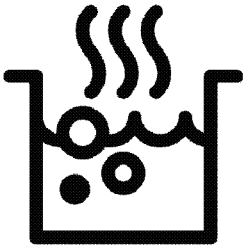
# Built-in Hob

User Manual

# Piano cottura incassato

Manuale utente



**HII98810NT**

**EN / IT**

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

185.9298.10/R.AC/19.10.2023/4-1

7757187683

## 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 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

TABLE OF CONTENTS


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

General safety ..... 4
Electrical safety ..... 4
Product safety ..... 5
Intended use ..... 7
Safety for children ..... 7
Disposing of the old product ..... 8
Package information ..... 8
Future Transportation ..... 8

**2 General information 9**

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

**3 Preparation 10**

Tips for saving energy ..... 10
Initial use ..... 10
First cleaning of the appliance ..... 10

**4 How to use the hob 11**

General information about cooking ..... 11
Using the hobs ..... 12
Control panel ..... 13

**5 Maintenance and care 22**

General information ..... 22
Cleaning the hob ..... 22

**6 Troubleshooting 23**

# 1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

## General safety

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

## Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated

unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

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

**Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your

dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General*

*information about cooking, page 11* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

## Safety for children

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

## Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### Compliance with RoHS Directive:

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

## Package information

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

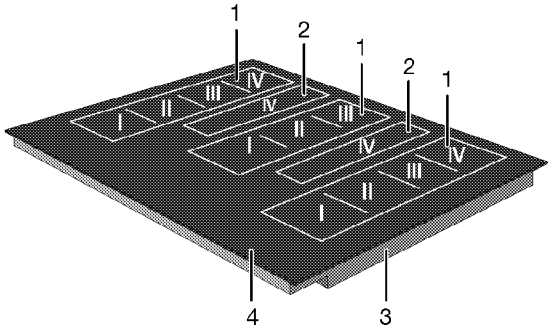
## Future Transportation

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

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

# 2 General information

## Overview




1 Induction cooking plate
2 Auxiliary induction cooking zone
3 Vitroceramic surface
4 Base cover

## Technical specifications

| | |
|---|---|
| Voltage / frequency | 220-240 V~1N; 50 Hz |
| Total power consumption | max. 9,2 kW |
| Cable type / section | min.H05V2V2-F 3 x 6 $mm^2$ |
| External dimensions (height / width / depth) | 48 mm/900 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.) |
| Installation dimensions (width / depth) | 880 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Burners** | |
| Left I-II-III-IV | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 94 x 188 mm |
| Power | 3600 W |
| Middle IV | **Auxiliary induction cooking zone** |
| Dimension | 94 x 188 mm |
| Power | 1800 W |
| Middle I-II-III | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 94 x 188 mm |
| Power | 3600 W |
| Right I-II-III-IV | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 94 x 188 mm |
| Power | 3600 W |

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

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

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

# 3 Preparation

## Tips for saving energy

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

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

# 4 How to use the hob

## General information about cooking

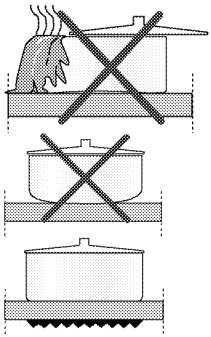


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

## Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

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

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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

**Saucepan test**

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

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

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction

cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.

### Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped."⏻" and "⏻" or "⏻" symbol flashes.(For some hob models, the selected cooking zone level and "⏻" and "⏻" or "⏻" flash respectively.

### Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

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

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

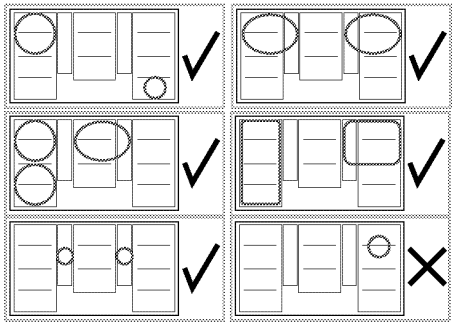
### Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

### Using pans on the large cooking zone

The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner.

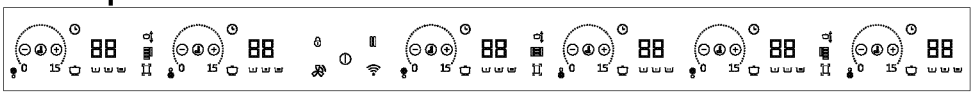
You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.



## Using the hobs

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.
In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

## Control panel



### Specifications

Setting area (for temperature level)

On/Off key

Key lock key

Timer Activation/Deactivation key

Rapid Heating key/High power setting (Booster) key

Automatic cooking key

Stop key

Wide Surface Cooking Zone Selection key *

Timer level increasing key

Timer level decreasing key

Active cooking area display

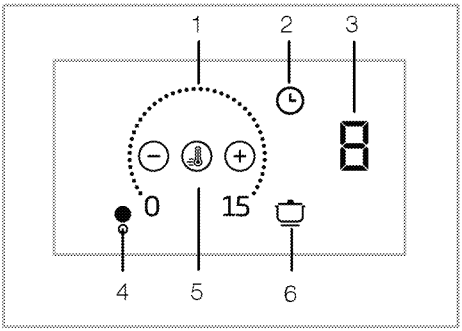
"Move" function symbol

Hob to Hood symbol *

Wifi Symbol *

*(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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




1 Setting area
2 Timer key
3 Cooking zone display
4 Cooking zone symbol (*)
5 Rapid heating key
6 Automatic cooking key
* (Varies depending on the product model.)

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

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

### Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel. The hob is ready for use.

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

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

### Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

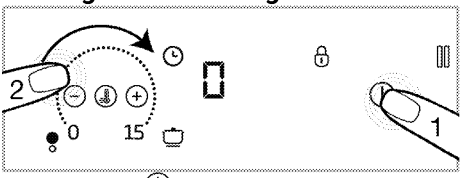
If **"H"** or **"h"** symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

If **"H"** symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to **"h"** symbol meaning less hot.

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

## Turning on the cooking zones




1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.

» "0" symbol on cooking zone displays.

2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

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

## Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, for the auxiliary left cooking zone, should be set the temperature level for the rear left cooking zone; for the auxiliary right cooking zone; should be set temperature level the rear right cooking zone.

## Turning off the cooking zones:

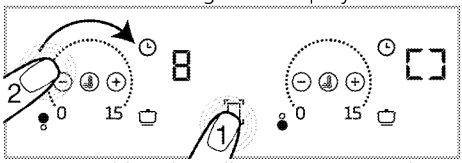
A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
   You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "🕒" symbol on the hob display will disappear.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

## Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» **0** will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "[ ]" will appear on the front cooking zone display.



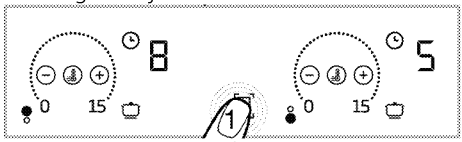

3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **0** and **15**.

» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

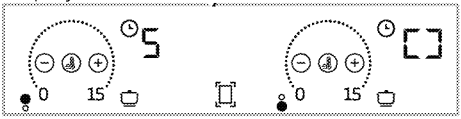
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.




1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously

selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

### Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

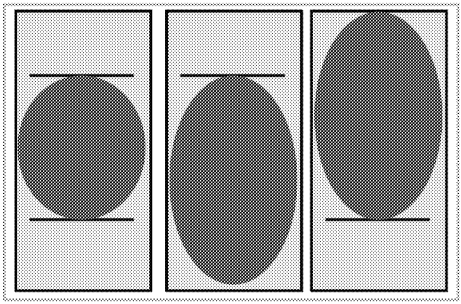
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "⏲" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

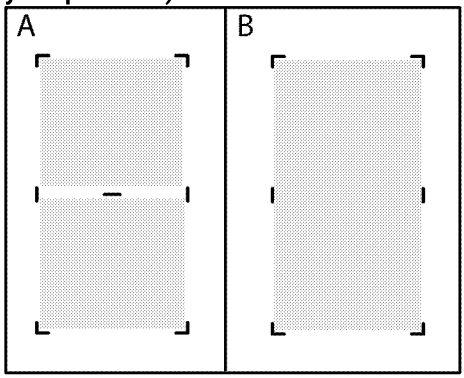
If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

### "Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below,**"flexi"** (wide surface cooking zone) mode will be automatically enabled. Touch "⬚" once to exit this mode.



### Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)




When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

### Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the "🌡" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "" will appear on the cooking zone display.
» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

### Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "".

   The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

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

### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "" key you can turn off the booster setting any time you want.

### Key Lock

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

### Activating the key lock

1. Touch "" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "" key flashes.

You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

### Deactivating the key lock

1. Keep "" key pressed for 3 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "" key turns off and the control panel is unlocked.

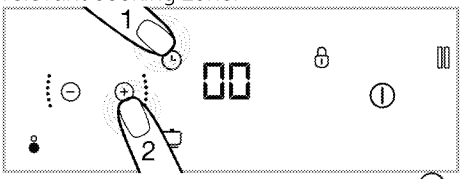
### Timer function

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

### Activating the timer

1. Touch the "" key to turn on the hob.
2. **"0"** symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "" key to activate the timer.

"00" will appear on the display of the relevant cooking zone.




5. Set the desired duration by touching "" and "" keys.

» Touch "" to confirm the setting. If you do not touch "", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

The timer can only be set for the operating cooking zones.

In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

### Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.
Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

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

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏲" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until **"00"** is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "⊕" and "⊖" keys.

**2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:**

1. Touch "⏲" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⏲" will go off completely and the timer will be cancelled.

### Automatic cooking function (Varies depending on the product model.)

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.
1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

### Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the ""🍲"" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. **" P "**and "≀" symbol will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. **" P "**and"≀≀" symbol will appear on the display.
5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. **" P "**and"≀≀≀" symbol will appear on the display.

» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

### Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the ""🍲"" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⏲" key to activate the timer.

» **"00"** and "⏲" symbols will light on the cooking zone display.

3. Set the desired duration by touching the "⊖" / "⊕" keys.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.
» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

### Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the ""ⓘ"" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "⊖" / "⊕" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

### Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control

panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.

For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

### To activate the “Move” function:

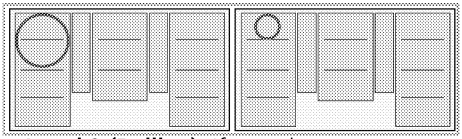
1. Touch "⏻" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
3. Touch "⧉" once.

» The "⇕" symbol lights up semi-bright.

4. Touch the "⇕" key once. The "⇕" symbol lights up fully bright and the "move" function is activated. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

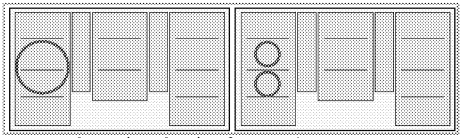
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

**Level 3**



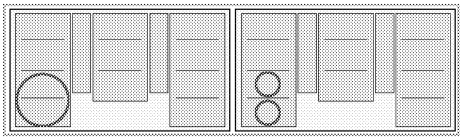
- **Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.

**Level 8**



- **Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.

**Level 15**



When using the “Move” function, the timer cannot be set for the cooking zones.

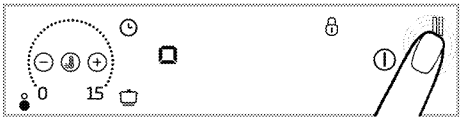
If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the “Move” function cannot be used.

If the pan you are using covers three cooking zones, the “Move” function will be cancelled.

### Stop function

You can stop all functions **(except for the timer)** operating on the hob by means of this function.

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




1. Touch the "⏸" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "⏸" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

When the stop key is pressed, "⧉" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

### Power management function

Your product has a power management function. With this function, you can change the total power setting that the hob will draw. There are 9 different levels for the power management function.

Power management function - Total power levels that can be set

| Power management options | Total power |
|---|---|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |
| PA,P8 | 10,8 kW |

With the hob zones turn off position,

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the left rear cooking zone "🕒" key, then the left front cooking zone "🕒" key and finally the "⏸" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.
3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.
4. Switch between levels by touching the "⏸" key and set the total power value you want to adjust.
5. Confirm the setting by touching the "⏻" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

Depending on the total power level set, the temperature levels you can give to the cooking zones may vary. Depending on the power adjustment of the hob, the temperature level given to the cooking zones may fall automatically. This is not an error.

## Using the induction cooking zones safely and effectively

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

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

## Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.
Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.
The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

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

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|---|---|
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

## Overheating protection

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

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

## Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically.
Meanwhile, **"E"** or **"F"** will be displayed.

## Precise power setting

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

## Noisy operation

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

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

## Error codes/reasons and possible solutions

| Error codes | Error reasons | Possible solutions |
|---|---|---|
| E 22<br>E 26 | Induction hob is overheated. | Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits. |
| E 46 | One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds.<br>An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour. | The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob.<br>The problem shall be resolved when the control panel is cleaned. |
| E 47/F1 | A pot suitable for induction heating is not used. | The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used. |
| E 1 - E 15 | Communication error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 16 - E 21 | Temperature sensor error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 23<br>E 24 | Software error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |

| Error codes | Error reasons | Possible solutions |
|---|---|---|
| E 25 | Fan operation error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 31 - E 45 | Electronic board hardware error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensor error on induction hob. | Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 52 - E 57 | High temperature error on induction hob. | Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |

If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.

Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.

No pots/pans must be placed on the touch control panel.

# 5 Maintenance and care

## General information

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

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

## Cleaning the hob

### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing.
Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

# 6 Troubleshooting

**Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

**Product does not operate.**

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

**"" and "" or "–" symbol appears on the cooking zone display.**

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

**Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

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

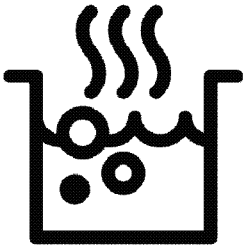
**The pot does not get warm even if the cooking zone is on.**

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

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

CE

## INDICE


**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 ..... 8
Smaltimento di vecchi prodotti ..... 8
Smaltimento del materiale di imballaggio. 8
Smaltimento di vecchi prodotti ..... 8

**2 Informazioni generali 9**

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

**3 Preparazioni 10**

Consigli per il risparmio energetico ..... 10
Uso iniziale ..... 10
Prima pulizia del prodotto ..... 10

**4 Come utilizzare il piano cottura 11**

Informazioni generali sulla cottura ..... 11
Uso del piano cottura ..... 12
Pannello di controllo ..... 13

**5 Manutenzione e cura 23**

Informazioni generali ..... 23
Pulizia del piano cottura ..... 23

**6 Ricerca e risoluzione dei problemi 24**

# 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. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole 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 11* , 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.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

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

**Uso previsto**
- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per

esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

## Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

### Smaltimento di vecchi prodotti

**Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:**



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

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

### Smaltimento del materiale di imballaggio

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

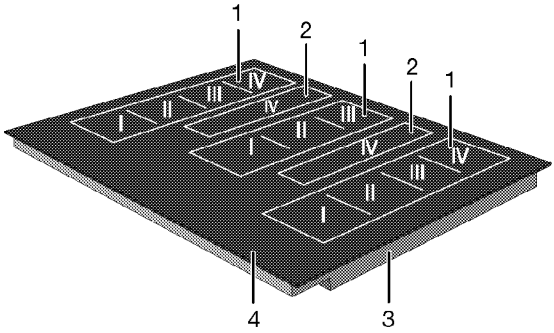
### Smaltimento di vecchi prodotti

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

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

# 2 Informazioni generali

## Panoramica




1 Piastra di cottura ad induzione
2 Zona di cottura a induzione ausiliaria
3 Superficie in vetroceramica
4 Coperchio base

## Specifiche tecniche

| | |
|---|---|
| Tensione/frequenza | 220-240 V~1N; 50 Hz |
| Consumo energetico totale | max. 9,2 kW |
| Tipo/sezione cavo | min.H05V2V2-F 3 x 6 $mm^2$ |
| Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità) | 48 mm/900 mm/510 mm (Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.) |
| Dimensioni installazione (larghezza/profondità) | 880 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Bruciatori** | |
| Sinistra I-II-III-IV | **Piastra di cottura ad induzione** |
| Dimensione | 94 x 188 mm |
| Energia | 3600 W |
| Centrale IV | **Zona di cottura a induzione ausiliaria** |
| Dimensione | 94 x 188 mm |
| Energia | 1800 W |
| Centrale I-II-III | **Piastra di cottura ad induzione** |
| Dimensione | 94 x 188 mm |
| Energia | 3600 W |
| Destra I-II-III-IV | **Piastra di cottura ad induzione** |
| Dimensione | 94 x 188 mm |
| Energia | 3600 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 Preparazioni

## Consigli per il risparmio energetico

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

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

# 4 Come utilizzare il piano cottura

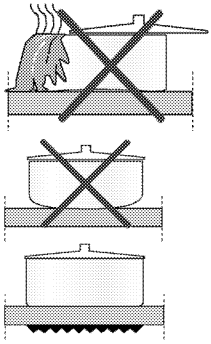
## Informazioni generali sulla cottura

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



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

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

"Il comportamento a livello di bollitura può variare in base al tipo e alla dimensione della pentola e alla dimensione della zona di cottura; per una bollitura più uniforme è possibile utilizzare zone di cottura più ampie in una fase. Utilizzare una zona di cottura più ampia non ha alcun effetto negativo sul consumo energetico in fornelli a induzione, poiché il calore è creato soltanto nella zona interessata dalla pentola."

**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 "⊡" e "⊡" o "⊔" 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 "⊡" e "⊡" o "⊔" 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.

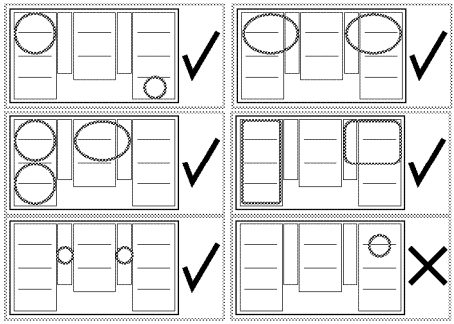
Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

### Aree di cottura illuminate(Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le zone di cottura sul piano cottura saranno illuminate. Le zone di cottura non appariranno quando il piano cottura è in posizione spenta o di stand-by. Quando si accende il piano cottura dovrebbe apparire l'illuminazione che indica le aree di cottura.

### Utilizzo di padelle sull'area di cottura di grandi dimensioni

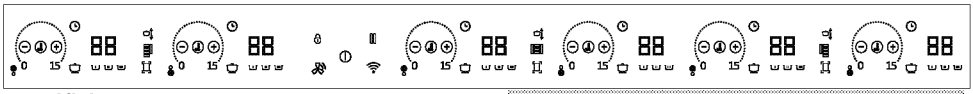
La padella utilizzata deve coprire entrambe le parti centrali della zona di cottura di grandi dimensioni. Non usare la zona di cottura in maniera differente. È possibile utilizzare la zona di cottura combinandola per le padelle di ampio diametro. È possibile utilizzare la zona di cottura di grandi dimensioni in due modi diversi: nella zona posteriore sinistra e in quella anteriore sinistra.



## Uso del piano cottura

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 impostazione (per livello temperatura)

Tasto accensione / spegnimento

Tasto blocco tasti

Tasto attivazione/disattivazione timer

Tasto di riscaldamento rapido/Tasto di impostazione alta potenza (Booster)

Tasto di cottura automatica

Tasto di arresto

Tasto di selezione zona di cottura grande **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Tasto di aumento livello timer

Tasto di diminuzione livello timer

Visualizzazione area di cottura attiva

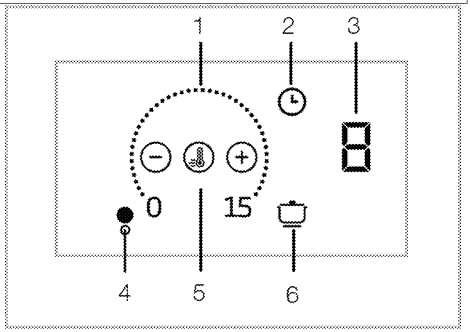
Simbolo della funzione "Move"

Simbolo di Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

Simbolo Wifi *

***(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

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




1 Area di impostazione
2 Tasto del timer
3 Display zona di cottura
4 Simbolo zona di cottura (*)
5 Tasto di riscaldamento rapido
6 Tasto di cottura automatica
* (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Questo apparecchio è controllato da un pannello di controllo touch. Ciascuna operazione eseguita sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale audio.

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

### Accensione del piano cottura

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

Il piano cottura è pronto per l'uso.

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

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

### Spegnimento del piano cottura

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

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

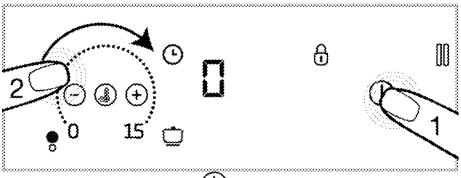
Se il simbolo **"H"** o **"h"** si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

### Indicatore calore residuo

Se il simbolo **"H"** è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto **"h"** indicando una diminuzione del calore.

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.

» Simbolo "0" sui display della zona di cottura.

2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.

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

### Impostazione del livello di temperatura

Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra "0" e "15".

Le zone di cottura ausiliarie possono cuocere per proprio conto. A tale scopo, per la zona di cottura sinistra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona sinistra posteriore; per la zona di cottura destra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona di cottura destra posteriore.

### Spegnimento delle zone di cottura:

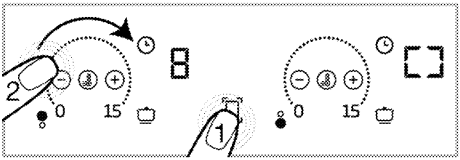
Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**
   Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello "0".
2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata**
   Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata 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 pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

### Accensione della zona di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

» **0** si visualizza sul display della zona di cottura posteriore sinistra e "⛶" compare sul display della zona di cottura anteriore.



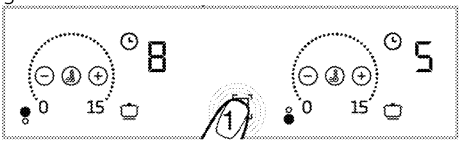

3. Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra **0** e **15**.

» Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

Le zone di cotture grandi di sinistra sono spiegate come esempio. Se c'è una zona di cottura grande anche sul lato destro del piano cottura, le stesse istruzioni si applicano alla suddetta zona di cottura.

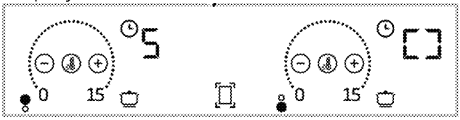
### Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura è/sono in funzione.

» Il valore di temperatura più basso delle zone di cottura selezionate in precedenza compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra. Se c'è una durata con timer, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore compare sul display.




» Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

Se si tocca il tasto della zona di cottura grande mentre questa zona è attiva, le zone di cottura saranno separate e spente.

### Spegnimento della zona di cottura grande: (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello 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.**

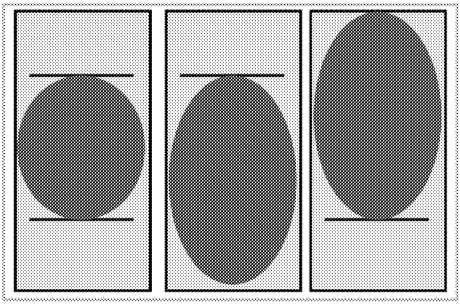
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. **0** compare sul display della zona di cottura di sinistra e **00** compare sul display del timer. La spia del tasto "⏲" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

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

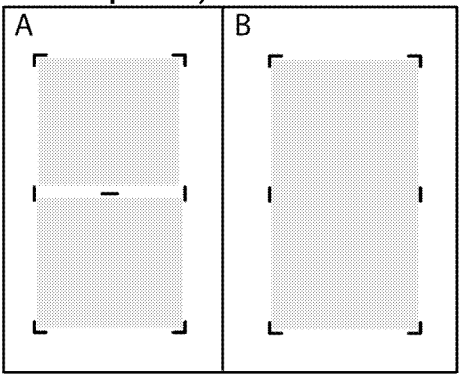
Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

### Modalità “Autoflexi” (che consente la zona di cottura superficie ampia automatica)

Se la pentola viene posizionata sulle zone di cottura come mostrato sotto, verrà abilitata automaticamente la modalità **“flexi”**.
Toccare "⬚" una volta per uscire da questa modalità.



**Modelli con zone di cottura illuminate intorno: (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**




Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la luce di separazione dovrebbe spegnersi. Quando l'ampia superficie di cottura viene nuovamente separata in due zone di cottura separate, la luce di separazione dovrebbe essere illuminata.

### Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alla massima potenza, 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. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

### Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "".

La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "" compare sul display della zona di cottura.

» Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

### Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Con il piano di cottura acceso e la rispettiva zona di cottura attiva, toccare "".

   Il booster può essere attivato soltanto in una delle zone sullo stesso lato (sinistro o destro). Se una delle zone di cottura sullo stesso lato sta funzionando a un certo livello di temperatura, il booster non può essere impostato per l'altra zona di cottura sullo stesso lato. Quando la zona di cottura di grandi dimensioni è attiva non è possibile impostare il booster per queste zone di cottura.

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.

### Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

### Blocco tasti

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

### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare "🔒" per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.

Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, la spia del tasto "🔒" lampeggia.

Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "⏻" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.
Se si spegne 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 premuto il tasto "🔒" per 3 secondi.

Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

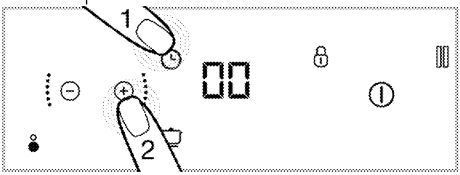
### Funzione timer

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. 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. Il simbolo **"0"** compare sul display della zona di cottura.
3. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
4. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.

"00" compare sul display della zona di cottura pertinente.




5. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊕" e "⊖".

» Toccare "🕒" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "🕒", l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

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

Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura spiegata sopra.

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.

### Disattivazione dei timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio.
Premere un tasto 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 anticipatamente 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. Finché **"00"** viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "⊕" e "⊖".

**2-Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:**

1. Toccare il tasto "🕒" della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi; "🕒" si spegne completamente e il timer viene annullato.

### Funzione di cottura automatica (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Si può cucinare velocemente a 3 livelli diversi mediante questa funzione.

1. Mantenere in caldo

2. Ebollizione
3. Frittura

### Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto ""🍲"" della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. La zona di cottura interessata si attiva al livello per mantenere in caldo dopo il primo tocco. **" P "**e "𝍐" compaiono sul display.
4. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di ebollizione dopo il secondo tocco. **" P "**e"𝍐" compaiono sul display.
5. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di frittura dopo il terzo tocco. **" P "**e"𝍐" compaiono sul display.

» La zona di cottura inizia a funzionare con il livello di cottura automatica impostato.

### Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer

1. Selezionare il livello di cottura automatico desiderato toccando il tasto ""🍲"" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.

» **I simboli "00"** e "🕒" si accendono sul display della zona di cottura.

3. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊖" / "⊕".

» La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico selezionato per tutto il periodo di tempo impostato.
» Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale audio.

### Disattivazione della funzione di cottura automatica

1. Si può spegnere completamente la zona di cottura pertinente toccando il tasto ""⏻"" per annullare la funzione di cottura automatica.
2. Se si desidera che la zona di cottura funzioni a un certo livello e disattivare la funzione di cottura automatica, impostare il livello desiderato per la temperatura toccando i tasti "⊖" / "⊕". La zona di cottura continua a funzionare con il livello di temperatura impostato. Se il timer è stato impostato in precedenza, il tempo di cottura impostato non viene annullato e continua secondo il livello di temperatura impostato.

### Utilizzare la funzione Move

Questa funzione consente di semplificare il passaggio rapido a diversi livelli di cottura, cambiando il livello di cottura mediante il movimento della padella senza accedere al pannello di controllo. Non è pertanto necessario aumentare o diminuire ogni volta la temperatura.

ⓘ Per abilitare la funzione Move, la dimensione della padella deve coprire una o due zone di cottura.

### Per attivare la funzione "Move":

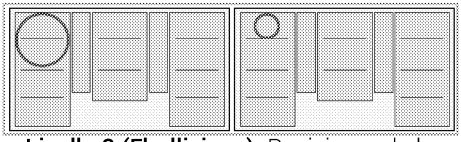
1. Toccare "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
3. Tocca una volta "⧈".

» Il simbolo "🍲" si illumina a metà.

4. Tocca una volta il tasto "🍲". Il simbolo "🍲" si illumina completamente e la funzione "sposta" è attivata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura per il livello di cottura desiderato. Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

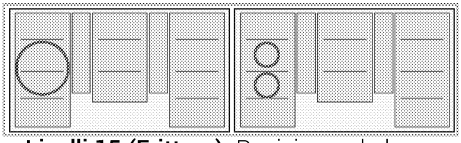
- **Livello 3 (mantenere in caldo):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.

**Livello 3**



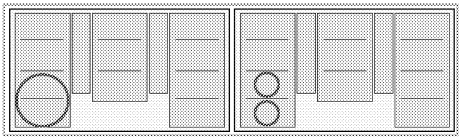
- **Livello 8 (Ebollizione):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.

**Livello 8**



- **Livelli 15 (Frittura):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura anteriori sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 15.

**Livello 15**



Quando si utilizza la funzione "Move", il timer non può essere impostato per le zone di cottura.

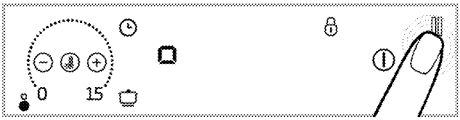
Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria interessata, non è possibile utilizzare la funzione "Move".

Nel caso in cui la padella che si sta utilizzando copra tre zone di cottura, la funzione "Move" sarà cancellata.

## Funzione di arresto

Si possono interrompere tutte le funzioni **(tranne il timer)** utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

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 continuano a funzionare a livello minimo.

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

Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "☕" compare sui display delle zone di cottura che erano attive prima della pressione di questo tasto.

## Funzione di gestione della potenza

Il prodotto offre una funzione di gestione della potenza. Con questa funzione è possibile modificare l'impostazione della potenza totale che il piano di cottura assorbirà. Sono presenti 9 diversi livelli per la funzione di gestione della potenza.

Funzione di gestione della potenza. Livelli di potenza totale impostabili

| Opzioni di gestione della potenza | Potenza totale |
|---|---|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |
| PA,P8 | 10,8 kW |

Con le zone di cottura in posizione off,

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "🕒" della zona di cottura posteriore sinistra, quindi il tasto "🕒" della zona di cottura anteriore sinistra e infine il tasto "⏸" senza alzare il dito. Il tono suona quando si tocca ogni tasto.
3. Il livello di gestione della potenza impostato sul display della zona di cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale di questo livello appaiono sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Smettere di toccare i 3 tasti dopo la comparsa dei valori.
4. Passare da un livello all'altro premendo il tasto "⏸" e impostare il valore di potenza totale che si desidera regolare.

5. Confermare l'impostazione premendo il tasto "ⓘ" e spegnere il fuoco. Il valore di potenza totale impostato verrà attivato.

A seconda del livello di potenza totale impostato, i livelli di temperatura che si possono dare alle zone di cottura possono variare. A seconda della regolazione della potenza del piano di cottura, il livello di temperatura dato alle zone di cottura può diminuire automaticamente. Questo non è un errore.

## Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

**Principi di funzionamento:** 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. Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il contenitore posto su di esso grazie alla funzione a induzione. 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 - ore |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1,5 |
| 12 | 1,5 |
| 13 | 1,5 |
| 14 | 1 |
| 15 | 1 |
| Riscaldamento rapido | 10 minuti |
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

## 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.
Contemporaneamente comparirà sul display **"E"** o **"F"**.

### 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 una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) 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 suono 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 elettronico.

### Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

| Codici di errore | Motivi di errore | Possibili soluzioni |
|---|---|---|
| E 22<br>E 26 | Il fornello a induzione è surriscaldato. | Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti. |
| E 46 | Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi.<br>Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore. | Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello.<br>Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo. |
| E 47/F1 | Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione. | L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione. |
| E 1 - E 15 | Errore di comunicazione sul piano a induzione. | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |
| E 16 - E 21 | Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione. | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |
| E 23<br>E 24 | Errore software sul piano a induzione. | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |
| E 25 | Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione. | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |
| E 31 - E 45 | Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione. | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |

| Codici di errore | Motivi di errore | Possibili soluzioni |
|---|---|---|
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Errore del sensore sul piano di cottura a induzione. | L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |
| E 52 - E 57 | Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione. | Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |

Se la superficie del pannello di controllo touch è soggetta al vapore, l'intero sistema di controllo si disattiverà, un segnale acustico sarà percepito e la “E” comparirà sul display.

Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.

Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

# 5 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.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

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 detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti 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 con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. 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 uncinate, lana di acciaio o strumenti simili.
Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.
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 dell'apparecchio.
Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

# 6 Ricerca e risoluzione dei problemi

**L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.**

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

**L'apparecchio non funziona.**

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

**Il simbolo "" e "" o "" 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.

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.