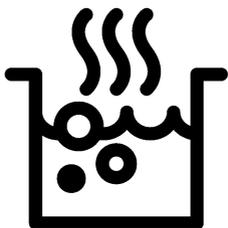




## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HII64210MT

**IT**

185.2620.70/R.AB/4.09.2020/2-2

7757189233

# Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se

l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

## Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente** **4**

Sicurezza generale .....	4
Sicurezza elettrica .....	5
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto .....	7
Sicurezza dei bambini.....	8
Smaltimento di vecchi prodotti .....	8
Smaltimento del materiale di imballaggio...	8

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

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

**3 Installazione** **11**

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

**4 Preparazioni** **16**

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

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

Informazioni generali sulla cottura .....	17
Uso del piano cottura.....	19
Pannello di controllo .....	19

**6 Manutenzione e cura** **27**

Informazioni generali .....	27
Pulizia del piano cottura .....	27

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi** **29**

## **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, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 17*, Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono

provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.

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

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

### **Uso previsto**

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

cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

## **Sicurezza dei bambini**

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

## **Smaltimento di vecchi prodotti**

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



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU).

Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

### **Conformità alla Direttiva RoHS:**

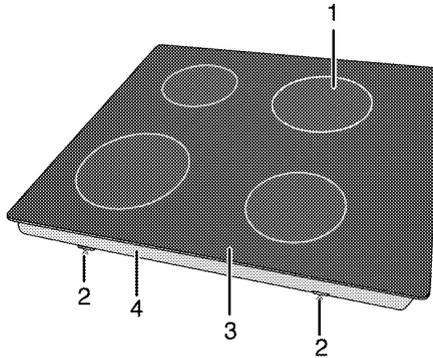
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## **Smaltimento del materiale di imballaggio**

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

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



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

### Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 7200 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Bruciatori

Sinistra posteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	180 mm
Energia	2000/2300 W
Sinistra anteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	180 mm
Energia	2000/2300 W
Destra anteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	145 mm
Energia	1600/1800 W
Destra posteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	210 mm
Energia	2000/2300 W

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

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

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

### 3 Installazione

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

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

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

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

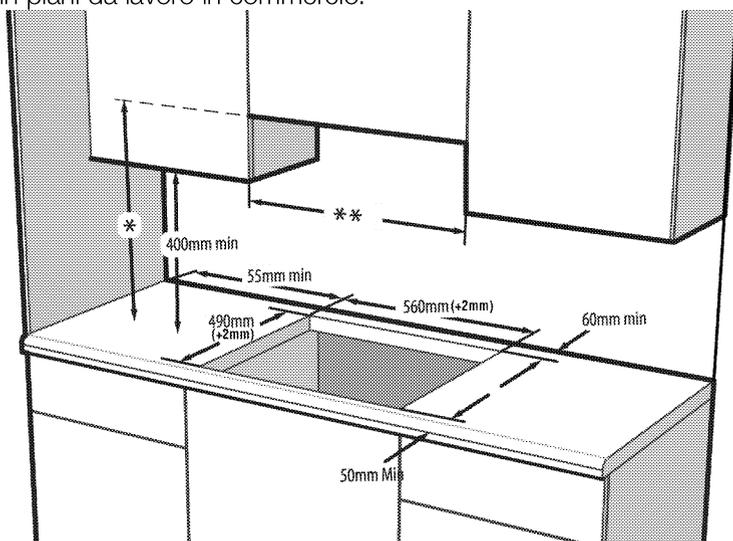
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

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

#### Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio.



- \* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.
- \*\* La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

## Installazione e collegamento

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

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

### Collegamento elettrico

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

 L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

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

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

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

### Collegamento del cavo di alimentazione

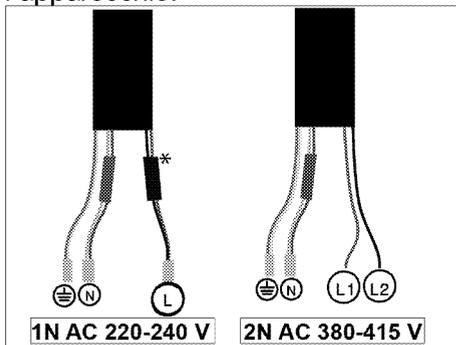
 Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere

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

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

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



\* (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

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

» o

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

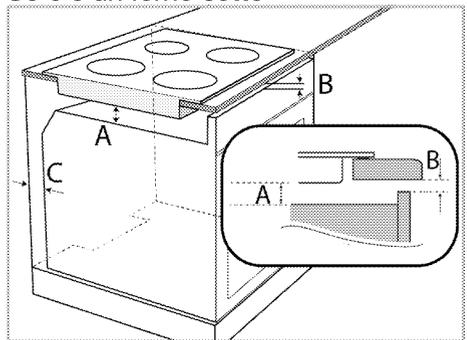
**3. Per il collegamento a due fasi,** collegare i cavi come indicato di seguito:

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

» o

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

**Installazione dell'unità  
Se c'è un forno sotto**



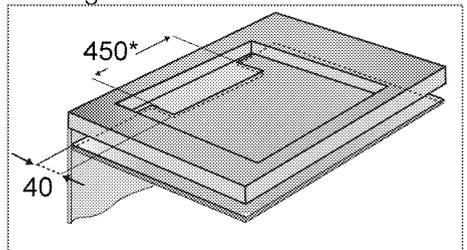
A min. 5 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

**Se c'è un tavolo sotto**

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

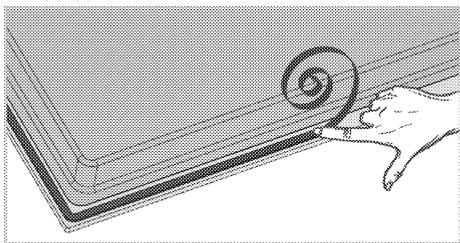


\* min.

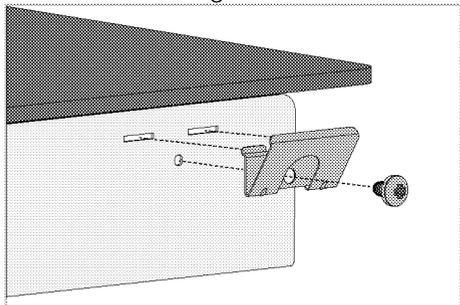
Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in

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

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



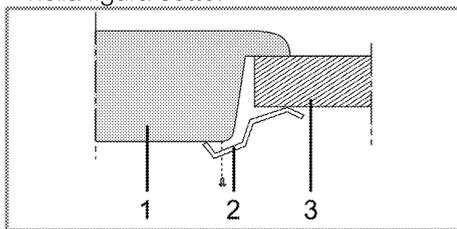
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



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

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

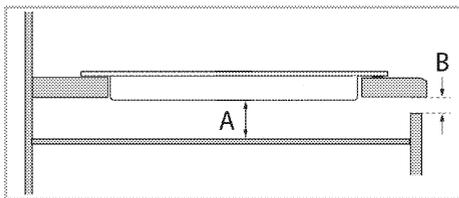
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato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



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

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

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

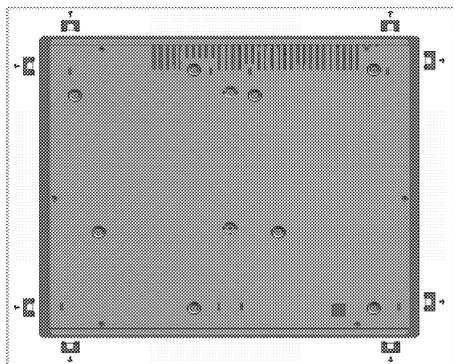


A min. 5 mm

B min. 2 mm

### Vista posteriore (fori di collegamento)

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



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

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

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

### Controllo finale

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

### Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

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

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

- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere 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.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

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

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

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!**

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere

contenitori in plastica e alluminio su di essa.

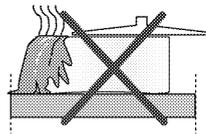
Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie.

Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.

- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

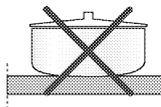
### Selezione pentole

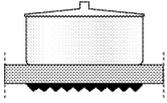
- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi.

Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.





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

“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 "L" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

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

acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

### **Sistema di riconoscimento delle pentole**

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "L" lampeggiano in modo alternato.

### **Uso sicuro**

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

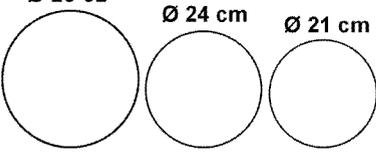
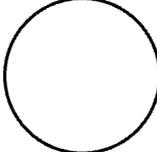
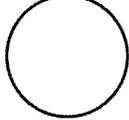
Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

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

**i** 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.

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

## Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

<p><b>Zona di cottura grande</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Zona di cottura normale</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Zona di cottura piccola</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Zona di cottura grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si adatta automaticamente alla pentola.</li> <li>• Distribuisce il calore in modo ideale.</li> <li>• Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per cuocere piatti come crepe grandi o pesci grandi, rari o molto rari.</li> </ul>	<p><b>Zona di cottura normale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si adatta automaticamente alla pentola.</li> <li>• Distribuisce il calore in modo ideale.</li> <li>• Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura.</li> </ul>	<p><b>Zona di cottura piccola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usata per cottura lenta (salse, creme)</li> <li>• Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.</li> </ul>

## Uso del piano cottura

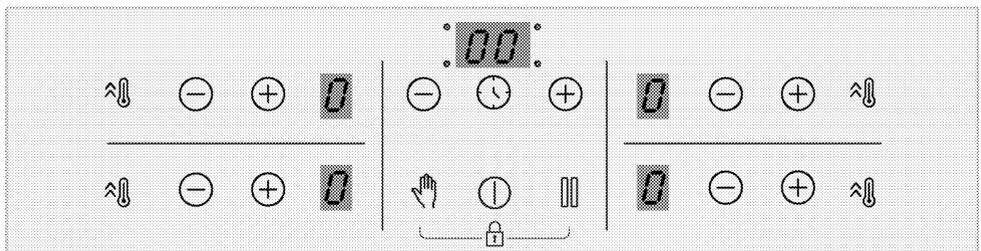


Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

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



### Specifications

-  Tasto On/Off
-  Blocco tasti/Blocco bambini
-  Attivazione/Disattivazione timer



Tasto impostazione alta potenza (Booster)

Tasto blocco per pulizia

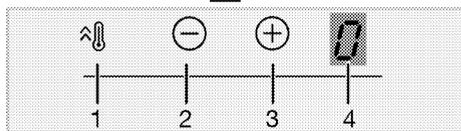
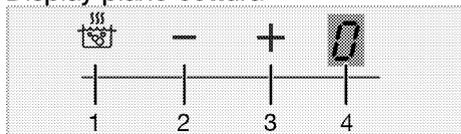
Tasto Stop e Go

Tasto meno

Tasto più

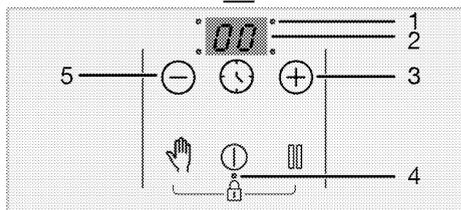
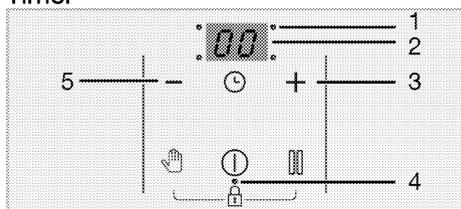
**i** I grafici e le figure sono solo a scopo informativo. L'aspetto o le funzioni effettive possono variare a seconda del modello del piano cottura.

### Display piano cottura



- 1 Tasto attivazione alta potenza (Booster)
- 2 Zona con tasto meno (per il livello di temperatura)
- 3 Zona con tasto più (per il livello di temperatura)
- 4 Display piano cottura

### Timer



- 1 Punto decimale per l'impostazione del tempo
- 2 Timer
- 3 Tasto più timer (per impostare il timer)

- 4 Punto decimale per blocco tasti/blocco bambini
- 5 Tasto meno timer (per impostare il timer)

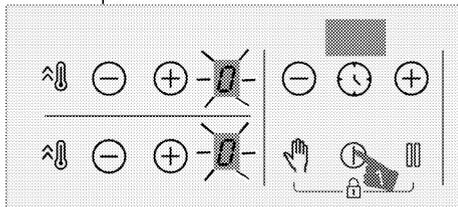
**i** Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.

**i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.

### Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto "0".

"0" comparirà su tutte le zone di cottura.



**i** Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi...

**i** Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.

### Spegnimento della zona di cottura:

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

1. **Toccando il tasto "0"**

Toccando il tasto "0".

2. **Abbassando la temperatura al livello "0";**

È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello "0".

### 3. Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;

Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. "0" o "00" appariranno sul relativo display. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.

### 4. Toccando contemporaneamente i tasti "⊖"/"⊕" della zona di cottura desiderata;

È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti "⊖"/"⊕".

**i** Se "H" o "h" sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

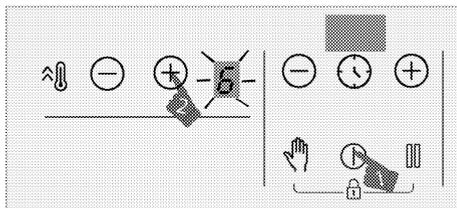
### Indicatore di calore residuo

Se "H" lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in "h" che significa che è meno caldo.

**i** Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

### Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto "ⓘ".
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti "⊖"/"⊕".



» La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.

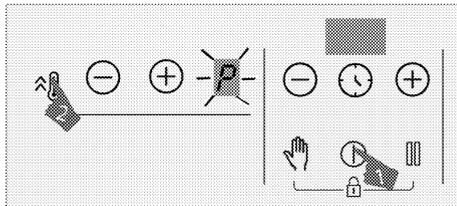
**i** La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

### Impostazione alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.

### Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto "ⓘ".
2. Toccare il tasto "⌚" della relativa zona.



» La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo "P" comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce

dal booster e continua a funzionare a livello "9".

### **Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):**

È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto "☹" o "⏸".

La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".

### **Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:**

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.

### **Blocco per pulizia**

Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.

### **Attivazione del blocco per pulizia**

1. Toccare e tenere premuto il tasto "👉" fino a quando non si sente **un segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.

Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto "ⓘ" per tutto questo periodo.

### **Disattivazione del blocco per pulizia**

Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il

piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.

**i** Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto "👉" fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.

### **Blocco bambini**

Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).

### **Attivazione del blocco bambini**

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti "👉" o "🔒" finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.

Il blocco bambini sarà attivo. "L" verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto "🔢" si accenderà.

**i** Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e "L" lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

### **Disattivazione del blocco bambini**

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti "👉" o "🔒" finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo.

» La funzione blocco bambini sarà disattivata. "L" lampeggerà su tutti i

display delle zone di cottura e la luce del tasto "🔒" si spegnerà.

## Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.

**i** Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

## Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti "🔒" o "🔒" finché **un segnale acustico** non verrà audito.

Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto "🔒" si accenderà dopo aver lampeggiato.

**i** Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto "🔒" sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, "L" lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.

## Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare simultaneamente i tasti "🔒" o "🔒" finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.

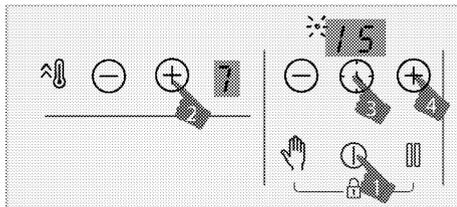
» La luce del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo si sblocca.

## Funzione timer

Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.

## Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto "🔒".
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti "⊖"/"⊕".



3. Attivare il timer premendo il tasto "🕒" ".00" e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.
4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti "⊖"/"⊕".
5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.

After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.

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

**i** Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.

**i** È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto "0" di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.

**i** Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura

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

### **Disattivazione del timer**

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

### **Disattivazione precedente dei timer**

Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento.

Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:

**Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a "00":**

1. Toccare i tasti del timer "⊖"/"⊕" fino a quando "00" non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.

» Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

**Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti "⊖"/"⊕" della zona relativa:**

1. Toccare simultaneamente i tasti "⊖"/"⊕" della relativa zona.

» Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

**i** Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà "0" anche con il livello del timer.

### **Funzione stop**

Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).

**i** Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto "|||" quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1). "□" Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.

2. Toccare nuovamente il tasto "|||" per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.

### **Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente**

**Principi di funzionamento:** Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.

**i** Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.

**i** Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

### **Limiti di tempo di funzionamento**

Il piano cottura è dotato di un limite di tempo di funzionamento. Se una o più zone di cottura vengono lasciate accese, la zona di cottura viene automaticamente disattivata dopo un certo periodo di tempo (cfr. Tabella-1). Se alla zona di cottura è stato assegnato un timer, anche il display del timer si spegnerà.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

**Tabella-1:** Limiti di tempo di funzionamento

Livello temperatura	Limite di tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuti
P (Booster)	10 minuti (*)

(\*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 5 minuti

### **Protezione dal surriscaldamento**

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

### **Sistema di sicurezza di troppopieno**

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. **Il simbolo di avviso "E"** appare come avvertimento in questo caso.

### **Impostazione precisa della potenza**

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia

le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.

### **Rumori**

#### **L'utente può sentire dei rumori durante la cottura**

Durante l'uso del piano cottura possono verificarsi dei rumori a seconda del materiale che costituisce la base delle pentole. Questi rumori sono parte normale della tecnologia ad induzione. Non costituiscono un difetto.

#### **Possibili cause e tipi di rumore:**

##### **Rumore della ventola**

Il piano cottura è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di azionamento e a seconda della temperatura si attiva a diversi livelli.

##### **Ronzio da funzionamento del trasformatore**

Ciò fa parte della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente alla base delle pentole, si può avvertire del ronzio a seconda del materiale delle pentole. Pertanto l'utente può sentire rumori diversi con diversi tipi di pentole.

##### **Crepitio**

L'utente può sentire dei rumori simili a crepitii durante la cottura. Ciò è dovuto al materiale e alla costruzione del fondo delle pentole. Se le pentole sono fatte di strati diversi con materiali diversi, possono verificarsi simili rumori.

### **Fischi**

Potrebbero avvertirsi dei fischi durante la cottura di due piastre sullo stesso lato del piano di cottura con livelli di cottura diversi.

### **Pentola vuota**

Il rumore si sente se una pentola vuota viene riscaldata. Quando ci si mette dentro acqua o cibo, questo suono smette.

### **Messaggi di errore**

**Tabella-2:** Codici di errore e cause di errore

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Vengono premuti due o più tasti	Il simbolo di avviso "E" lampeggia	Display piano cottura
Il piano cottura è surriscaldato	Il "H" lampeggia	Display piano cottura

-  Per ulteriori informazioni sui messaggi di errore che possono apparire sul pannello di controllo touch, crf. la Tabella-2.
-  Se la superficie del pannello di controllo touch è esposta a un intenso vapore, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare un segnale di errore.
-  Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibili sia stato adottato un funzionamento errato.

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

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



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



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

### Pulizia del piano cottura

#### Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica 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 uncinata, 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.

**i** 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.

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

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

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

### **L'apparecchio non funziona.**

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

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

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

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

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

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

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



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.





