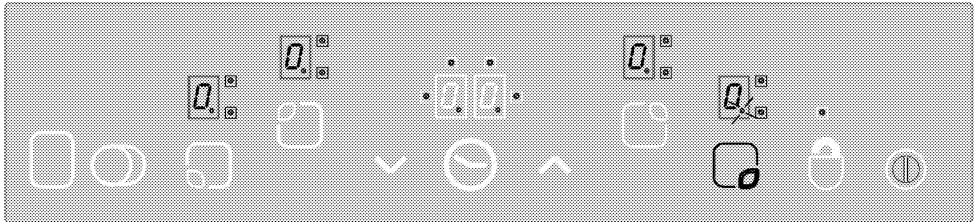
Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

### Kochfeld einschalten

Berühren Sie die Taste etwa 1 Sekunde lang. Die Kochzonenanzeigen leuchten auf. Ihr Kochfeld ist jetzt

einsetzbar. Sie können innerhalb der folgenden 10 Sekunden andere Kochzonen auswählen. Wenn die Haupttaste "0" betätigt wurde, sind keine anderen Bedienelemente verfügbar.

"0" und alle relevanten Dezimalpunkte blinken auf sämtlichen Kochzonenanzeigen.



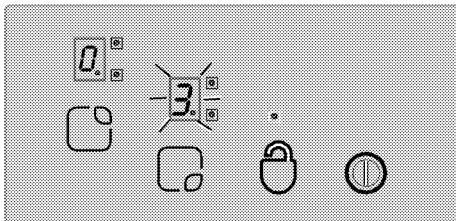
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie eines der Bedienelemente zur Auswahl der gewünschten Kochzone. Nach Auswahl der Kochzone des Kochfeldes, erscheint das Symbol "0" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige.

**Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.**

3. Stellen Sie die Temperaturstufe mit den Tasten "▲" / "▼" auf einen Wert zwischen 1 und 9 bzw. zwischen 9 und 1 ein.

Die Tasten "▲" und "▼" verfügen über eine Wiederholungsfunktion. Wenn Sie eine dieser Tasten längere Zeit gedrückt halten, erhöht bzw. verringert sich der Wert konstant alle 0,4 Sekunden.

Wenn Sie mit der Taste "▲" beginnen, erscheint 1 auf der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste "▼" beginnen, erscheint der eingestellte Wert auf der Anzeige (z. B. eine halbe Sekunde lang A und eine halbe Sekunde lang 9). Dies zeigt an, dass die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.



### Schnellheizen

Diese Funktion vereinfacht die Zubereitung. Wenn die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist, erfolgt die Zubereitung über einen bestimmten Zeitraum bei maximaler Leistung (siehe Tabelle 1). Die Schnellheizen-Zeit ist von der ausgewählten

**Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.**

Wenn Sie die Haupttaste "0" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus.

### Kochzonen wählen

Temperaturstufe abhängig. Dies wird durch abwechselndes Blinken von A und dem eingestellten Temperaturwert auf der Kochzonenanzeige angezeigt (z. B. eine halbe Sekunde lang A, eine halbe Sekunde lang 9). Sobald die Zeit zum Schnellheizen abgelaufen ist, wird die Leistung der Kochzone reduziert; die Temperatur wird dauerhaft angezeigt. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet.

### Schnellheizen-Funktion aktivieren:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Temperatur der Kochzone mit "▼" auf 9 ein. Nach Abschluss der Temperatureinstellung zeigt das Display abwechselnd 9 und A an. Dies bedeutet, dass die Temperatur auf 9 eingestellt und die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.
4. Wählen Sie dann innerhalb 10 Sekunden mit der Taste "▼" die Temperaturstufe, die nach dem Schnellheizen während der verbleibenden Zubereitung aktiviert werden soll. Stellen Sie die Kochzone mit den Tasten "▲" / "▼" auf einen Wert zwischen 1 und 9 ein (im Folgenden wird von der Auswahl der Stufe 6 ausgegangen).
5. A und 6 erscheinen während der Schnellheizen-Funktion abwechselnd auf der Anzeige (nach Ablauf der Schnellheizen-Funktion wird nur noch 6 angezeigt).

### Schnellheizen-Funktion deaktivieren:

- Verringern Sie mit der Taste "▼" die Temperaturstufe auf den Wert 0; dadurch wird die Schnellheizen-Funktion schneller deaktiviert.
- Wenn nach Ablauf des Schnellheizens 9 als Temperaturstufe ausgewählt ist (also kein



geringerer Wert), hört die Anzeige nach 10 Sekunden auf zu blinken. Die Schnellheizfunktion ist nun deaktiviert.

### Schalten Sie das Kochfeld aus.

Wenn Sie die Haupttaste "ⓘ" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus. Wenn nach dem Abschalten des Kochfeldes noch eine nutzbare Restwärme vorhanden ist, wird dies durch das Symbol "H<sub>1</sub>" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

### Kochzonen einzeln ausschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "∧" und "∨".
2. Durch Verringern der Temperaturstufe auf 0; verwenden Sie dazu die Taste "∨".
3. Durch die Verwendung der Timerfunktion (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone

### 1. Die Tasten "∧" und "∨" gleichzeitig drücken

Wählen Sie mit der Kochzonenauswahltaaste "👉" die gewünschte Kochzone. Der Dezimalpunkt erscheint auf der "0" Kochzonenanzeige. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die Tasten "∧" und "∨".

### 2. Temperaturstufe der gewünschten Kochzone auf 0 einstellen (mit der Taste "∨")

Sie können eine Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Temperaturstufe auf 0 einstellen.

### 3. Den Abschalttimer (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone verwenden

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. 0 und 00 erscheinen auf allen Anzeigen. Die Doppel-

/Dreifach-Kochzone und die mit dem Timer verbunden LEDs werden deaktiviert.

Nach Ablauf der Zeit erklingt zudem ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

### Doppel-/Dreifach-Kochzonen einschalten\*\*

#### Doppel-Kochzone einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dualzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen 1 und 9 ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "⓪".

Auch die LED "B<sub>1</sub>" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. "⓪" Der Status der Dual-Kochzone ändert sich, wenn Sie die Taste ein weiteres Mal berühren: Die Doppel-Kochzone schaltet sich abwechselnd ein und aus.

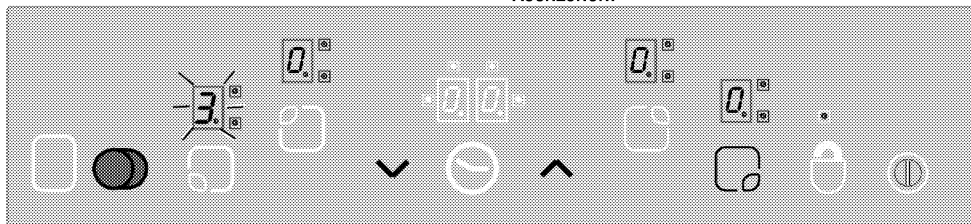
Die Erweiterungszone wird nur aktiviert, wenn die Hauptzone der Kochzone auf einen eine Temperaturstufe zwischen 1 und 9 eingestellt ist.

#### Dreifach-Kochzone einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dreifachzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen 1 und 9 ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "⓪".

Auch die LED "B<sub>2</sub>" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. Wenn Sie die Taste "⓪" noch einmal berühren, blinkt die LED "B<sub>3</sub>" der Dreifachzone; die Dreifach-Kochzone ist aktiviert.

**Wenn Sie die Taste "⓪" ein weiteres Mal berühren, schaltet sich die Dreifachzone der Kochzone wieder aus. Der oben genannte Vorgang ändert stets den Status der Doppel-/Dreifach-Kochzonen.**



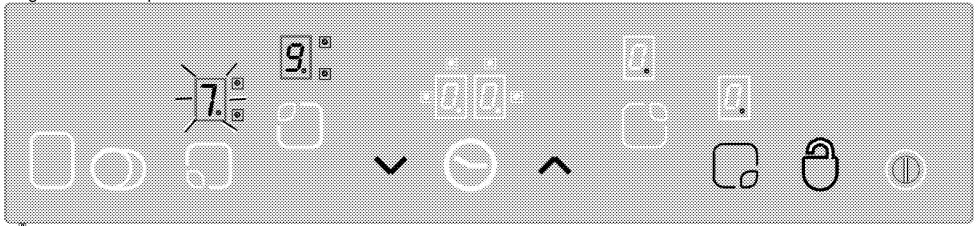
Die Aktivierung der Doppel- und Dreifachzonen erfolgt durch Berühren der Taste "⓪" der ausgewählten Kochzone.

### Tastensperre \* (bei Modellen mit Uhr)

Berühren Sie die Taste "🕒" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "🕒" und alle Kochzonen sind gesperrt.

Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die Haupttaste "ⓘ" ist verfügbar. Die "ⓘ" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das

Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.



### "ⓘ" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "ⓘ" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt.

Anschließend erlischt die LED "ⓘ". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

### Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

#### Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "ⓘ" ein.
2. Halten Sie die Tasten "▲" und "▼" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "▲".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "L" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

#### Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "ⓘ" ein.
2. Halten Sie die Tasten "▲" und "▼" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "▼".

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "L" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "L" nicht mehr angezeigt.

### Timerfunktionen \* (bei Modellen mit Uhr)

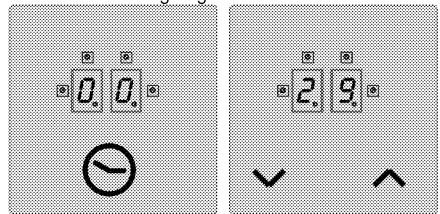
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzontimer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

#### Alarmtimer

**Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.**

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "⊖". "00" und "⊖" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



» Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

#### Kochzontimer:

**Die Kochzontimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.**

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die

- Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
- Aktivieren Sie den Kochzonentimer wie den Alarmtimer mit der Taste "☹". 00 und "☹" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzonentimer aktiviert.
  - Zur Aktivierung des Kochzontimers müssen Sie die Taste "☹" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
  - Stellen Sie durch Berühren der Tasten "∧" und "∨" den gewünschten Zeitwert ein.

#### So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

- Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzontimers noch einmal die Taste "☹". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "☹" angezeigt.
- Stellen Sie durch Berühren der Tasten "∧" und "∨" den gewünschten Zeitwert ein.
- Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "☹" angezeigt.
  - Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "☹" einmal berühren.

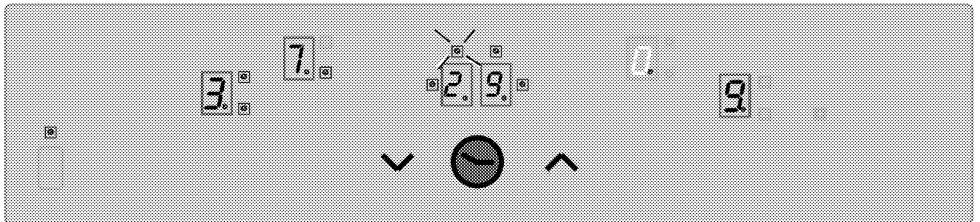
- Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
- Die LEDs "☹", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
- Sie können die bei den Kochzontimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "☹" ändern. Eine blinkende LED "☹" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an. Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

#### Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "☹" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf 00 (durch berühren der Taste "∨").
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "∧" und "∨", bis 00 auf der Timeranzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzontimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

#### Warmhalten (je nach Modell)

Die Warmhalte-Funktion der Kochzone dient dazu, Lebensmittel durch Auswahl einer zusätzlichen Temperaturstufe zwischen 0 und 1 warmzuhalten. Aktivieren Sie mit der Taste "☐" die Warmhalte-Funktion.

Daraufhin blinkt die LED "☐". Berühren Sie die Taste "☐" zum Deaktivieren der Kochzone noch einmal.

#### Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn

Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle 1) Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperatureinstellung abhängig. Falls der Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, erscheint 10 Sekunden 00 auf der Timeranzeige (10 Sekunden später leuchtet die Restwärmeanzeige). Dann schaltet sich die Timeranzeige aus. Nachdem sich die Kochzone wie oben beschrieben automatisch abgeschaltet hat, ist sie wieder einsatzfähig und die maximale Betriebszeit wird entsprechend dieser Temperatureinstellung angewandt.

**Tabelle 1:** Temperatureinstellungsparameter; Zykluszeit: 47,0 Sekunden

Temperaturstufe	Aus-Zeit in Sekunden	Ein-Zeit in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Schnellheizen-Zeit in Sekunden
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

**Restwärmefunktionen**

Bei einer deaktivierten Kochzone, bei deren Oberflächentemperatur der Sensor mehr als 60 °C misst bzw. dessen Anzeige einen Wert über 60 °C anzeigt, erscheint das Symbol "H" (Restwärme) auf dem Display. Wenn die Restwärme unter 60 °C fällt, erscheint 0 auf dem Display.

Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder hergestellt ist und die Restwärme der entsprechenden Kochzone vor dem Ausfall über 60 °C betrug, blinkt die Restwärmeanzeige. Die Anzeige blinkt, bis die maximale Restwärmezeit abgelaufen ist bzw. die Kochzone ausgewählt und aktiviert wird.

**Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen**

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

**Tabelle 2:** Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht ist zu hell	F1
Fluoreszierendes Licht	F2
Der Sensor ist durch einen hellen Gegenstand verdeckt	F3
Das Umgebungslicht ist starken Schwankungen ausgesetzt	F4


**Beispielanwendung:**

**Folgende Lichtbedingungen gewährleisten eine reibungslose Kalibrierung:**

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Beleuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W). Falls ein Fehler auftritt, wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Kontrollsystem des Kochfeldes kann nur bei erfolgreicher Kalibrierung aller Sensoren betrieben werden.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Zudem darf die Beleuchtung während der Kalibrierung nicht zu stark sein. Wenn eine der Meldungen F1, F2 oder F4 angezeigt wird, müssen Sie während der Kalibrierung bei der ersten Herstellung der Stromversorgung alle Lichtquellen ausschalten bzw. das Fenster schließen. Wenn die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen wurde, kann das Kontrollsystem helleres Umgebungslicht tolerieren.

Das Kontrollsystem des Kochfeldes übernimmt die Einstellungen und kalibriert sich während des Betriebs entsprechend den Änderungen der Umgebungsbedingungen neu.



Ihr Bedienfeld ist mit einem Sensoren ausgestattet, der einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Wenn dieser Sensor reagiert, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert. Weitere Informationen über die Fehlermeldungen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Falls eine Taste wiederholt betätigt wird (länger als 10 Sekunden), wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; zudem erklingt ein Signalton.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 7 Problemlösungen

### Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*

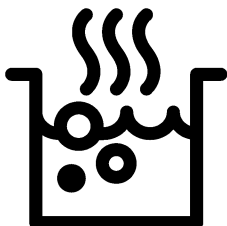


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



## **Built-in Hob**

User Manual



**EN**

## Please read this user manual first!

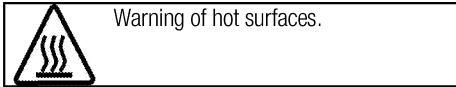
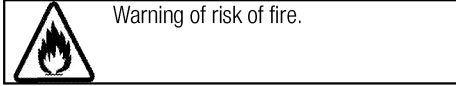
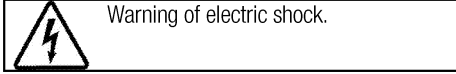
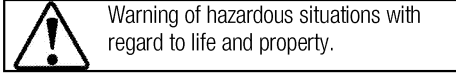
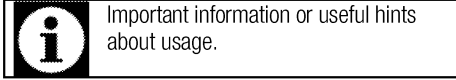
Dear Customer,

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 Sülüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



## 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.....	6
Disposing of the old product.....	7
Package information .....	7
Future Transportation.....	7

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Technical specifications .....	8

### **3 Installation 9**

Before installation .....	9
Installation and connection .....	9

### **4 Preparation 12**

Tips for saving energy .....	12
Initial use .....	12
First cleaning of the appliance.....	12

### **5 How to use the hob 13**

General information about cooking .....	13
Using the hobs.....	13
Control panel .....	14

### **6 Maintenance and care 20**

General information.....	20
Cleaning the hob.....	20

### **7 Troubleshooting 21**

## **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.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- 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.
- 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.
- **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.
- **CAUTION:** 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.

### **Future Transportation**

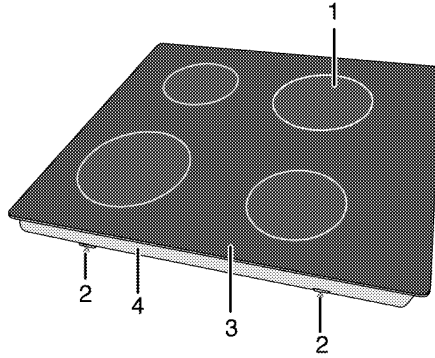
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



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

## 2 General information

### Overview



- |   |                              |   |              |
|---|------------------------------|---|--------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 3 | Burner plate |
| 2 | Assembly clamp               | 4 | Base cover   |

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6000 W
Fuse	32 A / 16 A x 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
<b>Burners</b>	
Front left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 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:

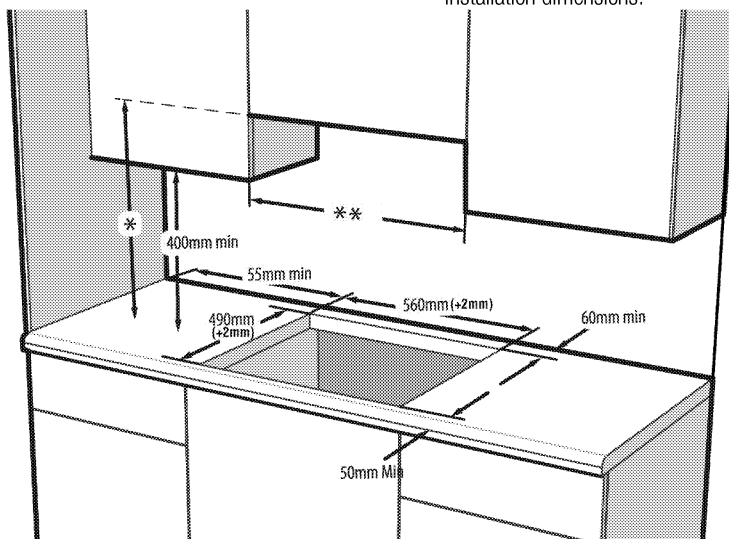
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

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.



\* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

\*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!


### Installation and connection


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

### 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

**i** 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.

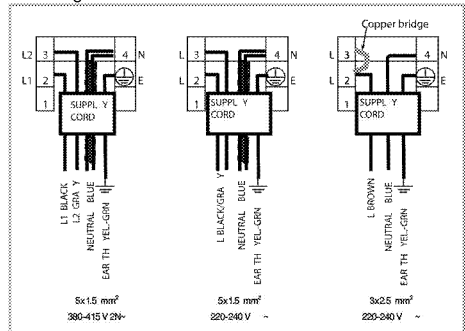
1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 8*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

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.

**i** Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.

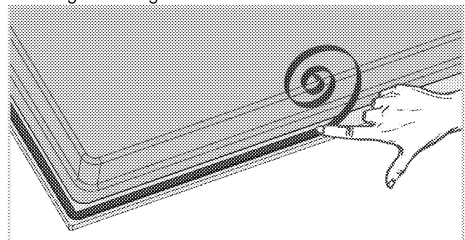


5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

**i** Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

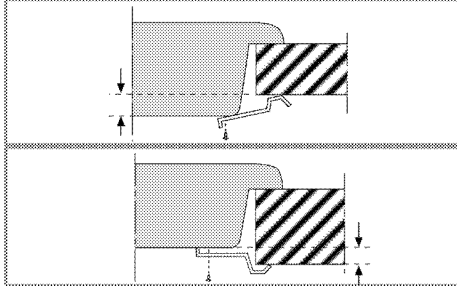
### Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



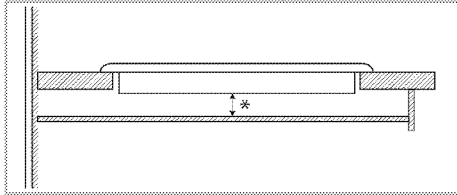


3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



**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.

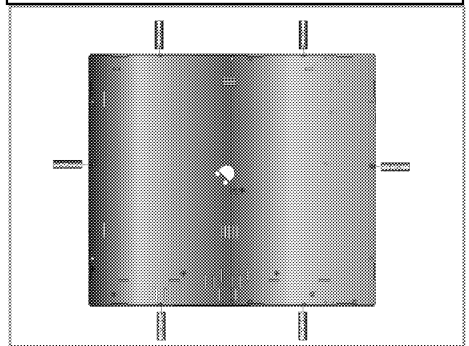
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)

**i** Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



**! 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

### Final check

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

## 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.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

### 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.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



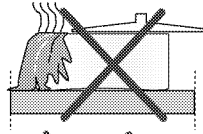
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

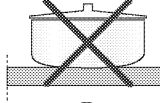
#### Tips about glass ceramic hobs

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

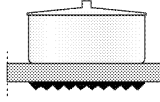
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



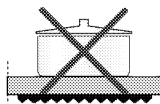
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



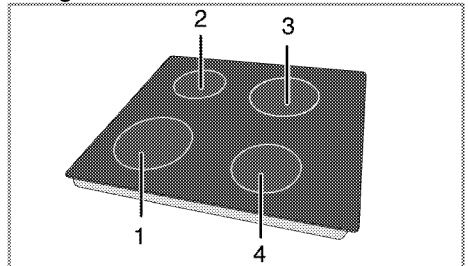
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



### Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 14-16 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



### DANGER:

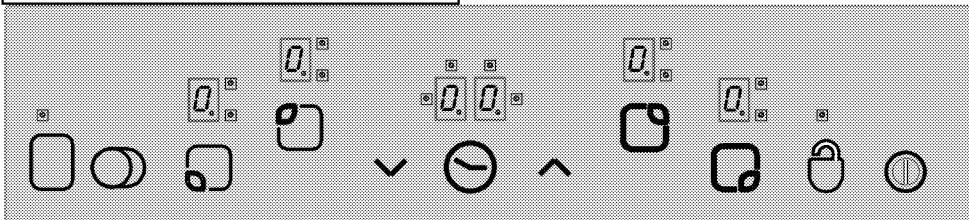
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

## Control panel



### Specifications



Main key - ON/OFF key



Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



\*\* Dual/Triple cooking zone selection key



\* Enable/disable timer



\*\* Enable/disable cooking zone



Cooking zone selection controls



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)



Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)



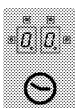
\* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(\*) If your hob is equipped with a timer.

\*\*



If your hob is equipped with these functions

In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

### Turning on the hob

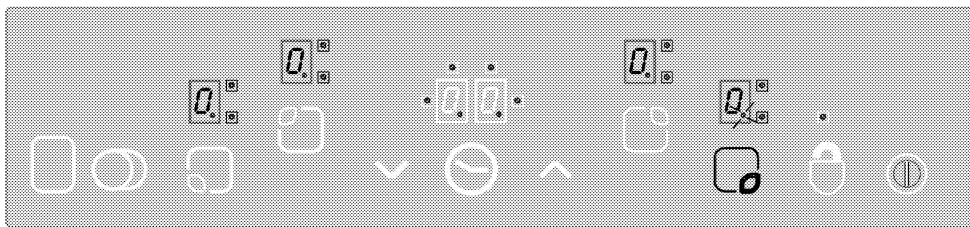
Touch the "⏻" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "⏻" is being operated.

"0" and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

**If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.**

If you press main key "⏻" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

### Selecting the cooking zones



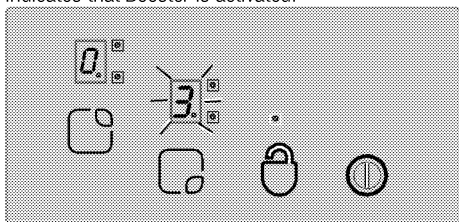
1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0" decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

**If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.**

3. Touch "∧" or "∨" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1".

"∧" and "∨" keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds.

If you start with "∧" key, "1" appears on display. If you start with "∨" key, set value appears on display (e.g., half second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



#### When your hob gets overheated;

- If the active cooking zones are set to a higher than the 7th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 7 and the cooking zones can not be selected higher than this level.
- If overheating persists; if the active cooking zones are set to a higher than the 5th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 5 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If hob temperature rises excessively, it can turn itself off for protection and the cooking zones can not be operated.

#### Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster

time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9"). One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

#### Enabling the Booster function:

1. Turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Use "∨" key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made, "9" and "A" will appear on the display alternately. This indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.



If your hob gets overheated, booster function cannot be set for protection.

4. Then, use "∨" key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use "∧" or "∨" keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
5. "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

#### Turning off the Booster function:

- Touch "∨" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

#### Turn off the hob.

If you press main key "⏻" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "H" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

### Turning off cooking zones individually:

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

1. By touching "▲" and "▼" keys simultaneously.
2. By decreasing the temperature level to "0" with "▼" key.
3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

### 1. Touching "▲" and "▼" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "Q". Decimal point appears on "Q" cooking zone display. Touch "▲" and "▼" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

### 2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with "▼" key

Furthermore, cooking zone can also be turned off by decreasing the temperature level to "0".

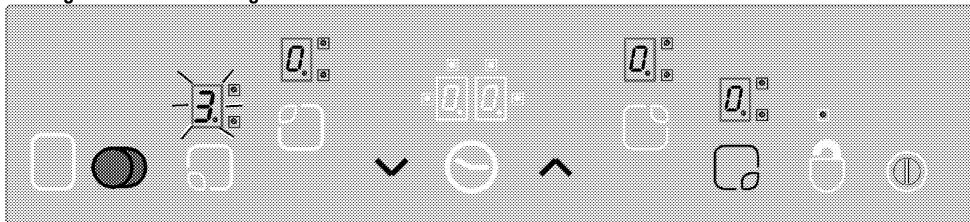
### 3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

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

### Turning on Dual/Triplet cooking zones\*\*

#### Turning on the dual cooking zone:



Enabling the double and triplet zones by touching the "Q" key of the selected cooking zone.

#### Keylock \* (in models with clock)

Touch the "Q" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "Q" LED will flash and all cooking zones will be locked.

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "Q" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"Q" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "Q" Status of the dual cooking zone will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off statuses.

Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

#### Turning on the triplet cooking zone:

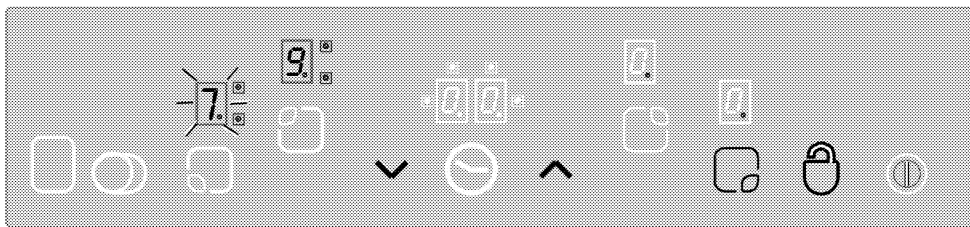
Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "Q" key to activate the dual zone of the cooking zone.


"Q" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "Q" key again, "Q" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.


When you touch "Q" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.


Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main

key "Q" can be operated. "Q" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



"" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.





Touch "" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.


Then, "" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

### Child Lock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.





#### Locking the module:



1. Touch main key "" to turn on the hob.
2. Touch "" and "" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "" key once again.

» Child Lock function is activated and "" appears on all cooking zone displays.

#### Disabling the Child Lock:

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "" to turn on the hob.
2. Touch "" and "" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "" key once again.





» "" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "" will disappear when the lock is deactivated successfully.

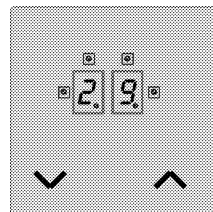
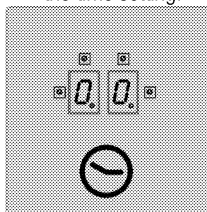
#### Timer function \* (in models with clock)

This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected. Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

#### Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.






1. Touch "" key to enable the alarm timer. "00" and "" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
2. Then, set the desired time value by touching "" and "" keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.




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

#### Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "" key. "00" and "" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "" and "" keys.

#### To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to

the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "1" LED.

2. Set the desired time value by touching "∧" and "∨" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "1" LED.
  - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⊖" key once again.
  - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
  - "1" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
  - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of

"⊖" key. A flashing front right "1" LED always shows an assignment.

If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

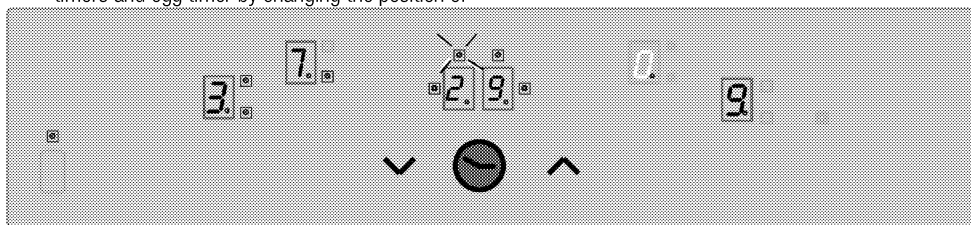
### Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⊖" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "∨" key.
- By touching "∧" and "∨" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

When the time is over, an audible alarm will sound.

Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

### Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch "□" key to activate the Keep Warm function.

Then, "□" LED flashes. Touch "□" key again to disable the cooking zone.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on

**Table-1:** Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150



7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "Hi" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display. When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

### Sensor Calibration and Error Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

**Table-2:**Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Fluorescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright substance	F3
Ambient light is fluctuating strongly	F4

### Sample application:

#### Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful calibration, it is warranted that the hob will operate as intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W).

If an error occurs, calibration is repeated until the ambient conditions allow for a successful calibration. Hob control system can only be operated when the calibration of all sensors are successful.

You must remove all substances on the hob during calibration. Also the ambient illumination should not be too strong during calibration. If one of the F1, F2 or F4 messages is obtained, user must turn off all light sources or close the window during the calibration process at first connection to the supply power. When the calibration is completed successfully, control system can tolerate high amount of ambient light. Hob control system adopts and recalibrates itself according to the changes in ambient conditions while it is in use.



Touch control is equipped with a sensor ensuring protection against overheating. Relevant cooking zone will be deactivated when reacting to this sensor. To obtain more information about the error messages, please see the table.  
If a key is activated repeatedly (for longer than 10 seconds), all control system is deactivated and audio signal is given.

## 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

### **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.*



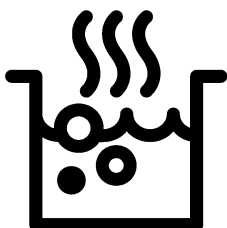
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



IT

## Leggere questo manuale utente come prima cosa!

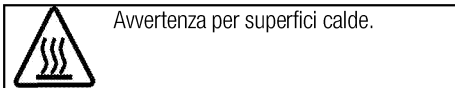
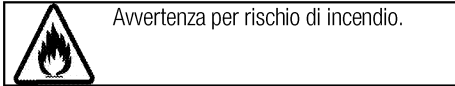
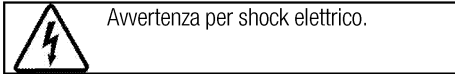
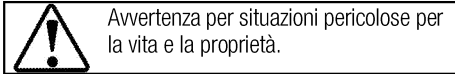
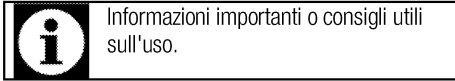
Gentile cliente,

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 .....6  
 Sicurezza dei bambini .....7  
 Smaltimento di vecchi prodotti.....7  
 Smaltimento del materiale di imballaggio.....7  
 Smaltimento di vecchi prodotti.....7

**2 Informazioni generali 8**

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

**3 Installazione 9**

Prima della installazione.....9  
 Installazione e collegamento.....9

**4 Preparazioni 12**

Consigli per il risparmio energetico..... 12  
 Uso iniziale ..... 12  
 Prima pulizia del prodotto ..... 12

**5 Come utilizzare il piano cottura 13**

Informazioni generali sulla cottura ..... 13  
 Uso del piano cottura..... 13  
 Pannello di controllo ..... 14

**6 Manutenzione e cura 20**

Informazioni generali ..... 20  
 Pulizia del piano cottura..... 20

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi 21**

## **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.
- Usare solo il cavo di collegamento specificato in "Specifiche tecniche".
- 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.
  - 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.
  - **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.

- **ATTENZIONE:** 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:

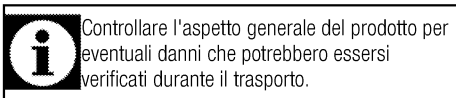
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

### 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.

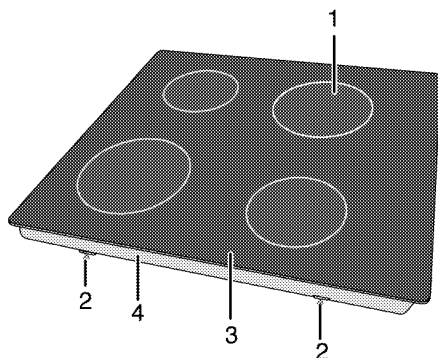
### Smaltimento di vecchi prodotti

- 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.



## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- |   |                                  |   |                    |
|---|----------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Piastra cottura circuito singolo | 3 | Piastra bruciatore |
| 2 | Morsetto per il montaggio        | 4 | Coperchio base     |

### Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	6000 W
Fusibile	32 A / 16 A x 2
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 mm/490 mm
<b>Bruciatori</b>	
Sinistra anteriore	<b>Piastra cottura circuito singolo</b>
Dimensione	180 mm
Energia	1800 W
Sinistra posteriore	<b>Piastra cottura circuito singolo</b>
Dimensione	140 mm
Energia	1200 W
Destra posteriore	<b>Piastra cottura circuito singolo</b>
Dimensione	180 mm
Energia	1800 W
Destra anteriore	<b>Piastra cottura circuito singolo</b>
Dimensione	140 mm
Energia	1200 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:

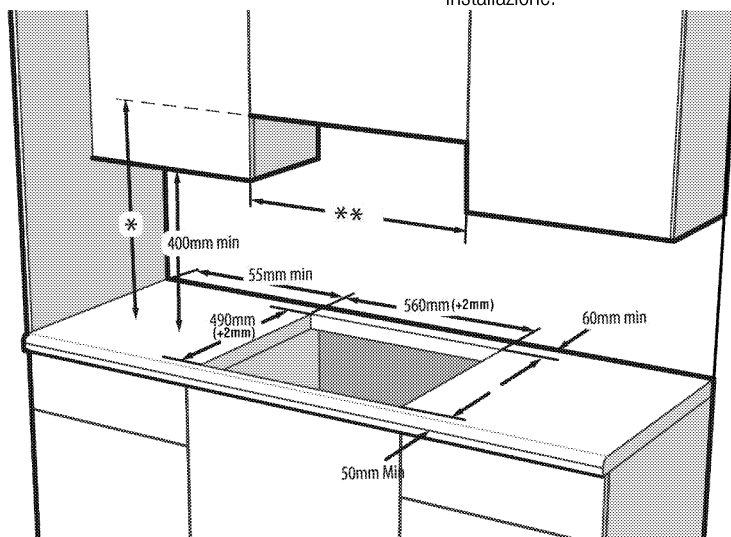
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.

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.



\* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.

\*\* La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.



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

### Installazione e collegamento


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

### 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

**i** 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.

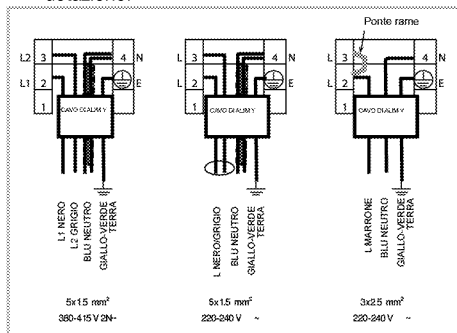
1. Se il cavo di alimentazione non è in dotazione con l'apparecchio, bisogna collegare all'unità un cavo di alimentazione selezionato in base alla

tabella (*Specifiche tecniche, pagina 8*) secondo l'installazione elettrica domestica seguendo le istruzioni nel diagramma dei cavi.

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 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.

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

2. Aprire il coperchio che blocca il terminale con il cacciavite.
3. Inserire il cavo di alimentazione attraverso il morsetto del cavo sotto al terminale e assicurarlo al corpo principale con la vite integrata nel dispositivo fissaggio del cavo.
4. Collegare i cavi secondo il diagramma in dotazione.



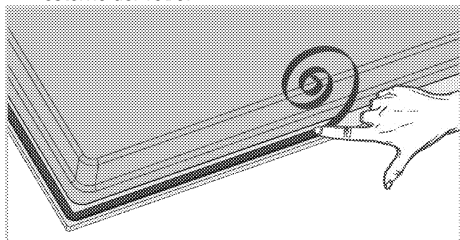
5. Dopo il completamento del collegamento dei cavi, chiudere il coperchio della morsetteria.
6. Instradare il cavo in modo che non entri in contatto con l'unità e non sia schiacciato tra unità e parete.

**i** Il cavo di alimentazione non deve superare i 2 m per motivi di sicurezza.

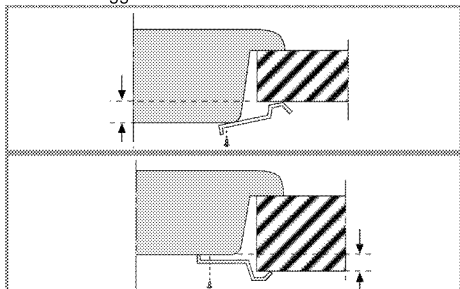
### Installazione dell'unità

1. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
2. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che

rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.

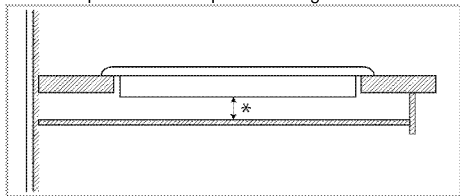


3. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
4. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



**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.

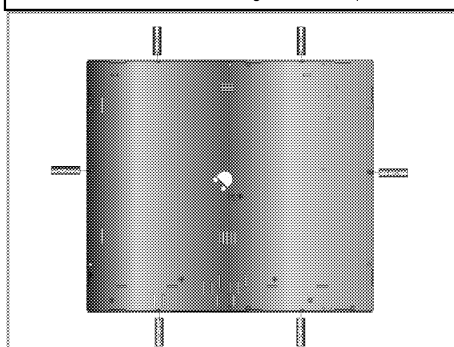
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



\* min. 15 mm

### Vista posteriore (fori di collegamento)

**i** La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



**! PERICOLO:**  
Eseguire i collegamenti 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.

### Controllo finale

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

## 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 puliti 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.
- Per cotture lunghe, spegnere la zona di cottura 5 o 10 minuti prima della fine del periodo di cottura. Si può ottenere un risparmio energetico fino al 20% usando il calore residuo.

### 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.



## 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. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

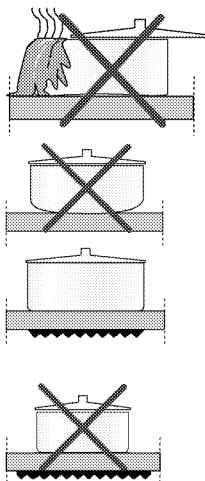
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici 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. Spegnerle 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.

### Suggerimenti per piani cottura in vetroceramica

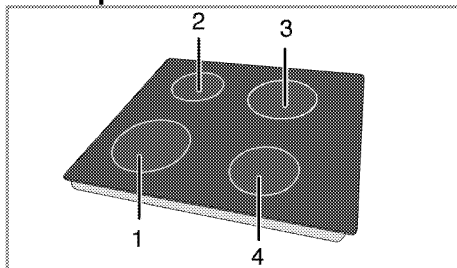
- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vetroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.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



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vetroceramica 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. Se il diametro della padella è troppo piccolo, si perde energia.

### Uso del piano cottura



- 1 Piastra cottura circuito singolo 18-20 cm
- 2 Piastra cottura circuito singolo 14-16 cm
- 3 Piastra cottura circuito singolo 18-20 cm

- 4 Piastra cottura circuito singolo 14-16 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.



**PERICOLO:**

Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

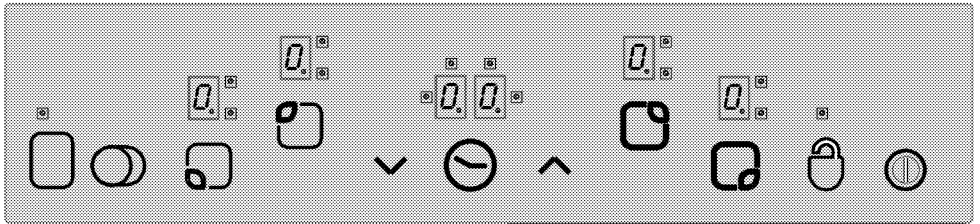
Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.



I piani cottura in vetroceramica a riscaldamento rapido emettono una luce luminosa quando vengono accesi. Non fissare la luce.

**Pannello di controllo**



**Specifiche**



Tasto principale - Tasto ON/OFF



Blocco tasti



Impostazione temperatura/aumento timer



Impostazione temperatura/diminuzione timer



\*\* Tasto di selezione zona di cottura doppia/tripla



\* Attiva/disattiva timer



\*\* Attiva/disattiva zona di cottura



Comandi selezione zona di cottura



Display zona di cottura (impostazione temperatura 0 ... 9)

LED funzionamento zona di cottura doppia/tripla (display zona di cottura)

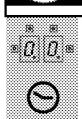
\* Display timer (ci sono 4 LED per le 4 diverse zone di cottura)



Questa unità è controllata con il touch control. Ogni operazione eseguita sul touch control sarà confermata da un segnale sonoro se l'unità touch control è dotata di un timer.



Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti. Umidità e sporco possono provocare problemi al funzionamento.



(\*) Se il piano cottura è dotato di timer.



\*\* Se il piano cottura è dotato di queste funzioni.



In modelli dotati di orologio



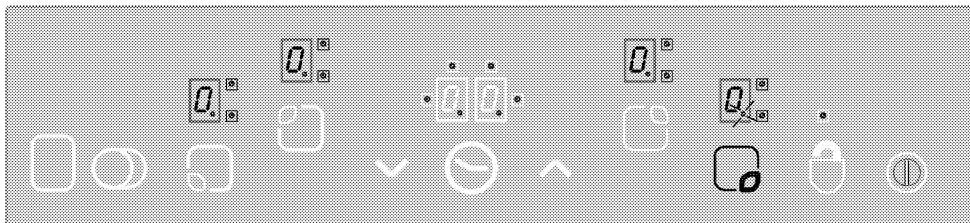
Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. L'aspetto o le funzioni reali possono variare.

**Accensione del piano cottura**

Toccare il tasto "ON" sul pannello di controllo per 1 secondo. I display della zona di cottura si accendono. Il piano cottura è ora pronto per l'uso. Si possono

selezionare zone di cottura diverse entro i successivi 10 secondi. Altri comandi non sono consentiti quando il tasto principale "⏻" è in funzione.

"0." e tutti i relativi punti decimali lampeggiano in tutti i display delle zone di cottura.



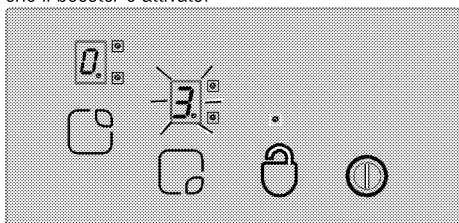
1. Accensione del piano cottura.
2. Toccare uno dei comandi di selezione delle zone di cottura per accendere la zona di cottura desiderata. Dopo aver selezionato la zona di cottura del piano cottura, "0." il punto decimale lampeggiano sul display relativo alla zona di cottura.

**Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.**

3. Toccare i tasti "▲" o "▼" per impostare il livello di temperatura ad un valore compreso tra "1" e "9" o tra "9" e "1".

I tasti "▲" e "▼" sono dotati di funzione di ripetizione. Se si tocca uno di questi tasti a lungo, il livello di temperatura aumenta o diminuisce in modo continuo ogni 0,4 secondi.

Se si comincia con il tasto "▲", "1" compare sul display. Se si comincia con il tasto "▼", il valore impostato compare sul display (per es., mezzo secondo "A" e mezzo secondo "9"). Questo indica che il booster è attivato.



### Booster

Questa funzione facilita la cottura. Quando il booster è attivato, la cottura funziona alla potenza massima per un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Il tempo del booster dipende dal livello di temperatura selezionato. Questo è indicato con una "A" e il valore di temperatura impostato che lampeggia in modo

**Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.**

Se si preme il tasto principale "⏻" per più di 2 secondi, il piano cottura si spegne e torna in modalità standby.

### Selezione delle zone di cottura

alternato sul display della zona di cottura (per es. mezzo secondo "A", mezzo secondo "9"). Quando il tempo di booster è finito, la potenza della zona di cottura viene ridotta e il valore di temperatura sarà visualizzato in modo continuo.

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzione booster.

### Attivazione della funzione booster:

1. Accensione del piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Usare il tasto "▼" per impostare il valore della temperatura della zona di cottura su "9". Dopo aver eseguito l'impostazione della temperatura, "9" e "A" compaiono sul display in modo alternato. Questo indica che il valore della temperatura è impostato su "9" ed è attivata la funzione booster.
4. Poi usare il tasto "▼" entro 10 secondi per selezionare l'impostazione di temperatura che si desidera attivare per il resto del processo di cottura dopo la fine del tempo booster. Usare i tasti "▲" o "▼" per impostare la zona di cottura su un valore compreso tra "1" e "9" (si suppone che come esempio sia selezionato il livello 6).
5. "A" e "6" compaiono in modo alternato sul display durante la funzione booster (alla fine del periodo booster, "6" sarà visualizzato in modo continuo).

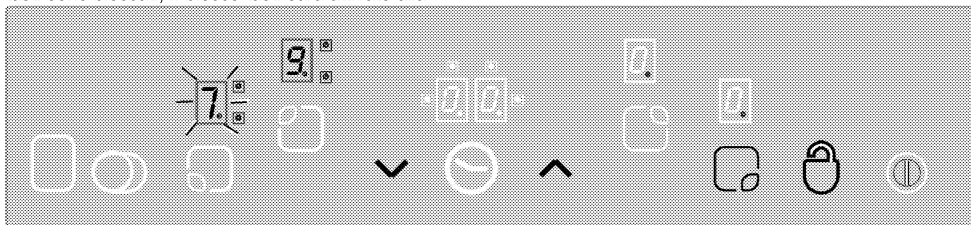
### Disattivazione della funzione booster:

- Toccare il tasto "▼" finché il livello della temperatura diminuisce fino a "0" per disattivare in anticipo la funzione booster.
- Se "9" viene selezionato come livello di temperatura che sarà attivato dopo il periodo booster e nessun altro livello inferiore viene selezionato, allora il lampeggiare dello schermo



azionato. Il LED "🔒" lampeggia e indica un modulo di blocco tasti. Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla

successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.



"🔒" consente di bloccare o sbloccare il touch control in modalità di funzionamento.

Toccare il tasto "🔒" per 2 secondi per sbloccare le zone di cottura. Il funzionamento sarà confermato con un segnale audio.

Poi, il LED "🔒" si spegne. Ora il touch control è sbloccato e può essere usato come sempre.

### Blocco bambini

Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. La funzione di blocco bambini contiene pochi punti complessi per bloccare il touch control. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.

### Blocco del modulo:

1. Toccare il tasto principale "🔥" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "⬆️" e "⬆️" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "⬆️" ancora una volta.

» La funzione blocco bambini è attivata e "🔒" compare su tutti i display delle zone di cottura.

### Disattivazione del blocco bambini:

Si può disattivare il blocco bambini come lo si è attivato.

1. Toccare il tasto principale "🔥" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "⬆️" e "⬆️" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "⬆️" ancora una volta.

» "🔒" compare su tutti i display delle zone di cottura quando è attivato il blocco bambini. "🔒" scompare quando il blocco è disattivato con successo.

### Funzione timer \* (in modelli dotati di orologio)

Questa funzione facilita la cottura. Non bisogna supervisionare in modo continuo il piano cottura durante il processo di cottura e la zona di cottura si

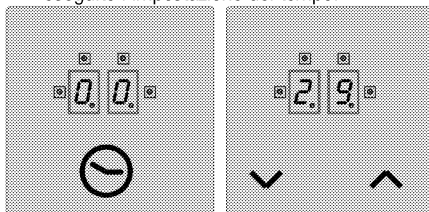
spegne automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Il timer fornisce le funzioni che seguono: Il touch control può comandare contemporaneamente fino a massimo 4 timer per le zone di cottura e un timer allarme per cottura. Tutti i timer possono essere solo usati in modalità funzionamento.

### Timer come allarme

Il timer dell'allarme funziona in modo indipendente dalle altre zone di cottura. Pertanto non è importante se una zona di cottura è selezionata o meno.

1. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme. "00" e "🕒" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer dell'allarme è attivato.
2. Poi selezionare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "⬆️" e "⬆️".
3. Il timer avvia il conto alla rovescia dopo aver eseguito l'impostazione del tempo.



» Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

### Timer zona di cottura:

I timer delle zone di cottura possono essere impostati solo per le zone di cottura attivate.

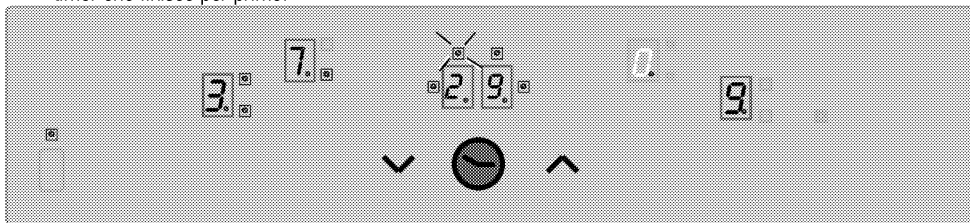
1. Per prima cosa accendere il piano cottura e quindi attivare la zona di cottura desiderata. (La zona di cottura deve essere impostata su un valore compreso tra 1 e 9)
2. Come nel timer dell'allarme, attivare il timer della zona di cottura toccando il tasto "🕒". "00" e

"00" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer della zona di cottura è attivato.

3. Bisogna toccare il tasto "⊖" una seconda volta per attivare il timer della zona di cottura. Ora è possibile assegnare il timer.
4. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".

#### Per impostare i timer del piano cottura:

1. Dopo l'attivazione del timer della prima zona di cottura, toccare di nuovo il tasto "⊖". Il comando gira in senso orario verso la successiva zona di cottura attiva assegnata al timer. La proposta di assegnazione sarà mostrata con un LED "☐" lampeggiante.
2. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".
3. Il timer attivato per la zona di cottura che è stata impostata per prima è indicato con un LED "☐" che lampeggia in modo continuo.
  - Altri timer possono essere assegnati per le altre zone di cottura attive toccando ancora una volta il tasto "⊖".
  - Dopo 10 secondi, il display del timer torna al timer che finisce per primo.



Visualizzazione del valore di tempo rimanente del timer 3 della zona di cottura (l'indicatore LED lampeggia) sul display del timer (i LED dei timer attivi delle zone di cottura 1 e 4 infatti non saranno visibili sul display del timer).

#### Funzione per tenere in caldo (se presente)

La funzione per tenere in caldo la zona di cottura aiuta a tenere in caldo gli alimenti selezionando un livello di temperatura aggiuntivo compreso tra 0 e 1. Toccare il tasto "☐" per attivare la funzione per tenere in caldo.

Poi, il LED "☐" lampeggia. Toccare di nuovo il tasto "☐" per disattivare la zona di cottura.

#### 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

- I LED "00" che si accendono in modo continuo sul display del indicano il timer che sta attualmente eseguendo il conto alla rovescia.
- Possono essere visualizzati i valori impostati per i timer della zona di cottura e la clessidra cambiando la posizione del tasto "⊖". Un LED anteriore "☐" lampeggiante mostra sempre un'assegnazione. Se non ci sono LED lampeggianti, il valore della clessidra sarà visualizzato nella schermata timer.

#### Disattivazione dei timer:

Per prima cosa bisogna visualizzare il timer cambiando la posizione del tasto "⊖" finché compare il timer. Questo valore può in seguito essere cancellato in 2 modi diversi:

- diminuendo il valore a scatti fino a "00" toccando il tasto "▼".
- Toccando contemporaneamente i tasti "▲" e "▼" per mezzo secondo finché "00" compare sul display del timer.

Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

restano accese in modo accidentale, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo. (vedere la tabella 1). Il limite del tempo di funzionamento dipende dall'impostazione di temperatura selezionata. Se c'è un timer assegnato per la zona di cottura, "00" compare sul display del timer per 10 secondi (10 secondi dopo, si accende l'indicatore del calore residuo). Poi il display del timer si spegne. Dopo la disattivazione automatica della zona di cottura descritta sopra, essa diventa di nuovo funzionale e il tempo di funzionamento massimo è applicato per questa impostazione di temperatura.

**Tabella-1:** Parametri di impostazione della temperatura; tempo del ciclo 47,0 secondi

Impostazione della temperatura	Tempo di spegnimento - secondi	Tempo di accensione - secondi	Limite del tempo di funzionamento - ore	Tempo di booster - secondi
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Funzioni calore residuo

Per una zona di cottura disattivata la cui temperatura di superficie è avvertita come superiore a 60°C o il cui display indica un valore superiore a 60°C, un simbolo "H" (calore residuo) compare sul display. Quando il calore residuo scende al di sotto di 60°C, "0" compare sul display.

Quando l'alimentazione elettrica si ripristina dopo una mancanza e se il calore residuo della zona di cottura pertinente era superiore a 60°C prima della mancanza di alimentazione, il display del calore residuo lampeggia. Il display continua a lampeggiare finché il tempo massimo di calore residuo è finito o la zona di cottura è selezionata e attivata.

### Calibrazione del sensore e messaggi di errore

Quando si applica l'alimentazione elettrica, il sistema di controllo del piano cottura esegue una calibrazione a seconda di sensore, vetro e condizioni ambiente. Non coprire la parte in vetro del sensore con alcunché durante la calibrazione. Anche il sistema di controllo del piano cottura non deve essere esposto a fonti di luce forte come luce solare, lampade alogene forti, ecc.

**Tabella-2:** Codici di errore e origini dell'errore

Causa dell'errore	Display
Luce ambiente troppo alta	F1
Lampada fluorescente	F2
Sensore coperto da una sostanza luminosa	F3
Luce ambiente con forti fluttuazioni	F4

### Esempio applicazione:

**Le condizioni di luce che seguono consentono una calibrazione senza problemi:**

Illuminazione con una lampadina senza riflettore (100W, opaca) 70 cm al di sopra del piano cottura in vetroceramica. Dopo una calibrazione riuscita, si garantisce che il piano cottura funzionerà come previsto anche sotto una illuminazione forte come lampade alogene con riflettore (50 W).

In caso di errore, la calibrazione è ripetuta finché le condizioni ambiente consentano una calibrazione riuscita. Il sistema di controllo del piano cottura può essere azionato solo quando la calibrazione di tutti i sensori riesce.

Bisogna rimuovere tutte le sostanze dal piano cottura durante la calibrazione. Anche l'illuminazione ambiente non deve essere troppo forte durante la calibrazione. Se si visualizza uno dei messaggi F1, F2 o F4, l'utente deve spegnere tutte le fonti luminose o chiudere la finestra durante il processo di calibrazione al primo collegamento dell'alimentazione. Quando la calibrazione è completata con successo, il sistema di controllo può tollerare una grossa quantità di luce ambiente.

Il sistema di controllo del piano cottura adotta e ricalibra se stesso secondo i cambiamenti nelle condizioni ambiente durante l'uso.



Il touch control è dotato di un sensore che assicura protezione contro il surriscaldamento. La zona di cottura pertinente sarà disattivata quando reagisce a questo sensore. Per ottenere maggiori informazioni sui messaggi di errore, vedere la tabella. Se un tasto è attivato ripetutamente (per più di 10 secondi), tutto il sistema di controllo è disattivato e si sente un segnale sonoro.

## 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

### 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.*



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.





