

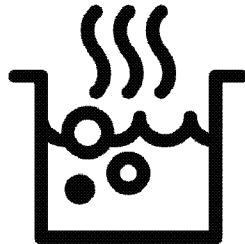


## **Built-in Hob**

User Manual

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HIGE64100X-

**EN / IT**

185.9292.71/R.AA/24.05.2022/2-1

7768687652



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

# 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:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

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

## **2 General information 8**

Overview.....	8
Technical specifications.....	9

## **3 Installation 10**

Before installation.....	10
Installation and connection.....	11
Future Transportation.....	13

## **4 Preparation 14**

Tips for saving energy.....	14
Initial use.....	14
First cleaning of the appliance.....	14

## **5 How to use the hob 15**

General information about cooking.....	15
Using the hobs.....	15

## **6 Maintenance and care 17**

General cleaning information.....	17
Cleaning the hob.....	18
Cleaning the control panel.....	18

## **7 Troubleshooting 19**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

## Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
  - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
  - Keep all ventilation slots clear of obstructions.
  - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
  - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  - **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - **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:**

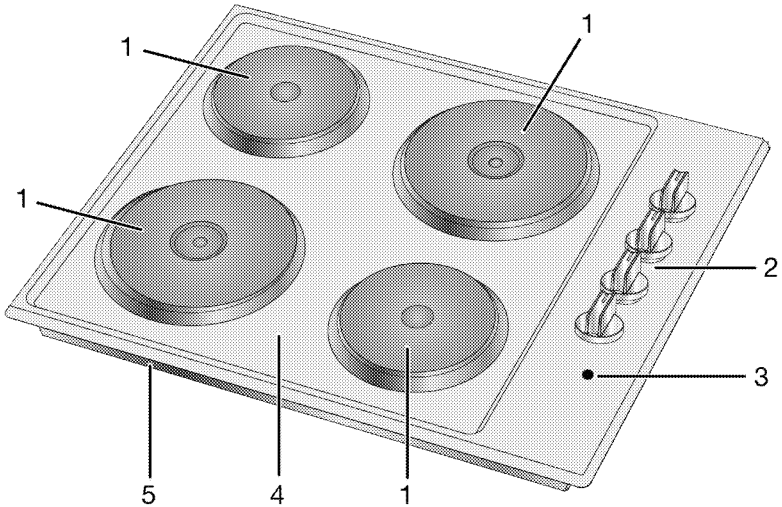
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

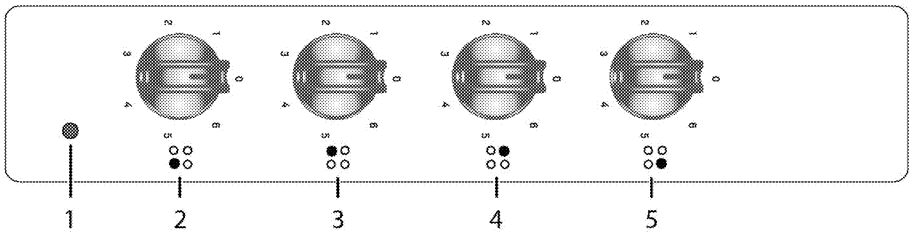
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1 Hotplate       | 4 Burner plate |
| 2 Hotplates knob | 5 Base cover   |
| 3 Warning lamp   |                |



- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1 Warning lamp         | 4 Hotplate Rear left  |
| 2 Hotplate Front right | 5 Hotplate Rear right |
| 3 Hotplate Front left  |                       |



## Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V 50 Hz
Total power consumption	5 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (2N)
External dimensions (height / width / depth)	38 mm/610 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm

### Burners

Front right	<b>Hotplate</b>
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Front left	<b>Hotplate</b>
Dimension	180 mm
Power	1500 W
Rear left	<b>Hotplate</b>
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Rear right	<b>Hotplate</b>
Dimension	180 mm
Power	1500 W

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

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

**i** 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.

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

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

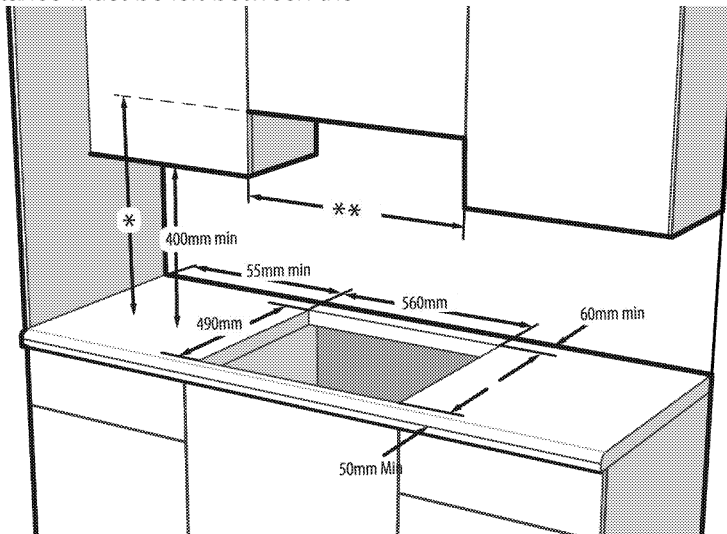
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 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.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.

#### Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the




- \* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- \*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob


## 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.


-  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.

-  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.

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

### Connecting the power cable

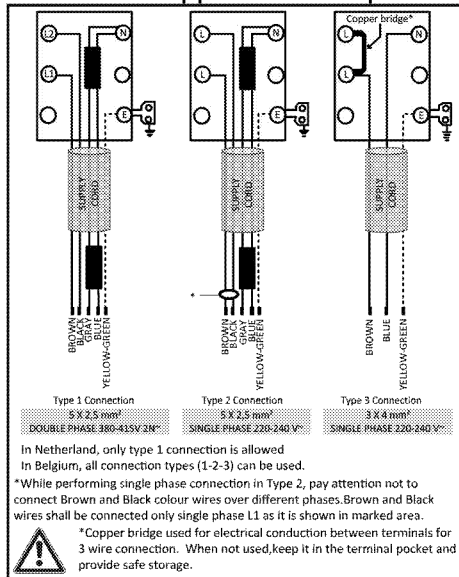
-  While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent

to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

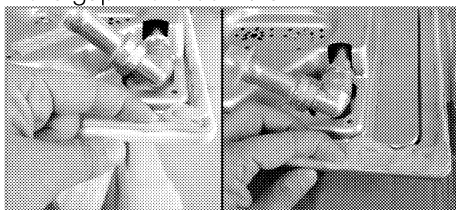
**If a cable is supplied with the product:**



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

**Installing the product**

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. In order to avoid the foreign substances and liquids penetrate between the hob and the counter, please apply the putty supplied in the package on the contours of the lower housing of the hob but make sure that the putty does not overlap.
3. Fill the corners by forming bends at the corners as illustrated in the figure. Form as much bend as required to fill the gap in the corners.



**i** Make sure that the skirting sections on the lower housing of the hob are filled with putty.

**2. For single-phase connection,** connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

» or

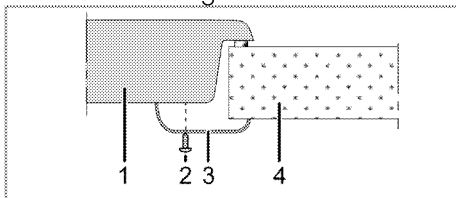
- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

**3. For double-phase connection,** connect the wires as identified below:

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

» or

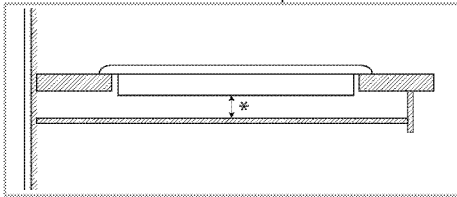
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

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

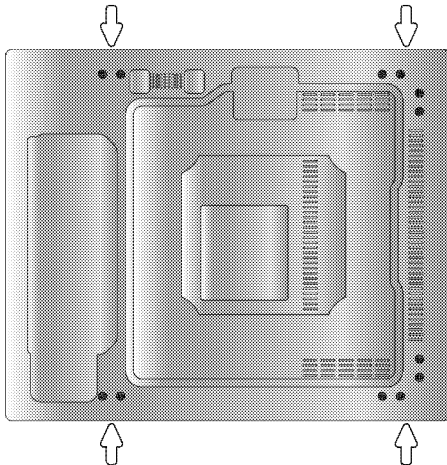
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)

**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.



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

**!** 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.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

- For long cookings, turn off the hotplate 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

### 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.

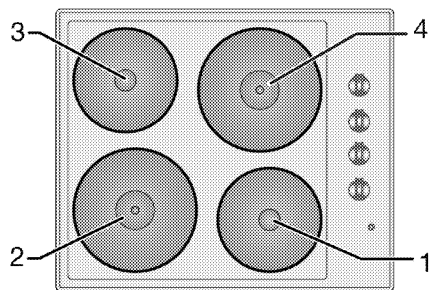
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. 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. 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.

### Using the hobs



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

### Using hotplates

Hotplate knobs can be turned in both directions in a way that will provide temperature control in steps.

- **i** If the hob is equipped with hotplates featuring Booster function, relevant hotplate will be marked with a red dot.

### Overheating protection

Hotplates that have a power above 1000 W are equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

### Turning on the hotplates

Use hotplate knobs to operate the hotplates. Move the hotplate knobs to the relevant level in order to obtain the desired cooking level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

### Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.



## 6 Maintenance and care

### General cleaning information

#### ⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflow

fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available

descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

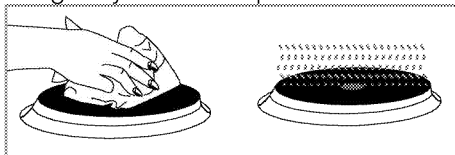
- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **Cleaning the hob**

### **Electric hobs**

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the hotplates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).

3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hotplate regularly in order to protect it.



### **Cleaning the control panel**

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 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.*



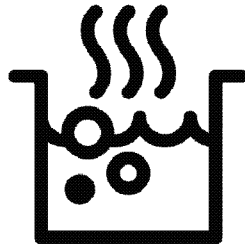
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## Piano cottura incassato

Manuale utente



IT



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

# 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:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



**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 .....	5
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto .....	7
Sicurezza dei bambini.....	7
Smaltimento di vecchi prodotti .....	7
Smaltimento del materiale di imballaggio...	8

**2 Informazioni generali** **9**

Panoramica .....	9
Specifiche tecniche .....	10

**3 Installazione** **11**

Prima della installazione .....	11
Installazione e collegamento.....	12
Smaltimento di vecchi prodotti .....	15

**4 Preparazioni** **16**

Consigli per il risparmio energetico.....	16
Uso iniziale.....	16
Prima pulizia del prodotto.....	16

**5 Come utilizzare il piano cottura** **17**

Informazioni generali sulla cottura .....	17
Uso del piano cottura.....	17

**6 Manutenzione e cura** **19**

Informazioni generiche per la pulizia .....	19
Pulizia del piano cottura .....	20
Pulizia del pannello di controllo .....	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.
  - 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.
  - L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
  - **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.

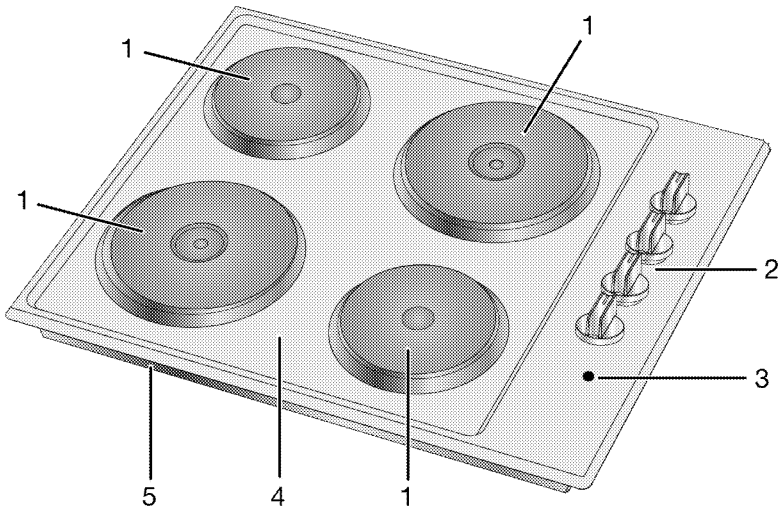
## **Smaltimento del materiale di imballaggio**

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I

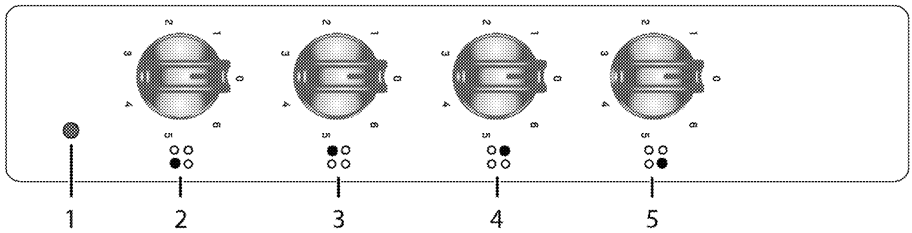
materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| 1 Piastra calda          | 4 Piastra bruciatore |
| 2 Manopola piastre calde | 5 Coperchio base     |
| 3 Spia avvertenza        |                      |






- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Spia avvertenza                  | 4 Piastra calda Sinistra posteriore |
| 2 Piastra calda Destra anteriore   | 5 Piastra calda Destra posteriore   |
| 3 Piastra calda Sinistra anteriore |                                     |

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V 50 Hz
Consumo energetico totale	5 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (2N)
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	38 mm/610 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 mm/490 mm


### Bruciatori


Destra anteriore	<b>Piastra calda</b>
Dimensione	145 mm
Energia	1000 W
Sinistra anteriore	<b>Piastra calda</b>
Dimensione	180 mm
Energia	1500 W
Sinistra posteriore	<b>Piastra calda</b>
Dimensione	145 mm
Energia	1000 W
Destra posteriore	<b>Piastra calda</b>
Dimensione	180 mm
Energia	1500 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.

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

 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).

- 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. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- 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.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 3 secondo la norma EN 30-1-1.





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".



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

## Collegamento del cavo di alimentazione

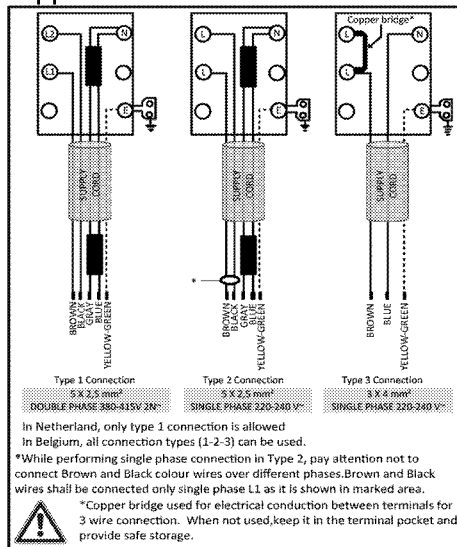


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

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

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

## Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



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

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

» o

- 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:

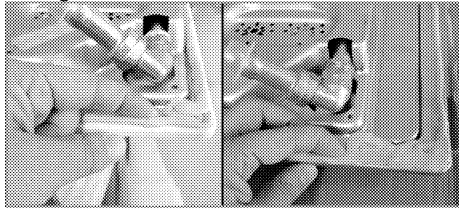
- Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
- Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)

» o

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

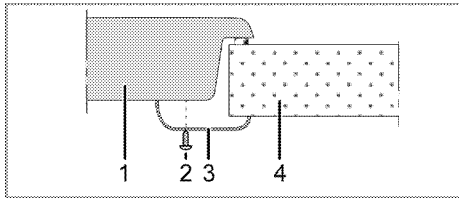
## Installazione dell'unità

1. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
2. Per evitare che sostanze estranee e liquidi entrino tra il piano cottura e il ripiano, applicare il mastice in dotazione nella confezione sul contorno dell'alloggiamento inferiore del piano cottura ma assicurarsi che il mastice non si sovrapponga.
3. Riempire gli angoli formando pieghe agli angoli stessi, come illustrato nella figura. Formare la piegatura secondo necessità per riempire il vuoto negli angoli.



- i** Assicurarsi che le sezioni separate dell'alloggiamento inferiore del piano cottura siano riempite di mastice.

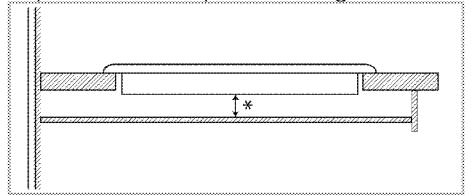
4. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
5. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



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

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

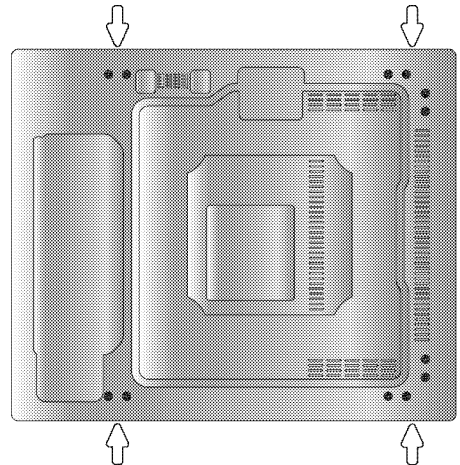
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.





\* min. 15 mm

## Vista posteriore (fori di collegamento)

- 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.




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

 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.

### **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:


- Scongela 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 piastre calde. Il fondo di contenitori o pentole non

deve essere più piccolo della piastra calda.

- Tenere puliti piastre calde e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la piastra calda e il fondo della pentola.
- Per cotture lunghe, spegnere la piastra calda 5 o 10 minuti prima della fine del periodo di cottura. Si può ottenere un risparmio energetico fino al 20% usando il calore residuo.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

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

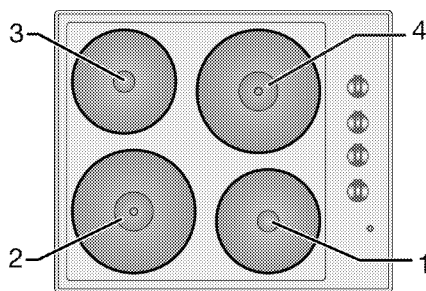
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici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

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.

### Uso del piano cottura



- 1 Piastra calda 14-16 cm
- 2 Piastra calda 18-20 cm
- 3 Piastra calda 14-16 cm
- 4 Piastra calda 18-20 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.

### Uso delle piastre calde

Le manopole del piano cottura possono essere ruotate in entrambe le direzioni in modo che garantiscano il controllo della temperatura a scatti.

**i** Se il piano cottura è dotato di piastre calde con funzione booster, la piastra calda relativa sarà contrassegnata da un punto rosso.

### **Protezione da surriscaldamento**

Le piastre calde che hanno una potenza superiore a 1000 W sono dotate di protezione da surriscaldamento. La protezione da surriscaldamento fa diminuire la potenza della piastra calda nei casi che seguono:

- Non ci sono contenitori o pentole sulla piastra calda.
- C'è un contenitore vuoto o una pentola vuota sulla piastra calda.
- Il fondo del contenitore o della pentola non è piatto.

### **Accensione delle piastre calde**

Usare le manopole delle piastre calde per azionarle. Spostare la manopola della piastra calda al livello pertinente per ottenere il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura	1	2 – 3	4 – 6
	tenere in caldo	cottura in umido, cottura a fuoco lento	cottura, arrosto, bollitura

### **Spegnimento delle piastre calde**

Portare la manopola della piastra calda in posizione OFF (superiore).

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **⚠ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Per il piano cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.

#### **Superfici in acciaio inox e inox**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antiraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

#### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.

- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detersivo sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

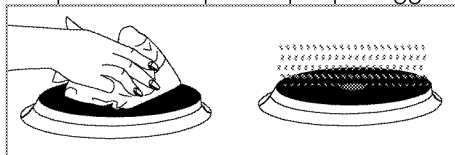
### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

## **Pulizia del piano cottura**

### **Piani di cottura elettrici**

1. Spegnere le piastre e attendere che si raffreddino.
2. Se necessario, pulire le piastre con un detersivo (acquistabile in negozi specializzati).
3. Riscaldare solo per alcuni minuti dopo la pulizia per far asciugare la parte superiore.
4. Applicare regolarmente un sottile strato di olio apposto sulla superficie superiore della piastra per proteggerla.



### **Pulizia del pannello di controllo**

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



## **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.*



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.





