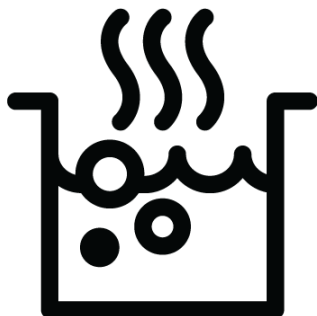


# beko

**Built-in Hob / User Manual**  
**Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung**  
**Piano cottura incassato / Manuale Utente**



HIC 64401

185926773\_1/ EN/ DE/ IT/ R.AJ/ 04.12.24 11:07  
7756284307



## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

### Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use .....	7
1.7	Temperature Warnings .....	8
1.8	Cooking Safety .....	8
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	9
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions</b> .....	<b>9</b>
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	9
<b>3</b>	<b>Your product</b> .....	<b>10</b>
3.1	Product introduction .....	10
3.2	Technical Specifications.....	11
<b>4</b>	<b>First Use</b> .....	<b>12</b>
4.1	Initial Cleaning .....	12
<b>5</b>	<b>Installation</b> .....	<b>12</b>
5.1	Right place for installation.....	12
5.2	Electrical connection .....	13
5.3	Installing the product .....	14
<b>6</b>	<b>How to use the hob</b> .....	<b>15</b>
6.1	General information on hob usage.....	15
6.2	Hob control unit.....	17
<b>7</b>	<b>General Information About Baking</b> .	<b>21</b>
7.1	General warnings about cooking with hob .....	21
<b>8</b>	<b>Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>21</b>
8.1	General Cleaning Information.....	21
8.2	Cleaning the hob.....	22
8.3	Cleaning the Control Panel .....	23
<b>9</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>23</b>

## 1 Safety Instructions


- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
  - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
  - Do not put objects that children may reach on the product.
  - Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
  - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
  - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
  - Before discarding worn out and useless products:
    1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
    2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  - 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  - 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.
-  **1.3 Electrical Safety**
- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
  - The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
  - Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.



## 1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 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 re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### 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.

### 2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### 2.3 Recommendations for Energy Saving

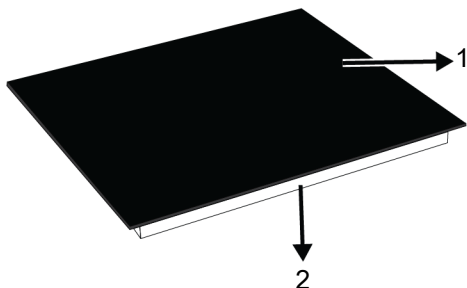
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

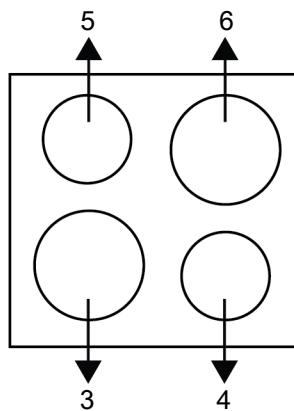
## 3 Your product

EN

### 3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Single cooking zone
- 5 Single cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Single cooking zone
- 6 Single cooking zone

## 3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	55* / 580 / 510
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	220-240 V 1N~/380-415 V 2N~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (2N)
Total power consumption (W)	6000

Front left	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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.

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

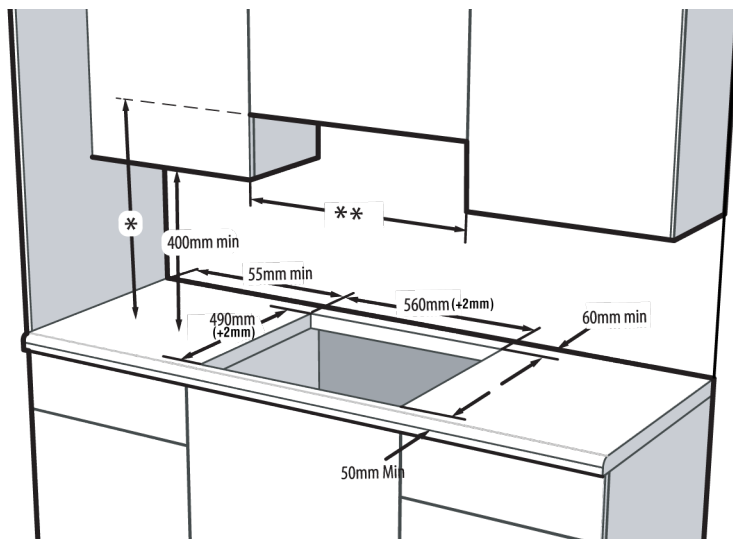
## 5 Installation

### General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

### 5.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



\* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

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

## 5.2 Electrical connection

### General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

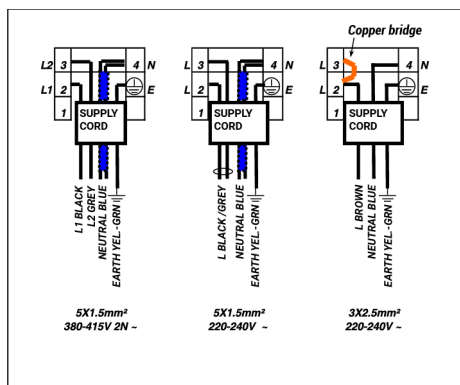
3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.


#### If the product is produced without cable:

- A power cable that it is defined in the technical table home must be connected to product by following the instructions. Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.
- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.




If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)


If your supply cord type is 5-conductor type, for 1-phase connection:

- Black/Grey = L (Phase)

- Blue = N (Neutral)

- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

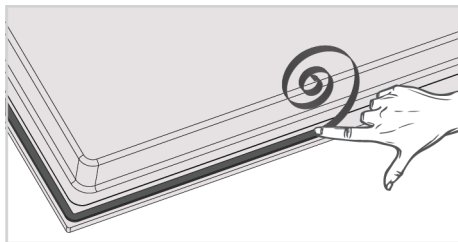
If your supply cord type is 5-conductor type, for 2-phase connection:

- Black = L1 (Phase)
- Grey = L2 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

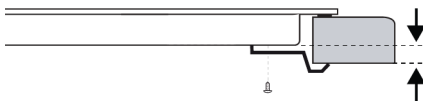
- After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Connect the power cable to supply power by routing it so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

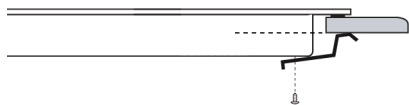
### 5.3 Installing the product

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



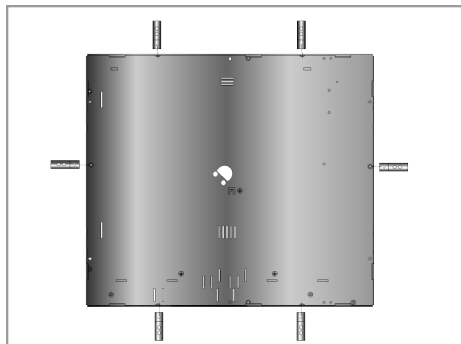
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.





### Rear view (connection holes)

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

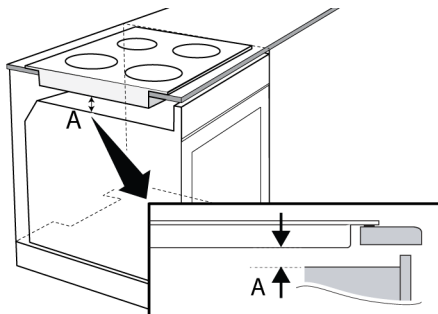


**i** Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

**i** There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety.

### If there is a built-in oven under the hob;

When installing the hob on a built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

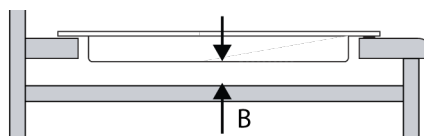


A min. 15 mm

### If there is a drawer/cabinet under the hob;

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

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



B min. 15 mm

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

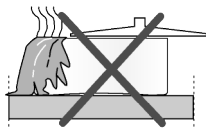
#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the

surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.

- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.

- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.

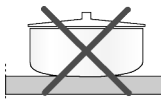


- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

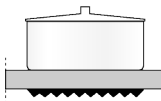
#### Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.

- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



- Energy is wasted if the pot diameter is too small.

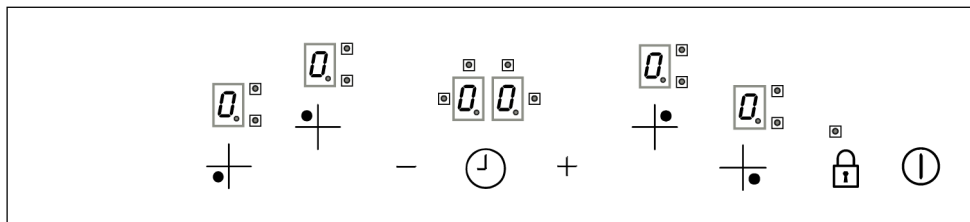


#### Recommended cooking pots/pans sizes







Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28




## 6.2 Hob control unit



### Keys :


-  On/off key
-  Increase key
-  Decrease key
-  Timer key \*
-  Key lock key \*
-  Warming zone key \*

Rear left cooking zone selection key

 Front left cooking zone selection key

 Front right cooking zone selection key \*

 Rear right cooking zone selection key

 It varies depending on the product model. It may not be available on your product.


\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

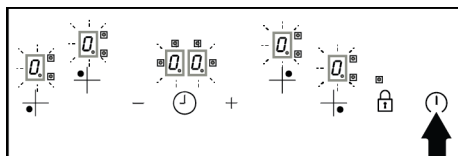
### General warnings for the control panel


- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

### Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the  key.

⇒ The  symbol appears on all cooking zone displays.




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

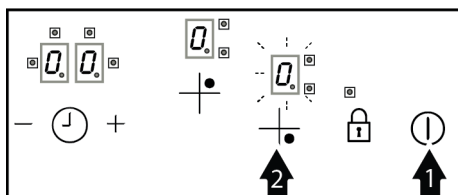
### Turning off the hob


1. Touch the  key for more than 2 seconds.



⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

### Turning on the cooking zones (Cooking Section)

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.



⇒ On cooking zone display  symbol appears and the display of the relevant zone lights up brighter.

3. Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  keys to adjust between 1 and 9.

**i** If you directly touch the — key for temperature level setting, the high power setting will be activated. The high power setting is described in the next section.

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

### Turning off the cooking zones:

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

1. By reducing the temperature to "0" level: You can turn off the zone by reducing the temperature setting to "0" level.
2. By touching the + and — keys simultaneously: Select the zone you want to turn off. To turn the zone off, touch the + and — keys simultaneously.
3. Using the timer off function for the desired zone: When the time is up, the timer turns off the zone connected to it. The relevant displays show "0" or "00". When the time is up, the audible alarm sounds. To silence the audible alarm, touch any key on the control panel.

### Residual heat indicator

If the "H" symbol is on the hob display, it means the hob is still hot and is used to keep a small amount of food warm. After a certain period of time, the symbol changes to the "0" symbol, meaning less hot.

**i** If the "H" or "0" symbol lights up on the cooking zone display when the hob is turned off, it means the cooking zone is still hot. Do not touch the hotplate.

**i** When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

### When your hob overheats;

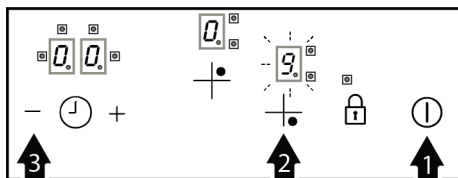
- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

### High power setting (Quick heating - Booster)

You can use the high power setting to heat quickly. If fast heating is enabled, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time. The fast heating time depends on the selected heat level. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every zone.

### Turning on the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set it to level "9" by touching the — key.
  - ⇒ The display will show "9" and "A" alternately. At temperature level "9" the high power setting is activated.



4. If you want to set a high power setting at a different temperature level, you can change it by touching the +/- keys. The set temperature level and "A" appear on the display respectively. For ex-

ample, when the temperature level is reduced to 6, "6" and "A" appear respectively.

**i** If your hob overheats, the high power setting may not be adjustable.

**Turning off the high power setting:**

When the high power setting time is completed, the cooking zone continues to operate at the set temperature and only the temperature level appears on the display. If you want to turn off the cooking zone beforehand, touch the — key or set the temperature level to "0".

Temperature level	Turn off time - seconds
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

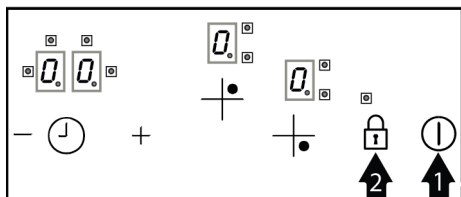
**Table 1: Table-1: High power setting turning off times**

**Key Lock**

You can activate the key lock to prevent accidental changes to functions while the hob is operating.

**Activating the key lock:**

1. Turn on the hob by touching the (1) key.
  2. Touch the (i) key and activate the key lock.
- ⇒ The key lock function is activated and the led on the (i) key lights up.



**i** If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock will be active when you turn the hob back on. In order to operate the hob in such a case, the key lock must be deactivated.

**Deactivating the key lock:**

1. Touch the (i) key while the key lock is active.
- ⇒ The Led on the (i) key turns off and the key lock is deactivated.

**Timer function**

The timer can be used in two different ways, as an alarm and as a cooking zone timer.

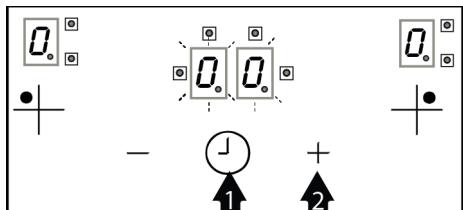
When used as a cooking zone timer; this function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The cooking zone automatically turns off after the time you select.

When used as an alarm, it has no effect on the cooking zones. It is used as a warning. When the time you set is completed, the timer gives an audible signal.

**Timer function as alarm:**

1. Turn on the hob by touching the (1) key.
2. Activate the alarm timer by touching the (1) key. "00" appears on the timer display and the timer is activated.

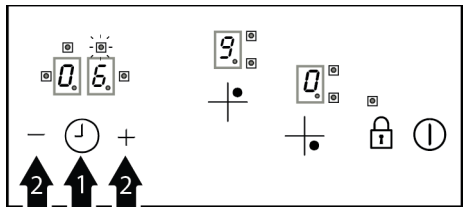
- Set the desired time value by touching the **+** and **-** keys. After setting the time, the timer starts counting down.
- When the time is up, the audible alarm will sound. To silence the audible alarm, touch any key on the touch control panel.



**i** The dot leds around the clock display represent each cooking zone. If one led is flashing, you can set the timer for that cooking zone. If none of the leds are on or flashing, the alarm function is active.

#### Cooking zone timer function:

- Turn on the hob by touching the **⏻** key.
- Select the desired zone by touching the cooking selection key.
- Touch the **+** key to activate the temperature level setting. Touch the **+**/**-** keys to adjust between 1 and 9.
- Activate the cooking zone timer by touching the **⌚** key. "00" appears on the timer display and the dot led around the display for the relevant cooking zone starts flashing.



- Set the desired time value by touching the **+** and **-** keys. The setting is confirmed after a few seconds.

**i** The timer can only be set for zones that are being operated.

**i** Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

**i** The timer cannot be set without selecting the cooking zone and the zone temperature level.

**i** When the timer is selected, you can see the remaining time by touching the **⌚** key again. The set times are shown in order with each touch. If an alarm is set, it is shown during this time.

#### Turning off the timer

When the set time is up, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to turn off the audible warning.

#### Turning off the timer early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

When the timer for the cooking zone is turned off early, it continues to operate at the set temperature level.

- Select the cooking zone you want to turn off.
- Touch the **⌚** key to activate the timer.
- Touch the **-** key until "00" appears on the timer display.

The point light and timer display of the relevant cooking zone flash for a certain period of time and then go out completely and the timer is cancelled.

#### Automatic turnoff (working time limitations)

The control unit has an automatic turn-off feature. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically shut down after a certain period of time. (See Table-2)

If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off. The automatic turn-off time depends on the selected temperature level. The cooking zone can be turned on again by the user after it has been automatically turned off as described above.



If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the control panel, consult the service.

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

**Table 2: Table-2: Automatic turn-off times**

## 7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### 7.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

- 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 remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

## 8 Maintenance and Cleaning

### 8.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is

used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream,

abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### **For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### **Inox - stainless surfaces**

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

#### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

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

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

## **8.2 Cleaning the hob**

### **Glass cooking surface**

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### 8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth.

Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9 Troubleshooting

---

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>26</b>
1.1	Verwendungszweck .....	26
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	26
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten .....	27
1.4	Sicherheit beim Transport .....	29
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on .....	29
1.6	Sicher bedienen .....	30
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen .....	31
1.8	Sicherheit beim Kochen .....	31
1.9	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen .....	32
<b>2</b>	<b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>	<b>32</b>
2.1	Abfallrichtlinie .....	32
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	32
2.2	Paketinformationen .....	33
2.3	Tipps zum Energiesparen .....	33
<b>3</b>	<b>Ihr neues Gerät .....</b>	<b>34</b>
3.1	Produkteinführung .....	34
3.2	Technische Spezifikationen .....	35
<b>4</b>	<b>Erste Verwendung .....</b>	<b>36</b>
4.1	Erstreinigung .....	36
<b>5</b>	<b>Installation .....</b>	<b>36</b>
5.1	Vor der Installation .....	36
5.2	Elektrische Verbindung .....	37
5.3	Geräte installieren .....	38
<b>6</b>	<b>Bedienung Kochfeld .....</b>	<b>40</b>
6.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds .....	40
6.2	Bedienfeld .....	41
<b>7</b>	<b>Allgemeine Hinweise zum Backen..</b>	<b>46</b>
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld .....	46
<b>8</b>	<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>46</b>
8.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	46
8.2	Reinigung des Kochfelds .....	48
8.3	Bedienfeld reinigen .....	48
<b>9</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>48</b>



## 1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

DE



### 1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

### 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.

- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
  1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
  2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
  3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
  4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



### **1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

- den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
  - Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
  - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
  - (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
  - Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
  - Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
  - Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
  - Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
  - Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
  - Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



#### **1.4 Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



#### **1.5 Sicherheitshinweise zur Installation**

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



## **1.6 Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie

das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



## 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



## 1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.



## 1.9 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

##### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.



## Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## 2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

## 2.3 Tipps zum Energiesparen

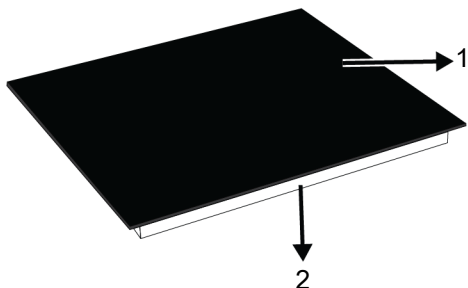
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

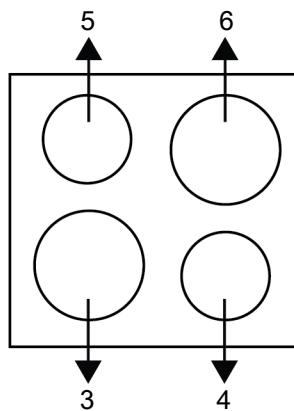
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

### 3 Ihr neues Gerät

#### 3.1 Produkteinführung



- 1 Glaskochfläche
- 3 Einzelne Kochzone
- 5 Einzelne Kochzone




- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Einzelne Kochzone
- 6 Einzelne Kochzone


## 3.2 Technische Spezifikationen


Allgemeine Informationen zum Herd	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	55* / 580 / 510
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	220-240 V 1N~/380-415 V 2N~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (2N)
Gesamte Leistungsaufnahme (W)	6000

Vorne links	Einzelne Kochzone
Dimension	180 mm
Energie	1800 W
Hinten links	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Vorne rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Hinten rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	180 mm
Energie	1800 W

\* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

 Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

 Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

 Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

### 4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

**HINWEIS:** Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

## 5 Installation

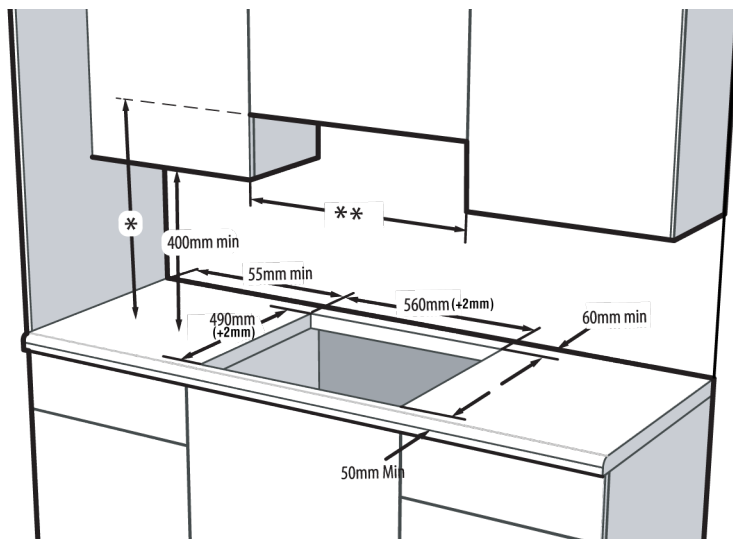
### Allgemeine Warnungen

- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden. Lassen Sie es nicht installieren, wenn das Gerät beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

### 5.1 Vor der Installation

- Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.
- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).



- \* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- \*\* Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

## 5.2 Elektrische Verbindung

### Allgemeine Warnungen

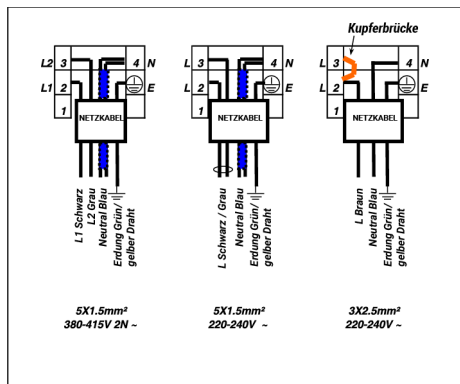
- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Gehäuserückseite des Produkts. Das Stromkabel Ihres Produkts muss den Werten in der Tabelle „Technische Daten“ entsprechen.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.
- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallati-

on direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.


- **Wenn das Produkt direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird:** Wenn eine allpolige Trennung der Versorgungsspannung nicht möglich ist, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherungen, Leitungsschutzschalter, Schütze) angeschlossen werden und alle Pole dieser Trennvorrichtung müssen anliegen (nicht). oben) das Produkt gemäß den IEE-Richtlinien. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen führen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.
- Zusätzlicher Schutz durch einen Fehlerstromschutzschalter wird empfohlen.

#### Wenn das Produkt ohne Kabel hergestellt wird:


- Ein Stromkabel, das in der technischen Tabelle zu Hause definiert ist, muss gemäß den Anweisungen an das Produkt angeschlossen werden. Aus Sicherheitsgründen darf das Netzkabel nicht länger als 2 m sein.
- Öffnen Sie die Klemmenblockabdeckung mit einem Schraubendreher.
- Führen Sie das Stromkabel durch die Kabelklemme unterhalb der Klemme und befestigen Sie es mit der integrierten Schraub-Kabelklemmenkomponente am Hauptgehäuse.
- Schließen Sie die Kabel gemäß dem mitgelieferten Diagramm an.



Wenn Ihr Netzkabel ein 3-Leiter-Kabel ist, für 1-Phasen-Anschluss:


- Braun = L (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E)  (Erdung)

Wenn Sie ein 5-adriges Netzkabel für einen 1-phasigen Anschluss haben:

- Schwarz/Grau = L (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E)  (Erdung)

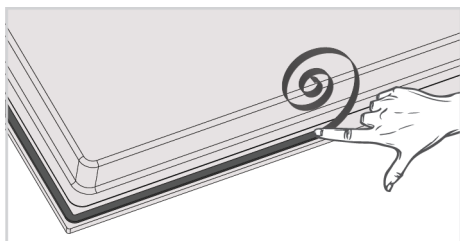
Wenn Sie ein 5-adriges Netzkabel für einen 2-Phasen-Anschluss haben:

- Schwarz = L1 (Phase)
- Grau = L2 (Phase)
- Blau = N (Neutral)

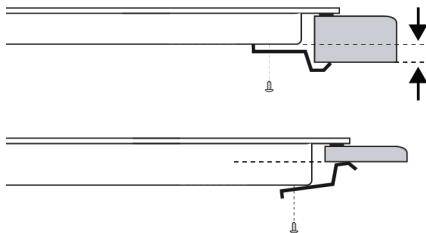
- Grün/gelber Draht = (E)  (Erdung)
- Schließen Sie nach Abschluss der Kabelverbindungen die Klemmenblockabdeckung.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Stromversorgung an, indem Sie es so verlegen, dass es das Produkt nicht berührt und nicht zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

### 5.3 Geräte installieren

1. Nehmen Sie Brenner, Brennerdeckel und Roste vom Kochfeld des Produktes ab.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie beim Einbau des Kochfeldes die in der Verpackung enthaltene Dichtung wie in der folgenden Abbildung gezeigt um das Kochfeld herum an und achten Sie darauf, dass sie 1 bis 2 mm vom äußeren Rand des Glases entfernt bleibt.

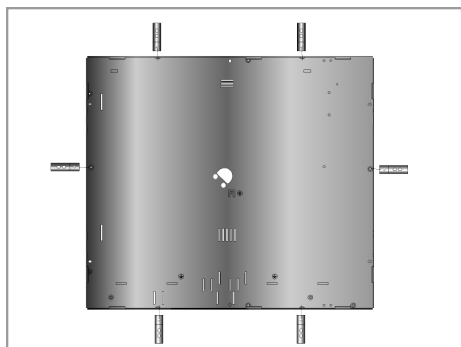


4. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
5. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



### Rückansicht (Anschlussöffnungen)

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

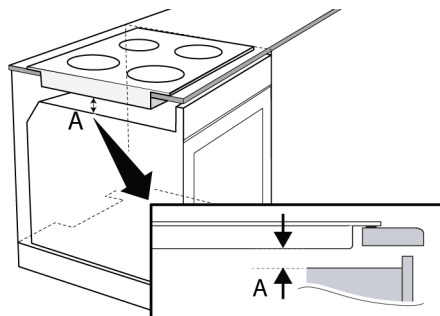


**i** Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

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

### Wenn sich unter dem Kochfeld ein Einbaubackofen befindet;

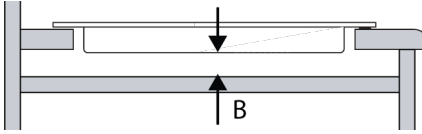
Bei der Installation des Kochfelds auf einem Einbaubackofen sollte zwischen der oberen Wand des Backofens und dem unteren Gehäuse des Kochfelds ein Abstand gelassen werden, wie in der Abbildung dargestellt.



A min. 15 mm

### Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade/ein Möbel befindet;

Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich. Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



B min. 15 mm

## 6 Bedienung Kochfeld

### 6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

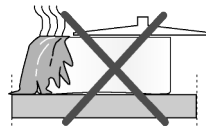
#### Endkontrolle

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

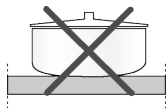
#### Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramikoberflächen

- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.
- Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.

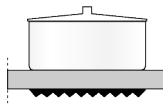


- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.

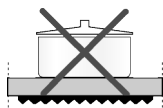




- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.



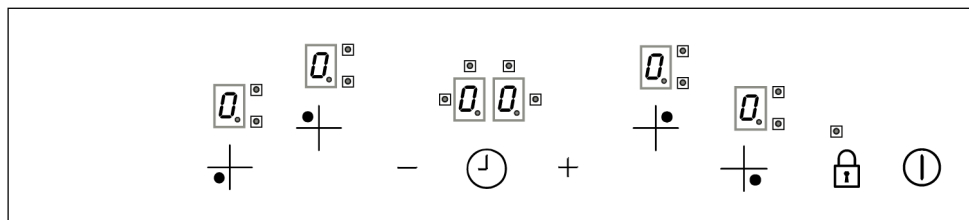
- Wenn der Topfdurchmesser zu klein ist, wird Energie verschwendet.



## Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

## 6.2 Bedienfeld



### Tasten :



Ein/Aus-Taste



Erhöhen-Taste



Taste zum Verringern



Timer-Taste \*



Taste für Tastensperre \*



Warmhaltezonen-Taste \*

Auswahltaste für die hintere linke Kochzone



Auswahltaste für die vordere linke Kochzone



Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone \*



Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone




variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten


\* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

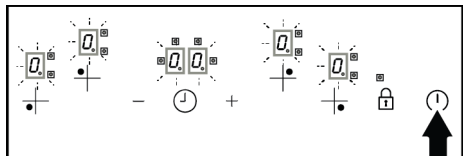
### Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld


- Die Grafiken und Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung. Die tatsächlichen Bilder oder Funktionen können je nach Kochfeldmodell abweichen.
- Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie auf dem Touch-Bedienfeld vornehmen, wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Wenn die Oberfläche feucht und schmutzig ist, kann dies zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

## Einschalten des Kochfeldes

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.

⇒ Das Symbol "" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.




 Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

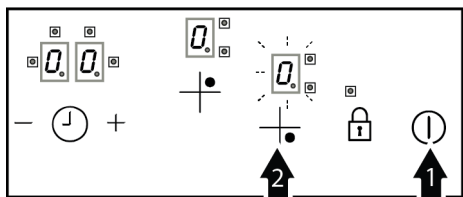
## Ausschalten des Kochfeldes


1. Berühren Sie die Taste  länger als 2 Sekunden.




⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.



## Einschalten der Kochzonen (Abschnitt Kochen)


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Auswahl Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.



⇒ Auf der Kochzonenanzeige erscheint das Symbol "" und die Anzeige der betreffenden Zone leuchtet heller.





3. Berühren Sie die Taste , um die Einstellung der Temperaturstufe zu aktivieren. Berühren Sie die Tasten /, um zwischen 1 und 9 einzustellen.

 Wenn Sie die Taste  zur Einstellung der Temperaturstufe direkt berühren, wird die hohe Leistungseinstellung aktiviert. Die Einstellung der hohen Leistung wird im nächsten Abschnitt beschrieben.


 Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

## Ausschalten der Kochzonen:

### Eine ausgewählte Kochzone kann auf 3 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. Durch Absenkung der Temperatur auf die Stufe "0": Sie können die Zone ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf die Stufe "0" reduzieren.
2. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten  und . Wählen Sie die Zone, die Sie ausschalten möchten. Um die Zone auszuschalten, berühren Sie gleichzeitig die Tasten  und .
3. Verwenden Sie die Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Zone: Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer die angeschlossene Zone aus. Auf den entsprechenden Anzeigen erscheint "0" oder "00". Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der akustische Alarm. Um den akustischen Alarm abzustellen, berühren Sie eine beliebige Taste des Bedienfelds.

## Restwärmanzeige

Wenn das Symbol "" auf dem Display des Kochfeldes erscheint, bedeutet dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten einer kleinen Menge von Speisen verwendet wird. Nach einer gewissen Zeit ändert sich das Symbol in das Symbol "0", was bedeutet, dass es weniger heiß ist.

**i** Wenn bei ausgeschaltetem Kochfeld das Symbol "H" oder "0" auf der Kochstellenanzeige aufleuchtet, bedeutet dies, dass die Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie nicht die Kochplatte.

**i** Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochstellen.



### Wenn Ihr Kochfeld überhitzt;

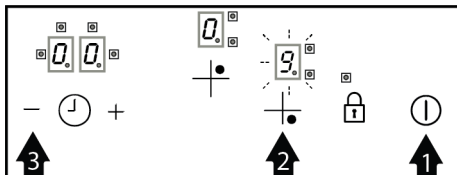
- Wenn die aktiven Kochzonen auf eine höhere Stufe als Stufe 7 eingestellt sind, senkt das Kochfeld die Stufe der aktiven Kochzonen auf Stufe 7 ab und die Kochzonen können nicht höher als diese Stufe eingestellt werden.
- Wenn die Überhitzung anhält und die Zone auf eine höhere Stufe als Stufe 5 eingestellt ist, wird die Zone auf Stufe 5 herabgesetzt und kann nicht auf einer höheren Stufe als dieser betrieben werden. Wenn Ihre Zone überhitzt, schaltet sie sich zum Schutz ab und die Zonen funktionieren nicht.


### Hohe Leistungsstufe (Schnellaufheizung - Booster)

Sie können die hohe Leistungsstufe zum schnellen Aufheizen verwenden. Wenn das schnelle Aufheizen aktiviert ist, wird das Gerät eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung betrieben. Die Schnellaufheizzeit hängt von der gewählten Heizstufe ab. Es wird jedoch nicht empfohlen, in dieser Stellung lange zu garen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf jeder Zone verfügbar.

### Einschalten der hohen Leistungsstufe:


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Wählen Sie die gewünschte Zone aus, indem Sie die Taste für die Kochauswahl berühren.
3. Stellen Sie die Stufe "9" ein, indem Sie die Taste  berühren.
  - ⇒ Auf dem Display wird abwechselnd "9" und "A" angezeigt. Bei Temperaturstufe "9" ist die hohe Leistungsstufe aktiviert.



4. Wenn Sie eine hohe Leistungsstufe auf eine andere Temperaturstufe einstellen möchten, können Sie diese durch Berühren der Tasten  ändern. Die eingestellte Temperaturstufe und "A" erscheinen jeweils auf dem Display. Wenn die Temperaturstufe beispielsweise auf 6 reduziert wird, erscheinen "6" und "A".

**i** Wenn Ihr Kochfeld überhitzt, ist die hohe Leistungsstufe möglicherweise nicht einstellbar.

### Ausschalten der hohen Leistungsstufe:

Nach Ablauf der Zeit für die Einstellung der hohen Leistung arbeitet die Kochzone mit der eingestellten Temperatur weiter und auf dem Display wird nur die Temperaturstufe angezeigt. Wenn Sie die Kochzone vorher ausschalten möchten, berühren Sie die Taste  oder stellen Sie die Temperaturstufe auf "0".

Temperaturniveau	Ausschaltzeit - Sekunden
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510




Temperaturniveau	Ausschaltzeit - Sekunden
6	150
7	210
8	270
9	10

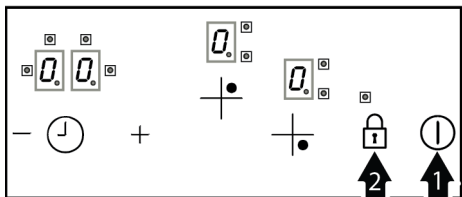
**Tabelle 1: Tabelle 1: Abschaltzeiten bei hoher Leistungseinstellung**


### Tastensperre

Sie können die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern von Funktionen während des Betriebs zu verhindern.



#### Aktivieren der Tastensperre:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  und aktivieren Sie die Tastensperre.  
⇒ Die Tastensperre ist aktiviert und die LED auf der Taste  leuchtet auf.



 Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, ist die Tastensperre aktiv, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten. Um das Kochfeld in einem solchen Fall zu bedienen, muss die Tastensperre deaktiviert werden.

#### Deaktivieren der Tastensperre:

1. Berühren Sie die Taste , während die Tastensperre aktiv ist.  
⇒ Die Led auf dem Schlüssel  erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.





### Timer-Funktion

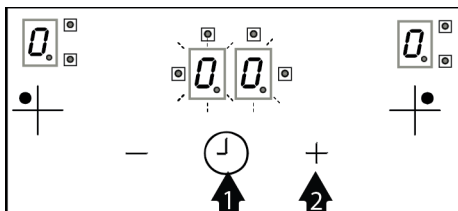
Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden: als Alarm und als Kochzonen-Timer.


Als Kochzonen-Timer eingesetzt, erleichtert Ihnen diese Funktion das Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht ständig an der Kochstelle stehen. Die Kochzone schaltet sich nach der von Ihnen gewählten Zeit automatisch aus.

Wenn es als Alarm verwendet wird, hat es keinen Einfluss auf die Kochzonen. Er wird als Warnung verwendet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein akustisches Signal ab.






#### Timerfunktion als Alarm:

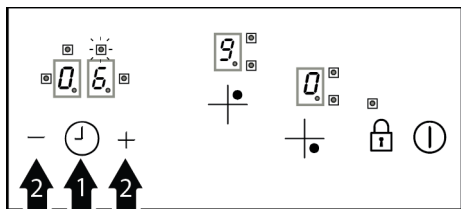
1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Aktivieren Sie den Alarmtimer, indem Sie die Taste  berühren. In der Timer-Anzeige erscheint "00" und der Timer ist aktiviert.
3. Stellen Sie den gewünschten Zeitwert ein, indem Sie die Tasten  und  berühren. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Timer abwärts zu zählen.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der akustische Alarm. Um den akustischen Alarm abzustellen, berühren Sie eine beliebige Taste auf dem Touch-Bedienfeld.






 Die Punkt-LEDs rund um die Uhr-Anzeige stehen für jede Kochzone. Wenn eine der Leds blinkt, können Sie den Timer für diese Kochzone einstellen. Wenn keine der Leds leuchtet oder blinkt, ist die Alarmfunktion aktiv.


### Timer-Funktion für die Kochzone:


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Wählen Sie die gewünschte Zone aus, indem Sie die Taste für die Kochauswahl berühren.
3. Berühren Sie die Taste , um die Einstellung der Temperaturstufe zu aktivieren. Berühren Sie die Tasten  , um zwischen 1 und 9 einzustellen.
4. Aktivieren Sie den Timer der Kochzone, indem Sie die Taste  berühren. Auf dem Display des Timers erscheint "00" und der um das Display geführte Punkt für die entsprechende Kochzone beginnt zu blinken.





5. Stellen Sie den gewünschten Zeitwert ein, indem Sie die Tasten  und  berühren. Die Einstellung wird nach ein paar Sekunden bestätigt.

 Der Timer kann nur für Zonen eingestellt werden, die in Betrieb sind.

 Wiederholen Sie die obigen Schritte für andere Zonen, deren Timer Sie einstellen möchten.

 Der Timer kann nicht eingestellt werden, ohne die Kochzone und die Temperaturstufe der Zone zu wählen.

 Wenn der Timer ausgewählt ist, können Sie die verbleibende Zeit durch erneutes Berühren der Taste  ablesen. Die eingestellten Zeiten werden bei jeder Berührung nacheinander angezeigt. Wenn ein Alarm eingestellt ist, wird er während dieser Zeit angezeigt.



### Ausschalten des Timers

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.

### Vorzeitiges Ausschalten des Timers

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, arbeitet das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

Wenn die Zeitschaltuhr für die Kochzone vorzeitig ausgeschaltet wird, läuft sie auf der eingestellten Temperaturstufe weiter.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Berühren Sie die Taste , um den Timer zu aktivieren.
3. Berühren Sie die Taste , bis "00" in der Timer-Anzeige erscheint.

Die Punktleuchte und die Timeranzeige der betreffenden Kochzone blinken für eine bestimmte Zeit und erlöschen dann vollständig und der Timer wird gelöscht.

### Automatische Abschaltung (Arbeitszeitbegrenzung)

Das Steuergerät verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle-2)

Wenn der Kochzone ein Timer zugewiesen ist, schaltet sich auch die Timeranzeige aus. Die automatische Abschaltzeit hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Die Kochzone kann vom Benutzer wieder einge-

schaltet werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.



Wenn Fehler wie AF10, AF20, AF30 auf dem Bedienfeld erscheinen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Temperaturniveau	Automatische Abschaltzeit - Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

**Tabelle 2: Tabelle-2: Automatische Abschaltzeiten**

## 7 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

### 7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

#### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die

Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

## 8 Wartung und Reinigung

### 8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.

- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.

- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheu-erpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

#### **Für die Kochfelder:**

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

#### **Edelstahlteile**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.

- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

#### **Glasflächen**

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofaser-tuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

## Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## 8.2 Reinigung des Kochfelds

### Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Ab-

kühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

## 8.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfgreife keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## 9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

### Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.





## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>	<b>52</b>
1.1 Uso previsto .....	52
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici .....	52
1.3 Sicurezza elettrica .....	53
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	55
1.5 Installazione in sicurezza .....	55
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	56
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	56
1.8 Sicurezza nella cottura .....	57
1.9 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	57
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>	<b>57</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	57
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	57
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	58
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	58
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>58</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	58
3.2 Specifiche tecniche .....	59
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>60</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	60
<b>5 Installazione .....</b>	<b>60</b>
5.1 Prima della installazione .....	60
5.2 Collegamento elettrico .....	61
5.3 Installazione delle unità .....	62
<b>6 Come utilizzare il piano cottura .....</b>	<b>64</b>
6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	64
6.2 Valdymo skydeliis .....	65
<b>7 Informazioni generali sulla cottura ..</b>	<b>69</b>
7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	70
<b>8 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>70</b>
8.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	70
8.2 Pulizia del piano cottura .....	71
8.3 Pulizia del pannello di controllo ...	71
<b>9 Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>72</b>

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

### 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte

IT

- dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
  - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
  - I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
  - Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
  - Ruota la maniglia delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
  - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
  - Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Prima di gettare prodotti usati e inutili:
    1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
    2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
    3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
    4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
  - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
  - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
  - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
  - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



#### **1.5 Installazione in sicurezza**

IT

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a



non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

## 1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI

di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

## 1.9 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministra-

zione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Conformità con la direttiva RoHS:

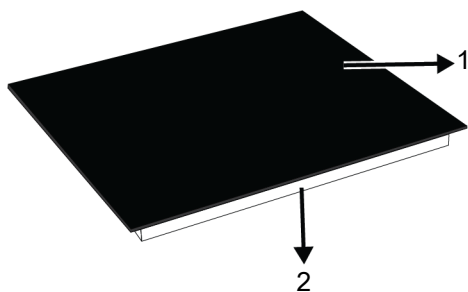
Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

## 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

## 3 Il prodotto

### 3.1 Presentazione del prodotto



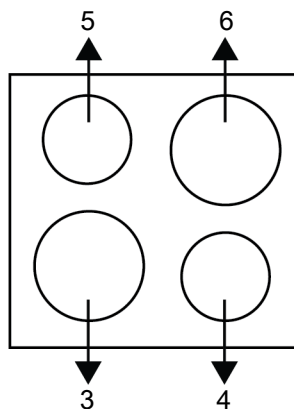
- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Zona cottura singola
- 5 Zona cottura singola

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.



- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Zona cottura singola
- 6 Zona cottura singola

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generali del piano cottura	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	55* / 580 / 510
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Tensione/Frequenza	220-240 V 1N~/380-415 V 2N~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (2N)
Consumo energetico totale (W)	6000

Anteriore sinistro	Zona cottura singola
Dimensioni	180 mm
Potenza	1800 W
Posteriore sinistro	Zona cottura singola
Dimensioni	140 mm
Potenza	1200 W
Anteriore destro	Zona cottura singola
Dimensioni	140 mm
Potenza	1200 W
Posteriore destro	Zona cottura singola
Dimensioni	180 mm
Potenza	1800 W

\* L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.



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



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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

### 4.1 Pulizia iniziale

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

**AVVISO:** Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

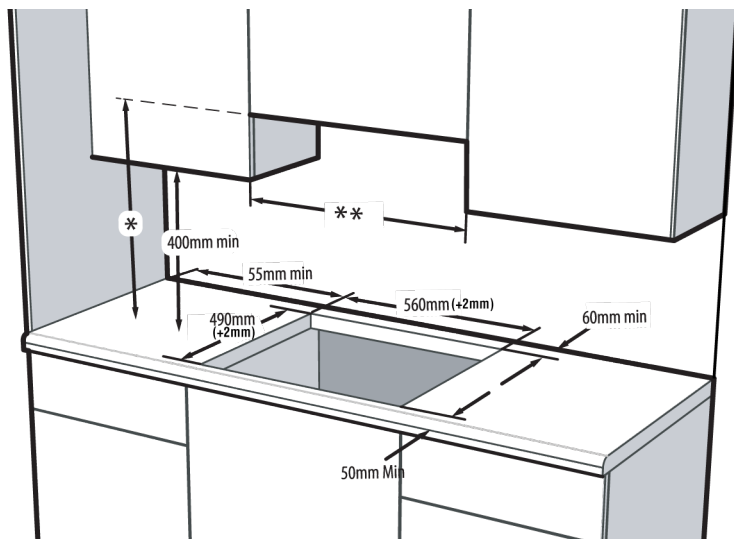
## 5 Installazione

### Avvertenze generali

- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre gli impianti elettrici e/o del gas.
- Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali relative agli impianti elettrici e/o del gas./Paragrafo
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione. Non farlo installare se danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

### 5.1 Prima della installazione

- Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 3 secondo la norma EN 30-1-1.
- Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Tutti i mobili della cucina adiacenti all'apparecchio devono essere resistenti al calore (100 °C min.).



\* Altezza minima per l'estrattore come consigliato nel manuale di istruzioni della cappa. Se non consigliato nel manuale di istruzioni della cappa, questa altezza deve essere di almeno 650 mm.

\*\* La distanza minima tra i mobili deve essere uguale alla larghezza del piano cottura

## 5.2 Collegamento elettrico

### ⚠ Avvertenze generali

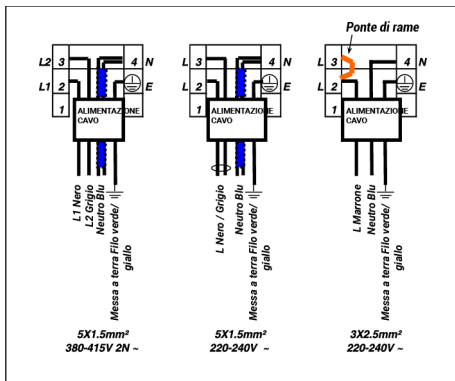
- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. L'etichetta identificativa si trova sull'alloggiamento posteriore del prodotto. Il cavo di alimentazione del prodotto deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".
- Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghe o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere colle-

gata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.

- **Se il prodotto sarà collegato direttamente alla rete elettrica:** se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, è necessario collegare un'unità di sezionamento con almeno 3 mm di distanza dai contatti (fusibili, interruttori di sicurezza di linea, contattori) e tutti i poli di questa unità di sezionamento devono essere adiacenti (non trovarsi sopra) al prodotto, in conformità alle direttive IEE. La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare problemi operativi e invalidare la garanzia del prodotto.
- Si consiglia una protezione aggiuntiva con un interruttore differenziale.

#### Se il prodotto è realizzato senza cavo:


- Al prodotto deve essere collegato un cavo di alimentazione che è definito nella tabella tecnica home, seguendo le istruzioni. Per motivi di sicurezza, il cavo di alimentazione non deve essere più lungo di 2 m.
- Aprire il coperchio della morsettieria con un cacciavite.
- Inserire il cavo di alimentazione attraverso il serracavo sotto il morsetto e fissarlo al corpo principale con la vite integrata sul componente serracavo.
- Collegare i cavi secondo lo schema fornito.



Se il tipo di cavo di alimentazione è a 3 conduttori, per il collegamento monofase:

- Marrone = L (Fase)


- Blu = N (Neutro)

- Filo verde/giallo = (E)  (Messa a terra)

Se il tipo di cavo di alimentazione è a 5 conduttori, per il collegamento monofase:

- Nero/Grigio = L (Fase)

- Blu = N (Neutro)


- Filo verde/giallo = (E)  (Messa a terra)

Se il tipo di cavo di alimentazione è a 5 conduttori, per il collegamento bifase:

- Nero = L1 (Fase)

- Grigio = L2 (Fase)

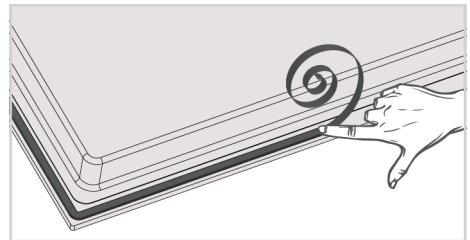
- Blu = N (Neutro)

- Filo verde/giallo = (E)  (Messa a terra)

- Dopo aver completato i collegamenti dei fili, chiudere il coperchio della morsettieria.
- Collegare il cavo di alimentazione per l'alimentazione elettrica instradandolo in modo che non entri in contatto con il prodotto e si schiacci tra il prodotto e la parete.

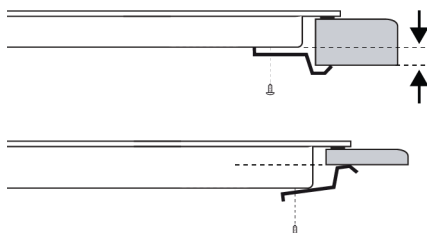
### 5.3 Installazione delle unità

1. Rimuovere bruciatori, coperture dei bruciatori e grill del piano cottura dall'apparecchio.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Durante l'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione di tenuta, fornita nella confezione, attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, assicurandosi che rimanga da 1 a 2 mm all'interno dal bordo esterno del vetro.



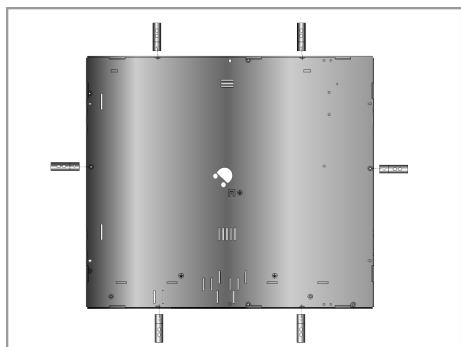
4. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.

5. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



### Vista posteriore (fori di collegamento)

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

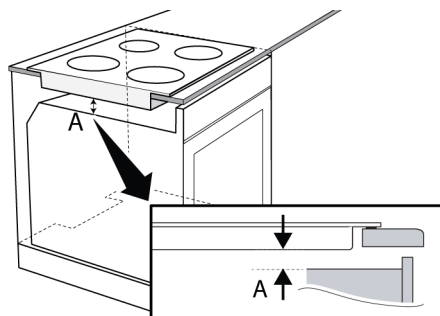


**i** Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

**i** 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.

### Se sotto il piano cottura è presente il forno da incasso;

Quando si installa il piano cottura su un forno da incasso, è necessario lasciare una distanza tra la parete superiore del forno e l'alloggiamento inferiore del piano cottura, come mostrato in figura.

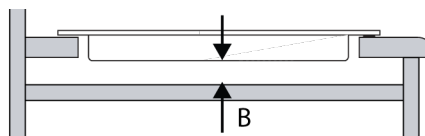


A min. 15 mm

### Se sotto il piano cottura è presente un cassetto/mobile;

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.



B min. 15 mm

### Controllo finale

1. Ricollegare il prodotto alla rete.
2. Verificare le funzioni elettriche.

## 6 Come utilizzare il piano cottura

### 6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

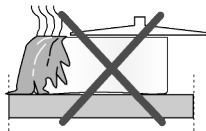
#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/

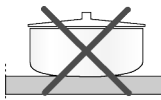
re/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### Suggerimenti per i piani cottura con superfici in vetro-ceramica

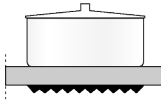
- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da elevate differenze di temperatura.
- Non utilizzare la superficie in vetroceramica come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Utilizzare solo pentole e padelle con basi lavorate. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare pentole e padelle in alluminio. L'alluminio deteriora la superficie del piano cottura.
- Gli spruzzi possono danneggiare la superficie del piano cottura e causare incendi.



- Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



- Utilizzare solo pentole e padelle con basi piatte. Queste forniscono un più facile trasferimento del calore.



- Si spreca energia se il diametro della pentola è troppo piccolo.



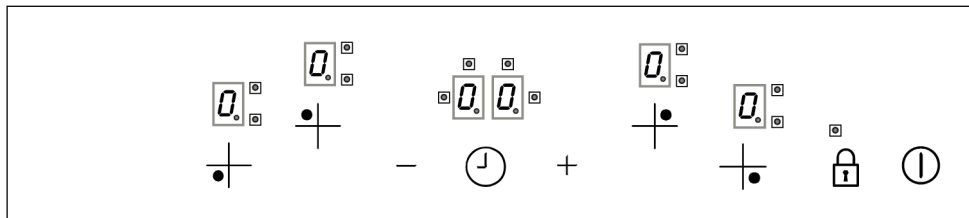


## Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

IT

## 6.2 Valdymo skydeliis



### Tasti :



Tasto On/Off



Tasto aumento



Tasto di diminuzione



Tasto del timer \*



Tasto blocco tastiera \*



Legenda zona scaldavivande \*

Tasto di selezione zona cottura posteriore sinistra



Tasto di selezione zona cottura anteriore sinistra



Tasto di selezione zona cottura anteriore destra \*



Tasto di selezione della zona di cottura posteriore destra



Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### Avvertenze generali per il pannello di controllo

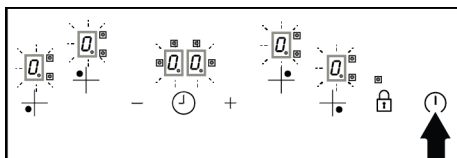
- La grafica e le figure sono solo a scopo illustrativo. Le immagini o le funzioni effettive possono variare a seconda del modello di piano cottura.
- Questo prodotto è controllato da un pannello di controllo touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch è confermata da un segnale acustico.

- Mantieni sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Se la superficie è umida e sporca, può causare problemi nel funzionamento delle funzioni.

### Accensione del piano cottura

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto

⇒ Il simbolo «» appare su tutti i display delle zone di cottura.



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

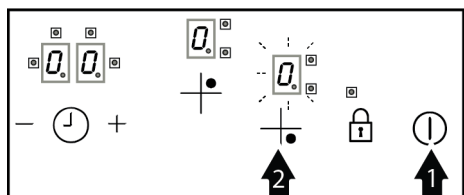
### Spegnimento del piano cottura

1. Tocca il tasto per più di 2 secondi.
  - ⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità Standby.

### Attivazione delle zone di cottura (sezione Cottura)

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .

2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera attivare.



⇒ Sul display della zona di cottura appare il simbolo «Q» e il display della zona interessata si illumina di più.

3. Toccare il tasto **+** per attivare l'impostazione del livello di temperatura. Tocca i tasti **+/-** per regolare tra 1 e 9.

**i** Se si preme direttamente il tasto **-** per l'impostazione del livello di temperatura, verrà attivata l'impostazione di alta potenza. L'impostazione di potenza elevata è descritta nella sezione successiva.

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

### Spegnimento delle zone di cottura:

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

1. Riducendo la temperatura al livello «0»: è possibile disattivare la zona riducendo l'impostazione della temperatura al livello «0».
2. Toccando contemporaneamente i tasti **+** e **-**: seleziona la zona che desideri disattivare. Per disattivare la zona, tocca contemporaneamente i tasti **+** e **-**.
3. Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona desiderata: allo scadere del tempo, il timer spegne la zona ad essa collegata. I display pertinenti mostrano «0» o «00». Allo scadere del tem-

po, viene emesso un allarme acustico. Per disattivare l'allarme acustico, tocca un tasto qualsiasi sul pannello di controllo.

### Indicatore di calore residuo

Se il simbolo «H<sub>1</sub>» è visualizzato sul display del piano cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e viene utilizzato per mantenere calda una piccola quantità di cibo. Dopo un certo periodo di tempo, il simbolo diventa il simbolo «0», che significa meno caldo.

**i** Se il simbolo «H<sub>1</sub>» o «0» si illumina sul display della zona di cottura quando il piano di cottura è spento, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare la piastra di cottura.

**i** In caso di interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

### Quando il piano cottura si surriscalda;

- Se le zone di cottura attive sono impostate su un livello superiore al livello 7, il piano di cottura abbassa il livello delle zone di cottura attive al livello 7 e le zone di cottura non possono essere impostate più in alto di questo livello.
- Se il surriscaldamento continua; se la zona è impostata su un livello superiore al livello 5, la zona scenderà al livello 5 e la zona non potrà funzionare a un livello superiore a questo livello. Se la zona si surriscalda, si spegne automaticamente per proteggersi e le zone non funzioneranno.

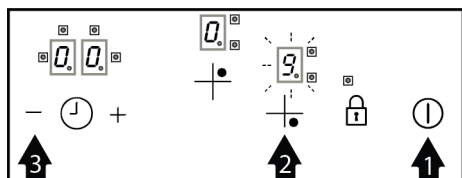
### Impostazione ad alta potenza (riscaldamento rapido - Booster)

È possibile utilizzare l'impostazione ad alta potenza per riscaldare rapidamente. Se il riscaldamento rapido è abilitato, la cottura funzionerà alla massima potenza per un determinato periodo di tempo. Il tempo di riscaldamento rapido dipende dal livello di calore selezionato. Tuttavia, non è consi-

gliabile cuocere a lungo in questa posizione. L'impostazione di potenza elevata potrebbe non essere disponibile in tutte le zone.

**Attivazione dell'impostazione di alta potenza:**

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
  2. Selezionare la zona desiderata toccando il tasto di selezione della cottura.
  3. Impostalo sul livello «9» toccando il tasto —.
- ⇒ Il display mostrerà alternativamente «9» e «A». Al livello di temperatura «9» viene attivata l'impostazione di potenza elevata.



4. Se si desidera impostare un'impostazione di potenza elevata a un livello di temperatura diverso, è possibile modificarla toccando i tasti +/- . Il livello di temperatura impostato e «A» vengono visualizzati rispettivamente sul display. Ad esempio, quando il livello di temperatura viene ridotto a 6, vengono visualizzati rispettivamente «6» e «A».

**i** Se il piano cottura si surriscalda, l'impostazione della potenza elevata potrebbe non essere regolabile.

**Disattivazione dell'impostazione di alta potenza:**

Una volta completato il tempo di impostazione della potenza elevata, la zona di cottura continua a funzionare alla temperatura impostata e sul display viene visualizzato solo il livello di temperatura. Se si desidera disattivare preventivamente la zona di cottura, premere il tasto — o impostare il livello di temperatura su «0».

Livello di temperatura	Tempo di spegnimento: secondi
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

**Tabella 1: Tabella 1: tempi di spegnimento delle impostazioni ad alta potenza**

**Serratura a chiave**

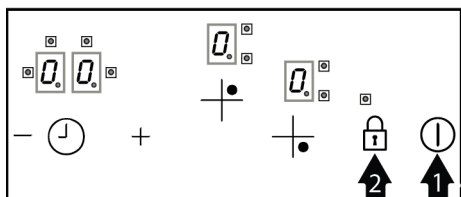
È possibile attivare il blocco dei tasti per evitare modifiche accidentali alle funzioni mentre il piano cottura è in funzione.

**Attivazione della serratura a chiave:**

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.



2. Tocca il tasto e attiva il blocco dei tasti.

⇒ La funzione di blocco dei tasti viene attivata e il led sul tasto si illumina.



**i** Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti sarà attivo quando si riaccende il piano cottura. Per far funzionare il piano cottura in tal caso, la serratura a chiave deve essere disattivata.

**Disattivazione del blocco dei tasti:**

1. Tocca il tasto  mentre il blocco tasti è attivo.
  - ⇒ Il LED sul tasto  si spegne e il blocco dei tasti viene disattivato.

**Funzione timer**





Il timer può essere utilizzato in due modi diversi, come sveglia e come timer per la zona di cottura.

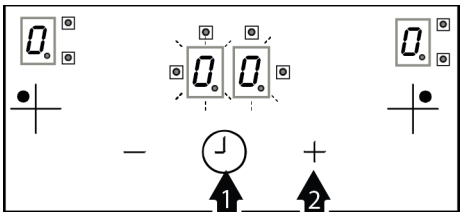
Se utilizzata come timer per la zona di cottura, questa funzione facilita la cottura.

Non è necessario stare continuamente vicino al piano cottura durante il processo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente dopo il tempo selezionato.

Se utilizzato come allarme, non ha alcun effetto sulle zone di cottura. Viene utilizzato come avvertimento. Al termine del tempo impostato, il timer emette un segnale acustico.






**Funzione timer come allarme:**

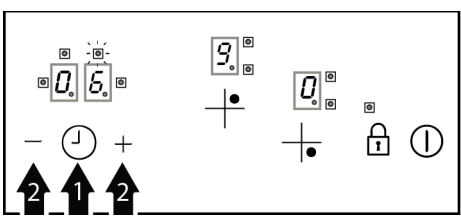
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Attivare la sveglia toccando il tasto . Sul display del timer appare «00» e il timer viene attivato.
3. Imposta il valore temporale desiderato toccando i tasti  e . Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia il conto alla rovescia.
4. Allo scadere del tempo, verrà emesso un allarme acustico. Per disattivare l'allarme acustico, tocca un tasto qualsiasi sul pannello di controllo touch.





**i** I LED puntiformi sul display rappresentano ogni zona di cottura. Se un LED lampeggia, è possibile impostare il timer per quella zona di cottura. Se nessuno dei LED è acceso o lampeggia, la funzione di allarme è attiva.

**Funzione timer della zona di cottura:**

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Selezionare la zona desiderata toccando il tasto di selezione della cottura.
3. Toccare il tasto  per attivare l'impostazione del livello di temperatura. Tocca i tasti / per regolare tra 1 e 9.
4. Attivare il timer della zona di cottura toccando il tasto . Sul display del timer appare «00» e il LED a punti attorno al display per la zona di cottura pertinente inizia a lampeggiare.



5. Imposta il valore temporale desiderato toccando i tasti  e . L'impostazione viene confermata dopo alcuni secondi.

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

**i** Ripetere i passaggi precedenti per le altre zone di cui si desidera impostare i timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona.



Quando è selezionato il timer, è possibile visualizzare il tempo rimanente toccando nuovamente il tasto . I tempi impostati vengono visualizzati in ordine ad ogni tocco. Se è impostata una sveglia, questa viene visualizzata durante questo periodo.

### Disattivazione del timer

Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso acustico.

### Spegnimento anticipato del timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il piano cottura continuerà a funzionare alla temperatura impostata fino allo spegnimento.

Quando il timer per la zona di cottura si spegne anticipatamente, continua a funzionare al livello di temperatura impostato.

1. Seleziona la zona di cottura che desideri disattivare.

2. Tocca il tasto per attivare il timer.

3. Premere il tasto fino a visualizzare «00» sul display del timer.

La spia puntiforme e il display del timer della zona di cottura corrispondente lampeggiano per un determinato periodo di tempo, poi si spengono completamente e il timer viene annullato.

### Spegnimento automatico (limiti dell'orario di lavoro)

L'unità di controllo è dotata di una funzione di spegnimento automatico. Se una o più zone di cottura vengono lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo. (Vedi Tabella-2)

Se alla zona di cottura è assegnato un timer, anche il display del timer si spegne. Il tempo di spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.



Se sul pannello di controllo compaiono errori come AF10, AF20, AF30, consultare il servizio.

Livello di temperatura	Tempo di spegnimento automatico - ore
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

**Tabella 2: Tabella-2: Tempi di spegnimento automatici**

## 7 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

## 7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano 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, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

## 8 Manutenzione e pulizia

### 8.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.

- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

## 8.2 Pulizia del piano cottura

### Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### 8.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del

pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 9 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### **Il prodotto non funziona.**

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.









