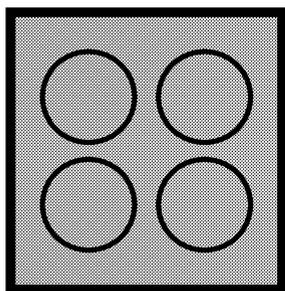


Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 84500 FHTX

IT

185.9277.29/R.AB/29.01.2019/2-2
7757182924

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

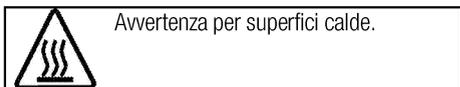
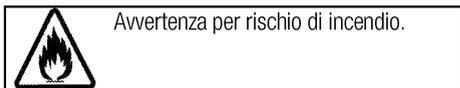
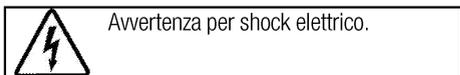
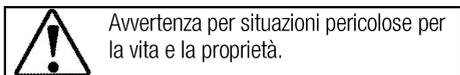
Gentile cliente,

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 previsto7
 Sicurezza dei bambini7
 Smaltimento di vecchi prodotti.....7
 Smaltimento del materiale di imballaggio.....7

2 Informazioni generali 8

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

3 Installazione 9

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

4 Preparazioni 13

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

5 Come utilizzare il piano cottura 14

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

6 Manutenzione e cura 24

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

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 25

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

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

o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.

- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

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

usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

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

Per farlo, disattivare il fusibile domestico.

- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

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

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

L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **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:

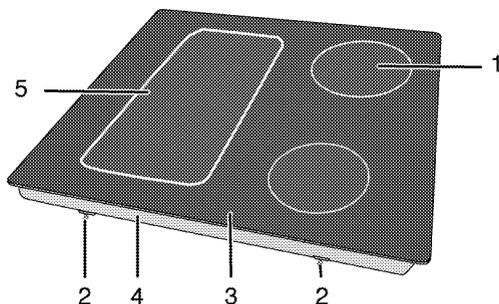
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

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.

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Piastra di cottura ad induzione | 4 | Coperchio base |
| 2 | Morsetto per il montaggio | 5 | Piastra di cottura ad induzione |
| 3 | Superficie in vetroceramica | | |

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 7200 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/770 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Brucciatori	
Sinistra posteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W
Sinistra anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W
Destra anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	145 mm
Energia	1500/2200 W
Destra posteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	240 mm
Energia	2000/3700 W



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



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



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

3 Installazione

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



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



PERICOLO:

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



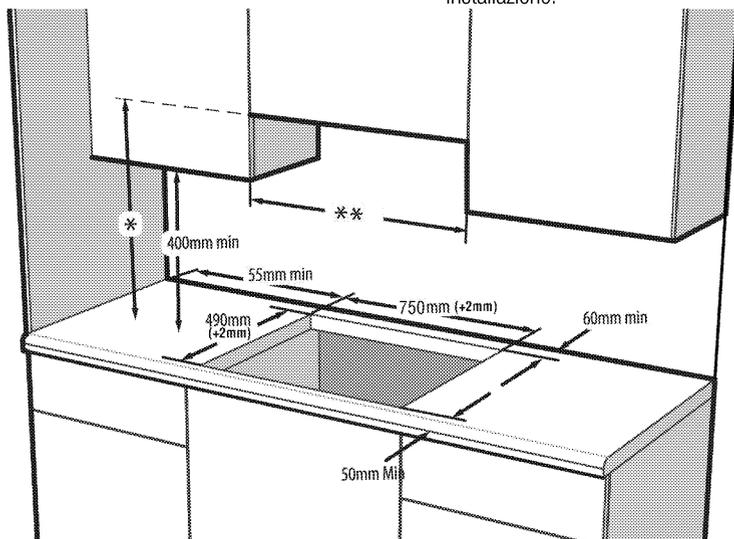
PERICOLO:

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

Prima della installazione

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

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



* 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

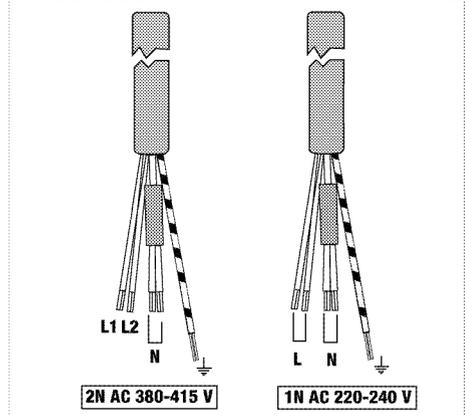
i Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere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

1. Se 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.

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

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



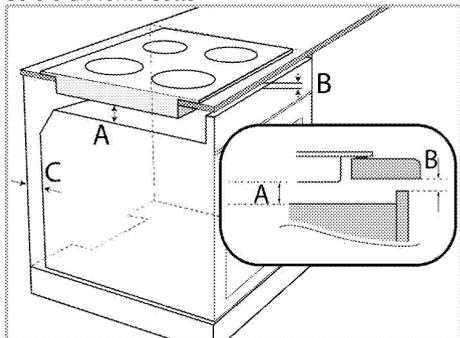
2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) ⊕ (messa a terra)
- » 0
- Cavo grigio/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) ⊕ (messa a terra)

3. **Per il collegamento a due fasi**, collegare i cavi come indicato di seguito:

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

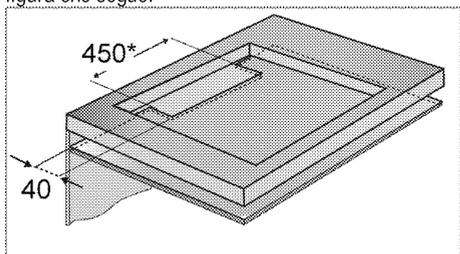
Installazione dell'unità Se c'è un forno sotto



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

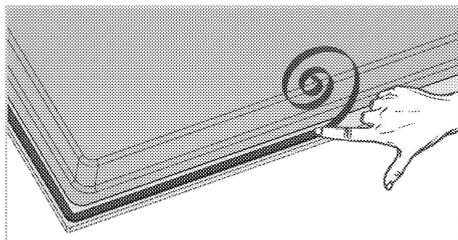
Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



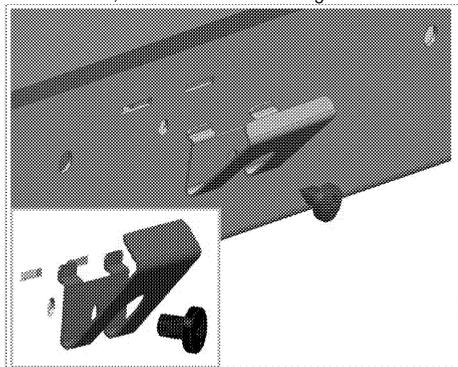
* min.

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. 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.



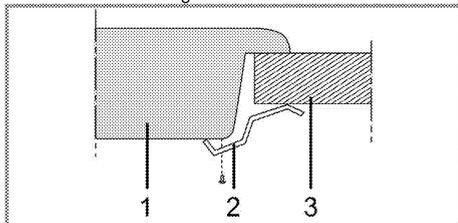
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



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

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

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

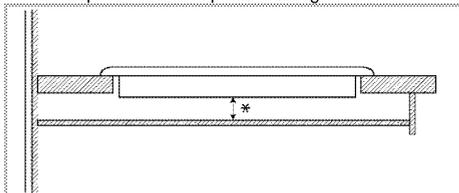


- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano



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.

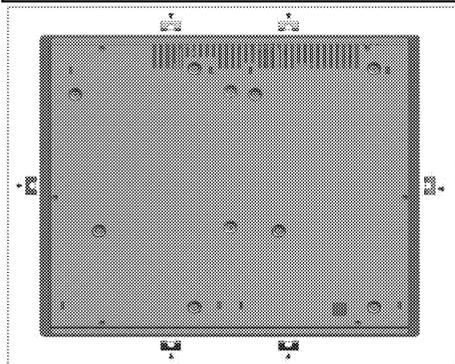


* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)



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.



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

Controllo finale

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

Smaltimento di vecchi prodotti

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



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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

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

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

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



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

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

Riscaldamento iniziale



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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



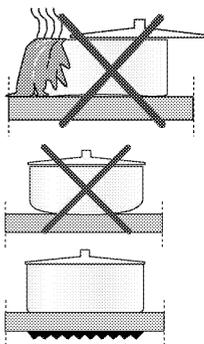
Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta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

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

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

Selezione pentole

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



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

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

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

Test pentole

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

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

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

Sistema di riconoscimento delle pentole

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

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

Uso sicuro

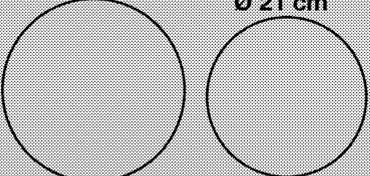
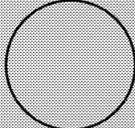
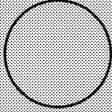
Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

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

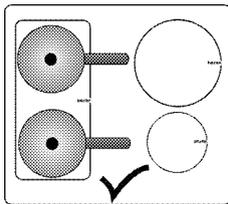
Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

	Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.
	Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

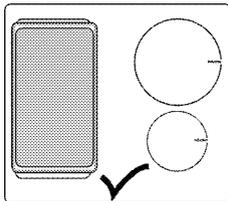
Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

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

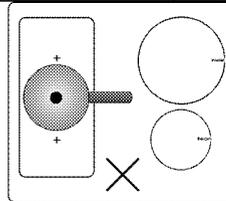
Uso di pentole sulla zona di cottura grande



Si può usare la zona di cottura grande in due metà separatamente, zona di cottura posteriore sinistra e zona di cottura posteriore destra.



Si può usare la zona di cottura grande per pentole grandi.



La pentola deve coprire entrambi i centri della zona di cottura grande. Non usare la zona di cottura in altri modi.

Uso del piano cottura



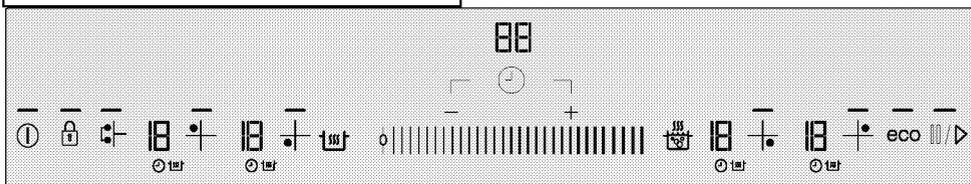
PERICOLO:

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

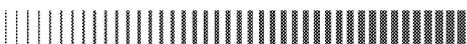
Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

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

Pannello di controllo



Specifiche



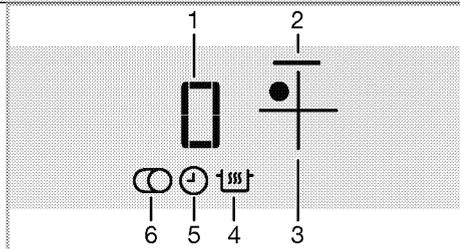
Area di regolazione (per livello di temperatura)

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



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

Display zona di cottura



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



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



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

Accensione del piano cottura

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

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

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

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

Spegnimento del piano cottura

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

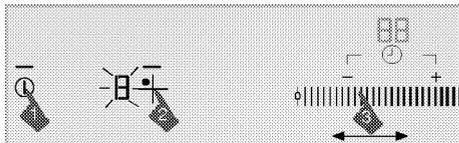
i I simboli "H" o "h" che compaiono sul display della zona di cottura dopo lo spegnimento del piano cottura indicano che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

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

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

Accensione delle zone di cottura



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

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

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

Impostazione del livello di temperatura

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

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

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

Spegnimento delle zone di cottura:

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

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a "0"**

Si può spegnere la zona di cottura facendo calare il livello di temperatura fino a "0".

2. **Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il simbolo "🕒" nel display del piano cottura scompare.

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

3. **Toccano il simbolo pertinente della zona di cottura per 3 secondi.**

Toccano il simbolo della zona di cottura che si desidera spegnere per circa 3 secondi.

Accensione della zona di cottura grande

1. Toccare il tasto "ⓘ" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande

» 0 compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra e la spia della zona di cottura grande lampeggia.



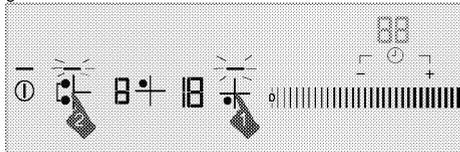
3. Toccano l'area di regolazione o facendo scorrere il dito lungo l'area, regolare il livello di temperatura tra 0 e 19.

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

» La zona di cottura si avvia. Se viene selezionata un'altra zona di cottura o non si esegue alcuna operazione per 10 secondi, la spia della zona di cottura grande si accende in modo continuo.

Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione

Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.



1. Selezionare una delle zone di cottura di sinistra mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione.

2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande

» Il valore della temperatura della zona di cottura selezionata in precedenza compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra e la spia della zona di cottura grande lampeggia.

» Le zone di cottura combinate continuano a funzionare con valori di temperatura e timer (se disponibile) della zona di cottura di sinistra selezionata. Il valore della zona di cottura di sinistra che non era stata selezionata prima della combinazione delle zone di cottura viene annullato.



i Se si tocca uno dei tasti di selezione della zona di cottura di sinistra mentre è attiva la zona di cottura grande, le zone di cottura vengono separate e si spengono.

» Per cambiare il valore di temperatura in seguito, toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande e attivare la zona di cottura. Regolare il valore desiderato per la temperatura nell'area di regolazione.

Spegnimento della zona di cottura grande

La zona di cottura grande può essere spenta in 4 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a "0".**

Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".

2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande.**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. **0** compare sul display della zona di cottura di sinistra e **00** compare sul display del timer.

Il simbolo "⌚" della zona di cottura posteriore sinistra scompare.

3. **Toccando il simbolo di una delle zone di cottura di sinistra.**

Se si tocca il simbolo di una delle zone di cottura di sinistra mentre è attiva la zona di cottura grande, le zone di cottura vengono separate e si spengono.

4. **Toccando il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi.**

Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

Funzione alta potenza (Booster)

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

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "ⓘ" per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Toccare il tasto "1500".

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

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Toccare "1500" dopo che la zona di cottura è stata in funzione per almeno 20 secondi a un certo livello.

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

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

Spegnimento anticipato della funzione Booster:

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

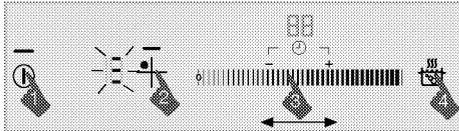
Riscaldamento rapido

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



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

Selezione della funzione Riscaldamento rapido:



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

La zona di cottura selezionata funziona ad alta potenza per un certo periodo di tempo (vedere la tabella che segue). 3 spie e il valore impostato per la temperatura compaiono rispettivamente sul display della zona di cottura.

5. Quando il periodo di Riscaldamento rapido è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

Tabella: Tempi operativi di riscaldamento rapido

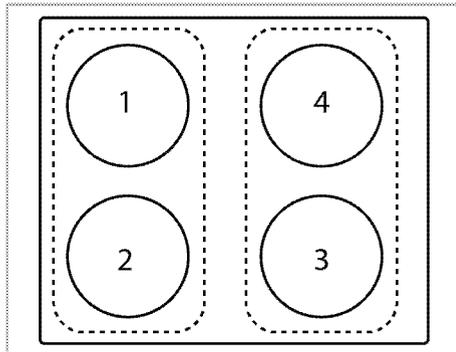
Livello di temperatura		Limite del tempo di funzionamento - secondi
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40

6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

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

Utilizzo di 2 zone di cottura contemporaneamente allo stesso lato

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



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

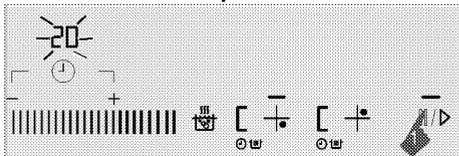
Spegnimento della funzione di Riscaldamento rapido:

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

Blocco pulizia

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

Attivazione del blocco pulizia



1. Quando il piano cottura è acceso, toccare e mantenere il contatto "||| / ▷" fino a quando viene visualizzato il numero 20 sul display del piano cottura.

» "||| / ▷" si accende e sul display del tempo inizia il conto alla rovescia da 20. "C" comparirà sul display della zona di cottura. Durante questo periodo di tempo nessuno dei tasti sul pannello di controllo sarà funzionante tranne "ⓘ".

Disattivazione del blocco pulizia

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



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

Blocco bambini

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

Attivazione del blocco bambini

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

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



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

Disattivazione del blocco bambini

1. Quando il blocco bambini è attivato, tenere premuto il tasto "🔒" finché si sente un **singolo segnale sonoro**.

» Il blocco bambini sarà disattivato e la spia del tasto "🔒" si spegne.

Blocco tasti

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

Attivazione del blocco tasti

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

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



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

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

Disattivazione del blocco tasti

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

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

Funzione timer

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

Attivazione del timer

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

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

5. Impostare la durata desiderata toccando "—"/"—" oppure "+" per avanzare più velocemente.

Dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo, il simbolo "⌚" si accende in modo permanente. L'accensione del simbolo "⌚" in modo continuo indica che la funzione è attivata.



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



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



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



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

Disattivazione del timer

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

Disattivazione anticipata dei timer

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

Il timer può essere disattivato in due modi diversi:

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

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

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

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

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

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

Funzione per tenere in caldo (se presente)

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

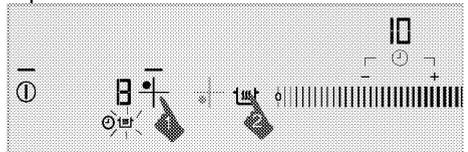
Attivazione della funzione per tenere in caldo senza impostazione del timer

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



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

Attivazione della funzione per tenere in caldo con impostazione del timer



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

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

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

Disattivazione della funzione per tenere in caldo

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

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

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

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

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



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

Funzione di arresto

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



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

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

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

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

Modalità Eco

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



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

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

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

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

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

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



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

Limiti del tempo di funzionamento

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

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

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

Tabella-1: Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura		Limite del tempo di funzionamento - ora
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funzione	Funzione alta	10 minuti

alta potenza (Booster)	potenza (Booster)	
------------------------------	----------------------	--

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

Protezione da surriscaldamento

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

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

Sistema di sicurezza da traboccamento

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

Impostazione precisa di potenza

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

Funzionamento rumoroso

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

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

Codici di errore / messaggi di avvertenza e cause degli errori

Tabella-2:

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



Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2. Se i messaggi "Fx" e "Ex" si visualizzano in modo fisso, chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza.



Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore "E". Si sentono dei segnali audio.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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



PERICOLO:

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

C'è il rischio di shock elettrico!



PERICOLO:

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



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

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



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

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

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

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

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

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



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

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

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

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Perdite di gocce di acqua durante la cottura.

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

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

