Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Beko HII88810NTI o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Beko HII88810NTI o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

# Built-in Hob

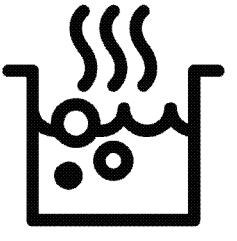
User Manual

# Piano cottura incassato

Manuale utente

# Placa encastrável

Manual do utilizador



HII88810NTI

**EN / IT / PT**

185.9287.20/R.AC/24.05.2021
7757187682

# Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

**Explanation of symbols**

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS


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

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

**2 General information 9**

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

**3 Installation 10**

Before installation ..... 10
Installation and connection ..... 11
Future Transportation ..... 14

**4 Preparation 15**

Tips for saving energy ..... 15
Initial use ..... 15
First cleaning of the appliance ..... 15

**5 How to use the hob 16**

General information about cooking ..... 16
Using the hobs ..... 18
Control panel ..... 18

**6 Maintenance and care 31**

General information ..... 31
Cleaning the hob ..... 31

**7 Troubleshooting 33**

# 1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

## General safety

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

## Electrical safety

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

## Product safety

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

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 16* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

**Intended use**

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

**Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

## Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

**Compliance with RoHS Directive:**

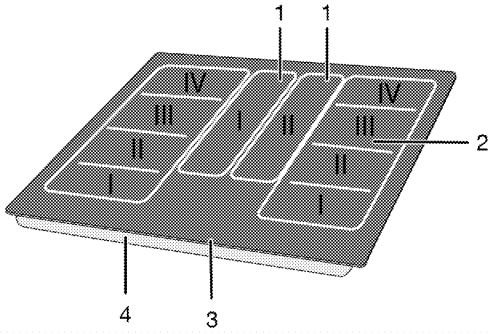
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

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

# 2 General information

## Overview




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

## Technical specifications

| | |
|---|---|
| Voltage / frequency | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz |
| Total power consumption | max. 7,4 kW |
| Cable type / section | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 $mm^2$ |
| External dimensions (height / width / depth) | 55 mm/770 mm/510 mm |
| Installation dimensions (width / depth) | 750 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Burners** | |
| Left I-II-III-IV | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 92,7 x 200 mm |
| Power | 900/1800 W |
| Middle I-II | **Auxiliary induction cooking zone** |
| Dimension | 92,7 x 200 mm |
| Power | 900/1800 W |
| Right I-II-III-IV | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 92,7 x 200 mm |
| Power | 900/1800 W |

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

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

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

# 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

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

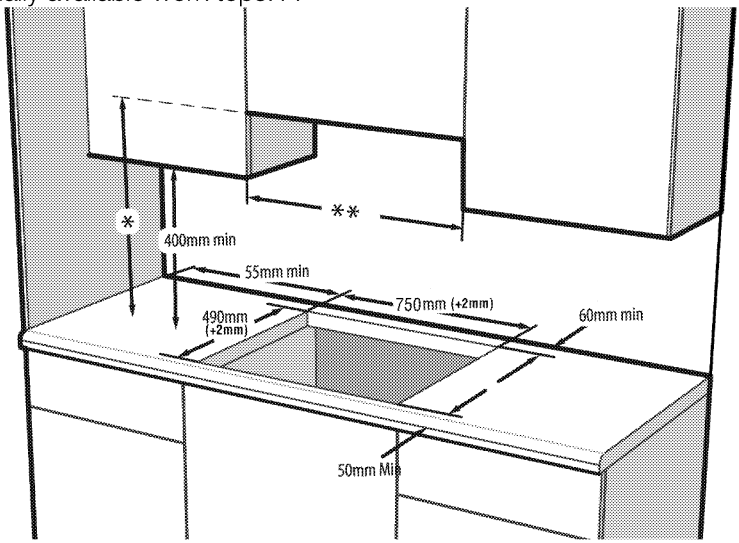
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

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

## Before 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).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



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

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

## Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

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

### Connecting the power cable

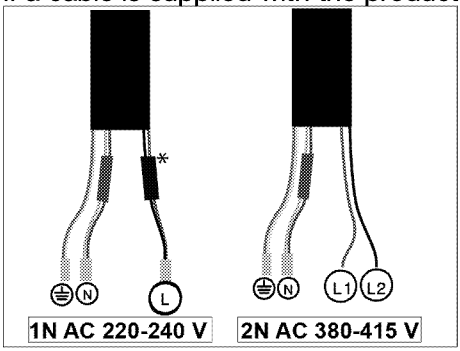
While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

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




* (This may not exist on your product.)

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

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

» or

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

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

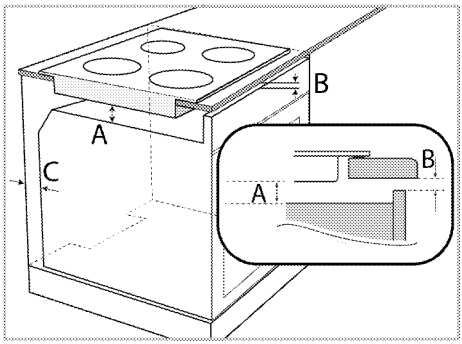
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2 )
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1 )
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

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

**Installing the product**

**If the oven is below:**



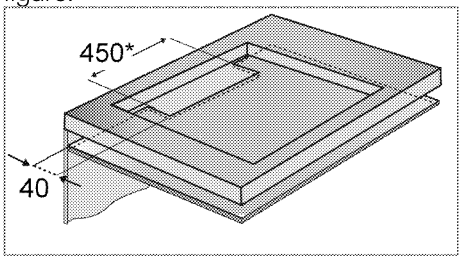

A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**If the board is below:**

It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.

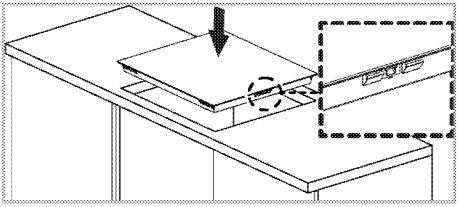



* min.

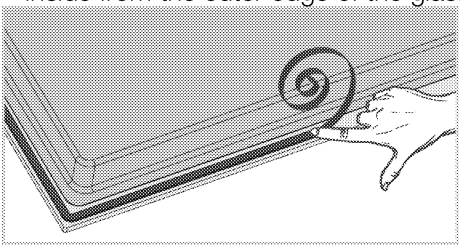
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

**Easy Installation:** Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual.

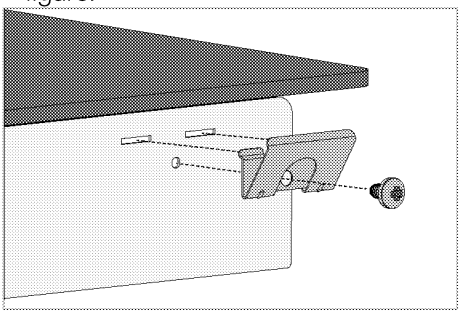
Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
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.



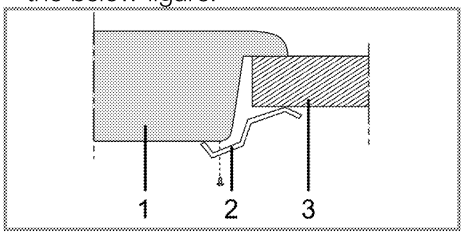
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

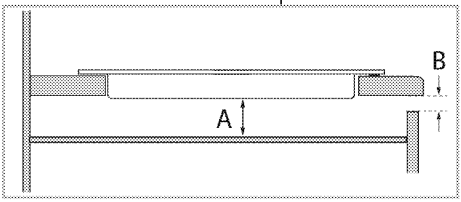
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.




1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

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.

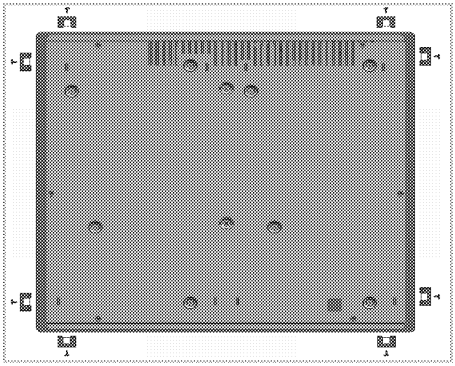



A min. 5 mm

B min. 2 mm

### 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.



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

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

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

### Final check

1.Operate the product.
2.Check the functions.

## Future Transportation

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

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

## Tips for saving energy

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

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

## Initial use

### First cleaning of the appliance

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

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

# 5 How to use the hob

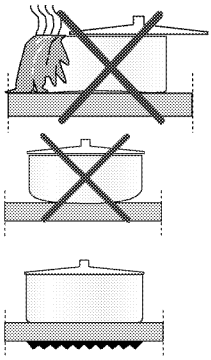
## General information about cooking

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

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

**Saucepan selection**

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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

Saucepan test

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

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

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.

**Pan detection-focusing system**

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

**Safe use**

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

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

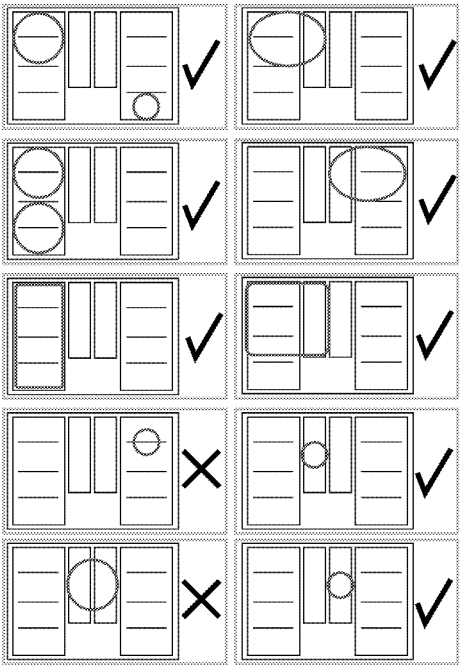
When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

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

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

**Using pans on the large cooking zone**

The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner. You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.



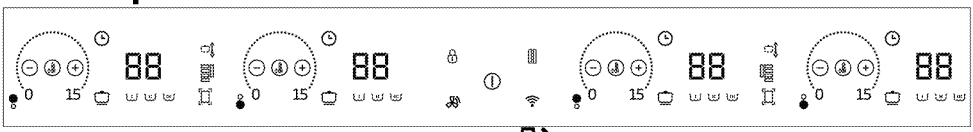
## Using the hobs

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

## Control panel



### Specifications

Setting area (for temperature level)

On/Off key

Key lock key

Timer

Activation/Deactivation key

Rapid Heating key/High power setting (Booster) key

Automatic cooking key

Stop key

Wide Surface Cooking Zone Selection key *

Timer level increasing key

Timer level decreasing key

Active cooking area display

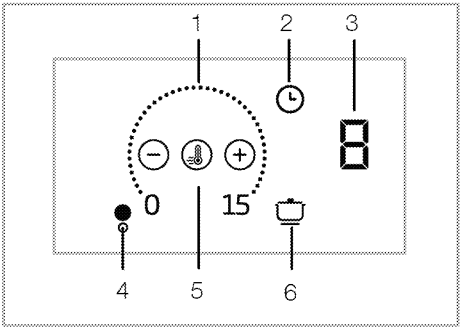
“Move” function symbol

Hob to Hood symbol *

Wifi Symbol *

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

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




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

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

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

**Turning on the hob**

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob is ready for use.

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

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

**Turning off the hob**

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

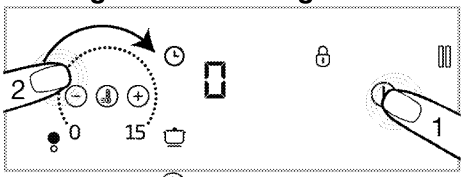
If **"H"** or **"h"** symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

**Residual heat indicator**

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

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

**Turning on the cooking zones**




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

» "0" symbol on cooking zone displays.

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

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

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

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

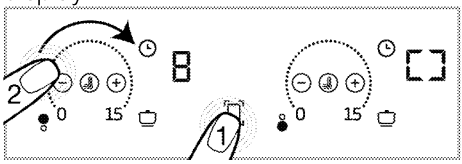
**Turning off the cooking zones:**
A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

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

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

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

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

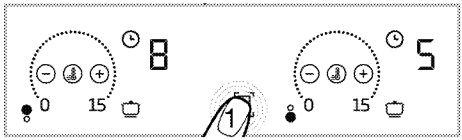



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

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

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

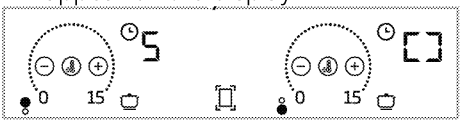
**Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)**
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.




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

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of

the cooking zone with the lower value will appear on the display.




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

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

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

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

1. By dropping the temperature to "0" level

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

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

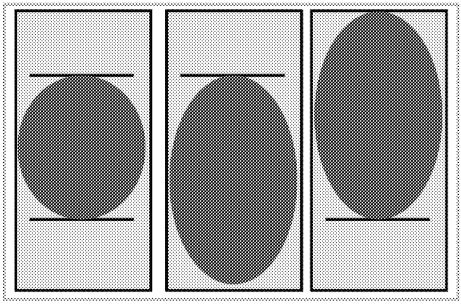
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "⏲" key on the rear left cooking zone display will go off.

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

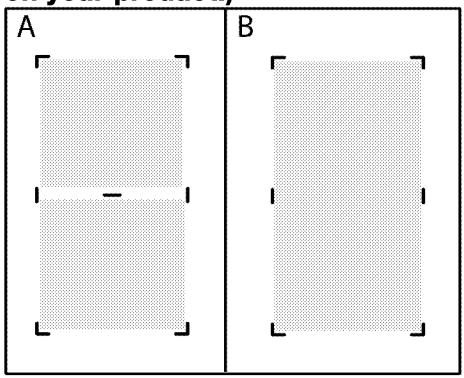
If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

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

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



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




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

**High power setting (BOOSTER)**

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster

setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

**Selecting BOOSTER directly:**

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

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

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

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

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

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

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

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

**Key Lock**

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

**Activating the key lock**

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

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

You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "⏻" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the key lock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

**Deactivating the key lock**

1. Keep "🔒" key pressed for 3 seconds.

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

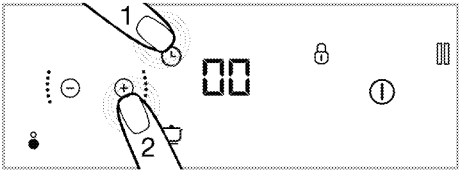
**Timer function**

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

**Activating the timer**

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

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




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

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

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

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

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

**Deactivating the timers**

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

**Turning off the timers earlier**

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

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

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

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

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

**Automatic cooking function**

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

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

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

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

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

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

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

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

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

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

**Deactivating the automatic cooking function**

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

**Using the Move function**

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.

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

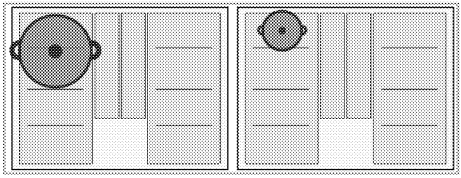
**To activate the “Move” function:**

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

» "⊡" and "⇳" will turn on, indicating that the “move” function has been enabled. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

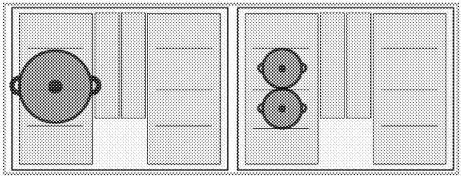
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

Level 3



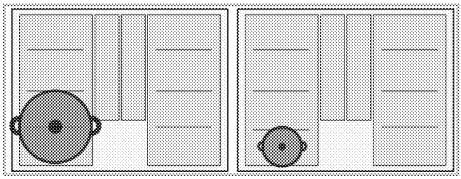
- **Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.

Level 8



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

Level 15



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

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

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

**Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (This may not exist on your product.)**

If your product has "" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

**Matching the hob and hood to one another**

The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

1. To turn on the hob, touch the "⏻" key.
2. Touch the "" key for 3 seconds approximately.

» ""symbol flashes on the display.

3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.

» When the matching is complete, the "" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

**Activating the connected operation of the hob and the hood**

1. To turn on the hob, touch the "⏻" key.
2. Touch the "" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "" symbol on the hob will appear continuously.

» Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.

**Using the HomeWhiz application**

If your product has "" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the HomeWhiz application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.

1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone..
2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
3. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
4. Press and hold the "" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
5. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
6. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is complete, "" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.

HomeWhiz supports 2.4GHz frequency band.

If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "" key for about 3 seconds, the homewhiz application will be automatically exited and the "" symbol will disappear.

The HomeWhiz application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.

Your connection should be active in order for you to reach the HomeWhiz menu.

As long as HomeWhiz is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.

To disconnect HomeWhiz, press and hold the "" key and then release it. The "" symbol will go off on the screen.

If there is a power failure and your connection is cut off while the HomeWhiz connection of your product is enabled, HomeWhiz will automatically switch to the off position.

**Using the hob via tablet**

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.

» Your device will be visible on the application page.

2. Tap your device.

» Hob control and monitoring page will appear on the display. On this screen, you can adjust temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and other settings.

3. After finishing all settings made from your tablet / phone, go to the product to confirm." " and " " symbols blink. Touch " " key and activate the settings.

Each setting on the tablet / phone requires confirmation of the product for safety reasons.

**Turning off the HomeWhiz Application**

1. When your tablet / phone is connected with the product, tap" " key. " " symbol disappears on the screen. During this time, your tablet / phone is disconnected from your product.

**Deleting a connected product**

1. Touch" " and " " keys simultaneously.

» " " and " " symbols start blinking and audible warning will be heard.

2. Once " " and " " symbols on the display has stopped blinking, the deleting process has been completed.

You need to have a network connection to complete the deleting process.

Declaration of Conformity

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at support.beko.com among the additional documents on the product page for your appliance.

CE

2.4 GHz band: 100 mW max.

**Stop function**

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

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

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

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

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

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

**Power management function**

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

Power management function - Total power levels that can be set

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

With the hob zones turn off position,

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

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

**Using the induction cooking zones safely and effectively**

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

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

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

**Operation time limits**

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1,5 |
| 12 | 1,5 |
| 13 | 1,5 |
| 14 | 1 |
| 15 | 1 |
| Rapid Heating | 10 minutes |
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

**Overheating protection**

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

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

**Overflow safety system**

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

**Precise power setting**

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

**Noisy operation**

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

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.

- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

**Error codes/reasons and possible solutions**

| Error codes | Error reasons | Possible solutions |
|---|---|---|
| E 22<br>E 26 | Induction hob is overheated. | Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits. |
| E 46 | One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds.<br>An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour. | The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob.<br>The problem shall be resolved when the control panel is cleaned. |
| E 47 | A pot suitable for induction heating is not used. | The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used. |
| E 1 - E 15 | Communication error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 16 - E 21 | Temperature sensor error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 23<br>E 24 | Software error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 25 | Fan operation error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 31 - E 45 | Electronic board hardware error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |

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

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

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

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

# 6 Maintenance and care

## General information

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

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

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

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

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

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

## Cleaning the hob

### Glass ceramic surface

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

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

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

# 7 Troubleshooting

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

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

**Product does not operate.**

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

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

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

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

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

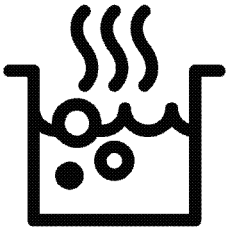
**The pot does not get warm even if the cooking zone is on.**

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

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

# Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

# Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,
Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.
Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

**Spiegazione dei simboli**

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:

Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.

Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.

Avvertenza per shock elettrico.

Avvertenza per rischio di incendio.

Avvertenza per superfici calde.

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

CE

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

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

## 2 Informazioni generali 9

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

## 3 Installazione 10

Prima della installazione ..... 10
Installazione e collegamento..... 11
Smaltimento di vecchi prodotti ..... 15

## 4 Preparazioni 16

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

## 5 Come utilizzare il piano cottura 17

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

## 6 Manutenzione e cura 34

Informazioni generali ..... 34
Pulizia del piano cottura ..... 34

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi 36

# 1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

## Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.
  I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

**Sicurezza elettrica**

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

**Sicurezza del prodotto**

- AVVERTENZA: Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna

prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- AVVERTENZA: La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare

affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 17* , Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Non mettere prodotti elettronici come cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. I dispositivi potrebbero esserne danneggiati.
- AVVERTENZA: Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

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

## Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- ATTENZIONE: Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

## Sicurezza dei bambini

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

## Smaltimento di vecchi prodotti

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

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

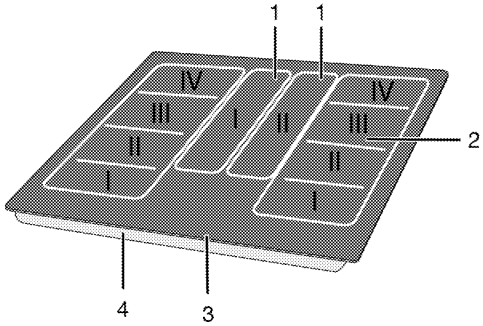
**Conformità alla Direttiva RoHS:**
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## Smaltimento del materiale di imballaggio

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

# 2 Informazioni generali

## Panoramica




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

## Specifiche tecniche

| | |
|---|---|
| Tensione/frequenza | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz |
| Consumo energetico totale | max. 7,4 kW |
| Tipo/sezione cavo | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 $mm^2$ |
| Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità) | 55 mm/770 mm/510 mm |
| Dimensioni installazione (larghezza/profondità) | 750 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Bruciatori** | |
| Sinistra I-II-III-IV | **Piastra di cottura ad induzione** |
| Dimensione | 92,7 x 200 mm |
| Energia | 900/1800 W |
| Centrale I-II | **Zona di cottura a induzione ausiliaria** |
| Dimensione | 92,7 x 200 mm |
| Energia | 900/1800 W |
| Destra I-II-III-IV | **Piastra di cottura ad induzione** |
| Dimensione | 92,7 x 200 mm |
| Energia | 900/1800 W |

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

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

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

# 3 Installazione

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

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

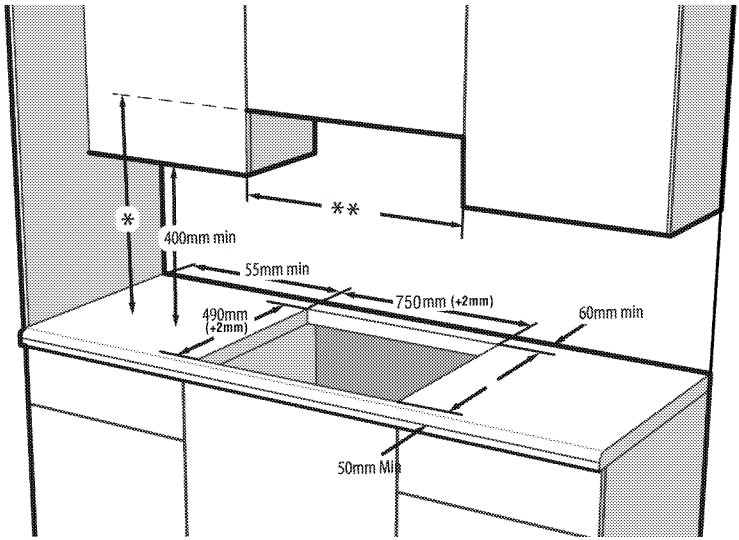
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

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

## Prima della installazione

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

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.




* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.

** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

## Installazione e collegamento

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

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

### Collegamento elettrico

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

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

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

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

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

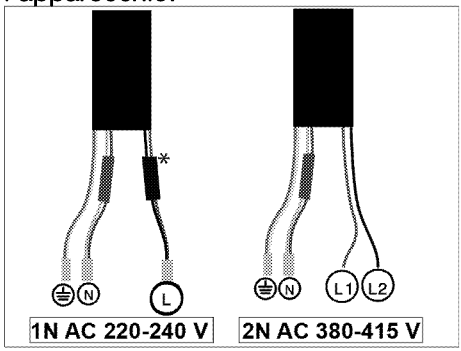
**Collegamento del cavo di alimentazione**

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

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

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

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




* (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

2. **Per il collegamento a fase singola,** collegare i cavi come indicato di seguito:
- Cavo marrone/nero = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

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

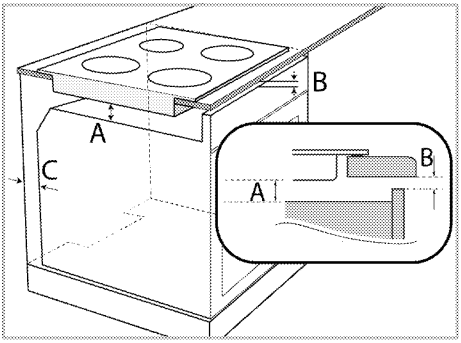
3. **Per il collegamento a due fasi,** collegare i cavi come indicato di seguito:
- Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
- Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

» o
- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)

- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

**Installazione dell'unità**

**Se c'è un forno sotto**



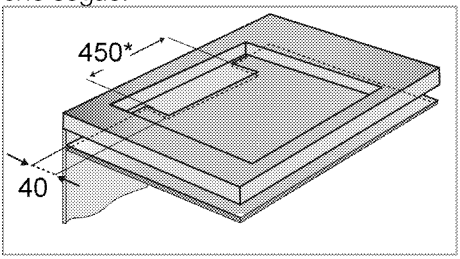

A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Se c'è un tavolo sotto**

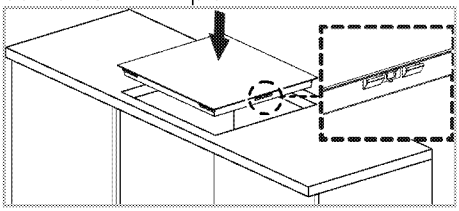
Bisogna lasciare unapertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



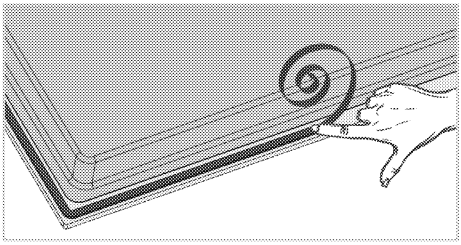

* min.

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

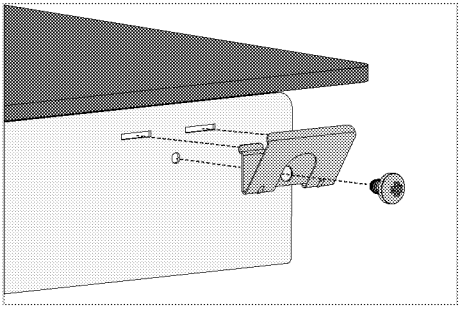
**Installazione semplice:** alcuni modelli sono dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto. Per questi modelli, ignorare le molle di montaggio e le istruzioni di montaggio della staffa descritte nel manuale. Posiziona il tuo prodotto direttamente nello spazio in cui verrà posizionato il prodotto come mostrato nella figura sotto. Per questi modelli, considerare le misure di larghezza e profondità scritte nel manuale dell'utente come 10 mm in più.



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



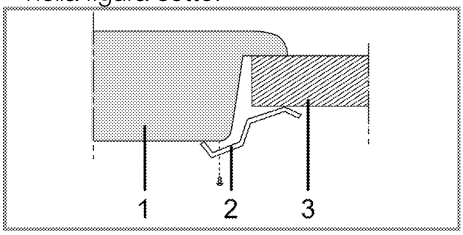
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



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

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

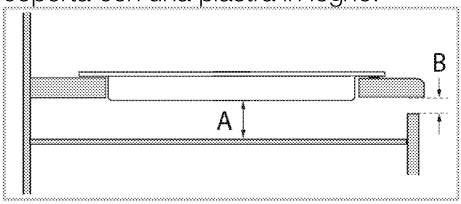
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato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




1 Piano cottura
2 Morsetto per l'installazione
3 Ripiano

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

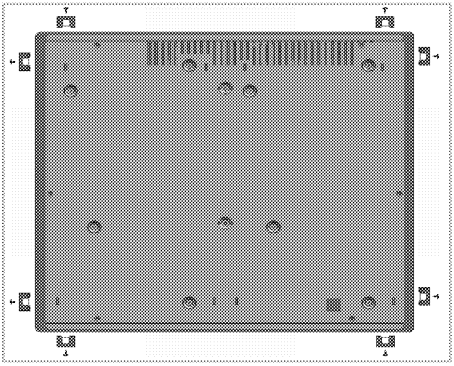
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.




A min. 5 mm
B min. 2 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

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



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

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

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

**Controllo finale**

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

## Smaltimento di vecchi prodotti

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

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

## Consigli per il risparmio energetico

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

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

## Uso iniziale

### Prima pulizia del prodotto

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

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

# 5 Come utilizzare il piano cottura

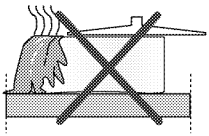
## Informazioni generali sulla cottura

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

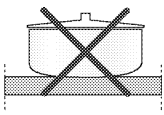
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici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

**Selezione pentole**

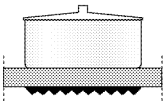
- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vetroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



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



Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.



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

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

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

**Test pentole**

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

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

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

**Sistema di riconoscimento delle pentole**

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

**Uso sicuro**

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

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

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

Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

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

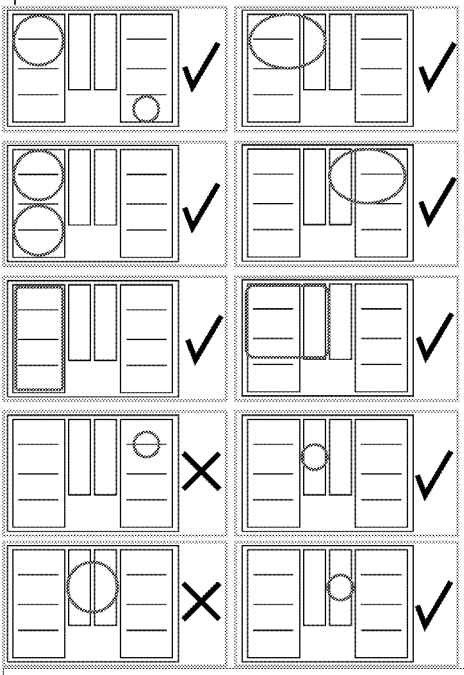
**Aree di cottura illuminate(Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Le zone di cottura sul piano cottura saranno illuminate. Le zone di cottura non appariranno quando il piano cottura è in posizione spenta o di stand-by.

Quando si accende il piano cottura dovrebbe apparire l'illuminazione che indica le aree di cottura.

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

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



## Uso del piano cottura

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

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

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

## Pannello di controllo

Specifiche

Area di impostazione (per livello temperatura)

Tasto accensione / spegnimento

Tasto blocco tasti

Tasto attivazione/disattivazione timer

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

Tasto di cottura automatica

Tasto di arresto

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

Tasto di aumento livello timer

Tasto di diminuzione livello timer

Visualizzazione area di cottura attiva

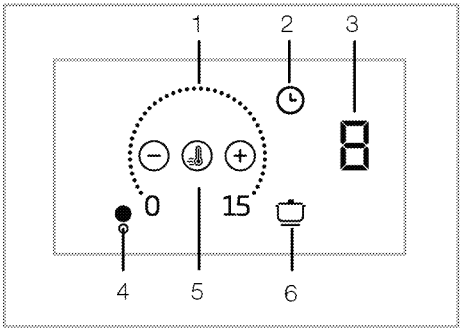
Simbolo della funzione "Move"

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

Simbolo Wifi *

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

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




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

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

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

**Accensione del piano cottura**

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

Il piano cottura è pronto per l'uso.

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

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

**Spegnimento del piano cottura**

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

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

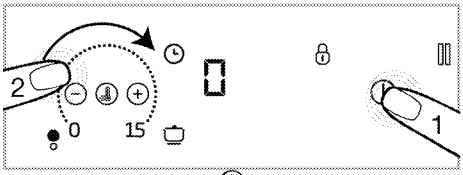
Se il simbolo **"H"** o **"h"** si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

**Indicatore calore residuo**

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

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

**Accensione delle zone di cottura**




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

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

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

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

**Impostazione del livello di temperatura**

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

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

**Spegnimento delle zone di cottura:**

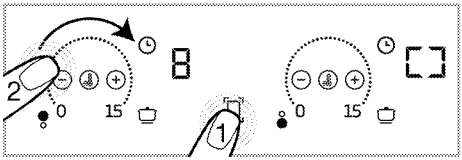
Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**
   Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello "0".
2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata**
   Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il simbolo "⏲" nel display del piano cottura scompare.
   Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

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

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

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



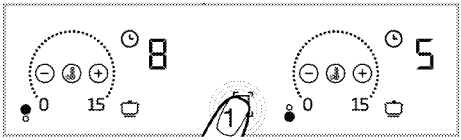

3. Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra 0 e 15.

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

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

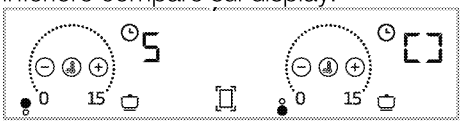
**Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

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




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

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




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

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

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

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

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

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

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

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

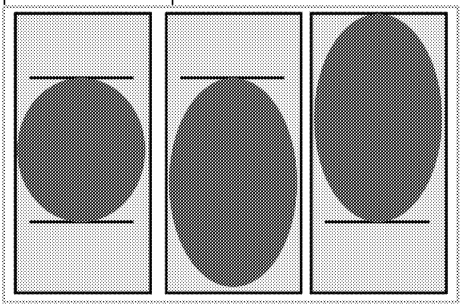
spia del tasto "⏲" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

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

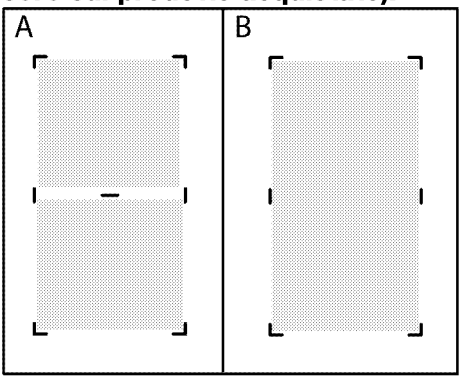
Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

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

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



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




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

**Impostazione potenza elevata (BOOSTER)**

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

**Selezione diretta del Booster:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Blocco tasti**

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

**Attivazione del blocco tasti**

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

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

Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "⏻" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

**Disattivazione del blocco tasti**

1. Tenere premuto il tasto "🔒" per 3 secondi.

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

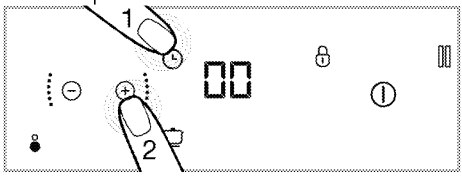
**Funzione timer**

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

**Attivazione del timer**

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Il simbolo **"0"** compare sul display della zona di cottura.
3. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
4. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.

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



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

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

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

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

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

**Disattivazione dei timer**

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

**Disattivazione anticipata dei timer**

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne. Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

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

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "🕒" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché **"00"** viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "⊕" e "⊖".

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

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

**Funzione di cottura automatica**

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

1. Mantenere in caldo
2. Ebollizione
3. Frittura

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

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

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

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

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

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

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

» La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico selezionato per tutto il periodo di tempo impostato.

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

**Disattivazione della funzione di cottura automatica**

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

**Utilizzare la funzione Move**

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

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

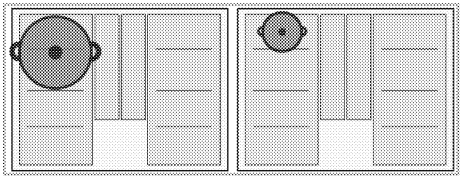
**Per attivare la funzione “Move”:**

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

» "⊡" e "⇳" si accenderanno, indicando che la funzione “move” è stata abilitata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura per il livello di cottura desiderato. Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

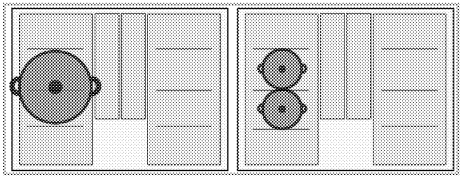
- Livello 3 (mantenere in caldo): Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.

Livello 3



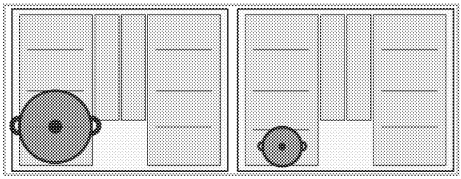
- Livello 8 (Ebollizione): Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.

Livello 8



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

Livello 15



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

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

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

**Funzionamento della cappa e del piano cottura collegati (Hob to Hood) (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Se il prodotto presenta il simbolo "", significa che può funzionare in collegamento con la cappa. È possibile collegare cappa e piano cottura attraverso questa funzione che permette alla cappa di funzionare automaticamente regolando il livello di estrazione per prestazioni ottimali in base al livello di riscaldamento impostato del piano cottura. Per fare ciò è necessario prima collegare cappa e piano cottura tra loro; una volta eseguita questa operazione, è possibile attivare la connessione sul piano cottura consentendo a cappa e piano cottura di lavorare insieme.

**Abbinamento di cappa e piano cottura**

Il processo di collegamento tra cappa e piano cottura è richiesto solo una volta. Per collegare cappa e piano cottura, è sufficiente attivare la connessione mediante il piano di cottura dopo avere effettuato la connessione iniziale.

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "" per circa 3 secondi.

» Il simbolo "" lampeggia sul display.

3. Attivando l’abbinamento del piano cottura alla cappa (consultare il manuale della cappa), il simbolo corrispondente della cappa inizierà a lampeggiare.

» Quando l’abbinamento è completo, il simbolo "" sul piano cottura e il simbolo corrispondente sulla cappa compaiono in maniera costante.

**Attivazione del funzionamento collegato di cappa e piano cottura.**

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "" sul piano cottura.
3. Quando l’attivazione è completa, il simbolo corrispondente sulla cappa e il simbolo "" sul piano cottura appariranno in modo continuo.

» A seconda del livello di temperatura totale del piano cottura, la cappa si attiverà, aumenterà o diminuirà automaticamente il livello.

**Usare l’applicazione HomeWhiz**

Se il prodotto presenta il simbolo "", è possibile controllare la cappa mediante tablet/telefono. Rispettare i punti che seguono per controllare e tenere traccia del piano cottura tramite il proprio tablet/telefono. È necessario connettere il proprio tablet/telefono alla rete domestica e scaricare l’applicazione HomeWhiz sul tablet/telefono dallo store di applicazioni del proprio dispositivo intelligente.

1. Avviare l’applicazione scaricata sul proprio tablet/telefono..
2. Premere “Aggiungere/rimuovere prodotto” sul tablet/telefono.
3. Seguire le istruzioni sul tablet/telefono per completare l’installazione.
4. Tenere premuto il tasto "" per 3 secondi quindi rilasciarlo. Sullo

schermata, il simbolo "Wi-Fi" lampeggerà. Durante questo periodo di tempo, è possibile collegare il proprio dispositivo intelligente.

5. Collegarsi al proprio piano cottura usando il nome utente e la password nell'applicazione attraverso le impostazioni del tablet/telefono.
6. Selezionare la rete in uso tra la lista di reti disponibili e collegare il proprio piano cottura alla rete con la password richiesta. Quando è terminata l'installazione, "Wi-Fi" inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. È possibile iniziare a usare il piano cottura dopo avergli assegnato un nome nella sezione "Aggiungere/rimuovere prodotto" nell'applicazione.

HomeWhiz supporta la banda di frequenza di 2.4GHz.

Se la connessione di rete non può essere impostata entro 5 minuti dopo avere toccato il tasto "Wi-Fi" per circa 3 secondi, l'applicazione homewhiz verrà automaticamente chiusa e il simbolo "Wi-Fi" scomparirà.

L'applicazione HomeWhiz sul tablet/telefono guiderà la configurazione della connessione e l'utilizzo dell'applicazione.

La connessione deve essere attiva per poter accedere al menu HomeWhiz.

Finché è aperto il menu HomeWhiz, è possibile controllare e monitorare il proprio piano cottura sullo schermo apposito e attraverso dispositivi intelligenti.

Per disconnettere HomeWhiz, tenere premuto il tasto "Wi-Fi" e quindi rilasciarlo. Il simbolo "Wi-Fi" scompare dallo schermo.

Se vi è un'interruzione di corrente e viene persa la connessione mentre è attivata la connessione HomeWhiz del prodotto, HomeWhiz passa automaticamente alla posizione off.

**Usare il piano cottura tramite tablet**

1. Avviare l'applicazione HomeWhiz installata sul proprio tablet/telefono.

» Il dispositivo è visibile sulla pagina dell'applicazione.

2. Toccare il dispositivo.

» Sullo schermo appare la pagina di controllo e monitoraggio del piano cottura. Su questo schermo, è possibile regolare il livello di temperatura delle zone di cottura, il blocco tasti, l'attivazione della connessione cappa-piano cottura (Hob to Hood) e **altre** impostazioni.

3. Dopo avere terminato tutte le impostazioni effettuate su tablet/telefono, andare sul prodotto per confermare. I simboli "pentola" e "piastre" lampeggiano. Toccare il tasto "pentola" e attivare le impostazioni.

Ogni impostazione su tablet/telefono richiede la conferma del prodotto per motivi di sicurezza.

**Spegnimento dell'applicazione HomeWhiz.**

1. Quando il tablet/telefono è collegato con il prodotto, toccare il tasto "Wi-Fi". Il simbolo "Wi-Fi" scompare sullo schermo. Durante questo periodo di tempo, il

tablet/telefono è scollegato dal prodotto.

**Cancellare un prodotto connesso**

1. Toccare i tasti "⏻" e "📶" contemporaneamente.

» I simboli "⏻" e "📶" iniziano a lampeggiare e verrà emesso un avviso sonoro.

2. Una volta che i simboli "⏻" e "📶" sul display hanno smesso di lampeggiare, il processo di eliminazione è stato completato.

ℹ È necessaria una connessione di rete per completare il processo di cancellazione.

Dichiarazione di Conformità

Arçelik A.Ş. dichiara con la presente che questa apparecchiatura è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Per una Dichiarazione di Conformità RED dettagliata rimandiamo on-line, sul sito support.beko.com nella sezione dedicata ai documenti aggiuntivi sulla pagina del prodotto per la vostra apparecchiatura.

CE

Banda 2.4 GHz: 100 mW max.

**Funzione di arresto**

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

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

1. Toccare il tasto "⏻" quando il piano cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.

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

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

**Funzione di gestione della potenza**

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

Funzione di gestione della potenza. Livelli di potenza totale impostabili

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

Con le zone di cottura in posizione off,

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "🕒" della zona di cottura posteriore sinistra, quindi il tasto "🕒" della zona di cottura anteriore sinistra e infine il tasto "⏻" senza alzare il dito. Il tono suona quando si tocca ogni tasto.
3. Il livello di gestione della potenza impostato sul display della zona di cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale di questo livello

appaiono sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Smettere di toccare i 3 tasti dopo la comparsa dei valori.

4. Passare da un livello all'altro premendo il tasto "⫼" e impostare il valore di potenza totale che si desidera regolare.
5. Confermare l'impostazione premendo il tasto "ⓘ" e spegnere il fuoco. Il valore di potenza totale impostato verrà attivato.

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

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

Principi di funzionamento: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.
Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

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

**Limiti del tempo di funzionamento**

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.
Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura.
La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Limiti del tempo di funzionamento

| Livello di temperatura | Limite del tempo di funzionamento - ore |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1,5 |
| 12 | 1,5 |
| 13 | 1,5 |
| 14 | 1 |
| 15 | 1 |
| Riscaldamento rapido | 10 minuti |
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

**Protezione da surriscaldamento**

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

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

**Sistema di sicurezza da traboccamento**

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. Contemporaneamente comparirà sul display "E" o "F".

**Impostazione precisa di potenza**

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

**Funzionamento rumoroso**

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

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

**Codici / motivi di errore e possibili soluzioni**

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

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

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

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

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

# 6 Manutenzione e cura

## Informazioni generali

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

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

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

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

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

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

## Pulizia del piano cottura

### Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.
I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinate, lana di acciaio o strumenti simili.
Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.
Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.

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

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

# 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

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

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

**L'apparecchio non funziona.**

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

**Il simbolo "" e "" o "" compare sul display della zona di cottura.**

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

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

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

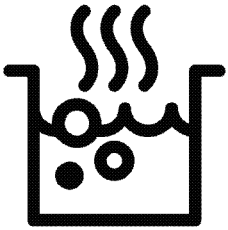
**La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.**

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

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

# Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

# Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.
Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

**Explicação dos símbolos**

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:

Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.

Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.

Aviso sobre choques eléctricos.

Aviso para risco de incêndio.

Aviso para superfícies quentes.

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

CE

## 1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente 4

Segurança geral ..... 4
Segurança eléctrica ..... 5
Segurança do produto ..... 6
Utilização pretendida ..... 8
Segurança para crianças ..... 8
Eliminação do produto velho ..... 8
Eliminação do material da embalagem ..... 9

## 2 Informação geral 10

Visão geral ..... 10
Especificações técnicas ..... 10

## 3 Instalação 11

Instalação prévia ..... 11
Instalação e ligação ..... 12
Eliminação do produto velho ..... 16

## 4 Preparações 17

Conselhos para poupar energia ..... 17
Uso inicial ..... 17
Primeira limpeza da unidade ..... 17

## 5 Como utilizar a placa 18

Informações gerais sobre a cozedura ..... 18
Utilização das placas ..... 20
Painel de controlo ..... 20

## 6 Manutenção e cuidados 35

Informações gerais ..... 35
Limpeza da placa ..... 35

## 7 Resolução de problemas 37

## 1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

### Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.
  As crianças não devem brincar com o equipamento.
  A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.
  As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.
  Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

**Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

**Segurança do produto**

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extingir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 18* , seleccionar os tachos.
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Não colocar produtos eletrónicos, tais como telemóveis, tablets, computadores sobre a superfície de indução. O seu produto pode ficar danificado.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com

extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

## Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.

## Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

## Eliminação do produto velho

**Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**

Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).
Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

**Cumprimento com a Directiva RoHS:**

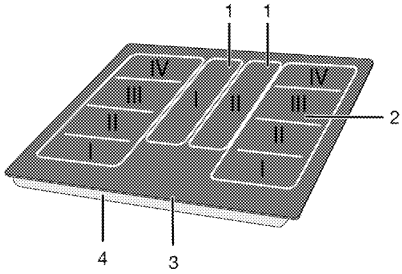
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

## Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

# 2 Informação geral

## Visão geral




1 Zona de cozedura auxiliar de indução
2 Zona de cozedura por indução
3 Superfície de vitrocerâmica
4 Tampa base

## Especificações técnicas

| | |
|---|---|
| Voltagem/frequência | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz |
| Consumo total de energia | max. 7,4 kW |
| Tipo de cabo / secção | min.H05V2V2-F<br>5 x 1,5 $mm^2$ |
| Dimensões externas (altura / largura / profundidade) | 55 mm/770 mm/510 mm |
| Dimensões da instalação (largura / profundidade) | 750 (+2) mm/490 (+2) mm |
| **Queimadores** | |
| Esquerdo I-II-III-IV | **Zona de cozedura por indução** |
| Dimensão | 92,7 x 200 mm |
| Potência | 900/1800 W |
| Meio I-II | **Zona de cozedura auxiliar de indução** |
| Dimensão | 92,7 x 200 mm |
| Potência | 900/1800 W |
| Direito I-II-III-IV | **Zona de cozedura por indução** |
| Dimensão | 92,7 x 200 mm |
| Potência | 900/1800 W |

As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

# 3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

A preparação do locall e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

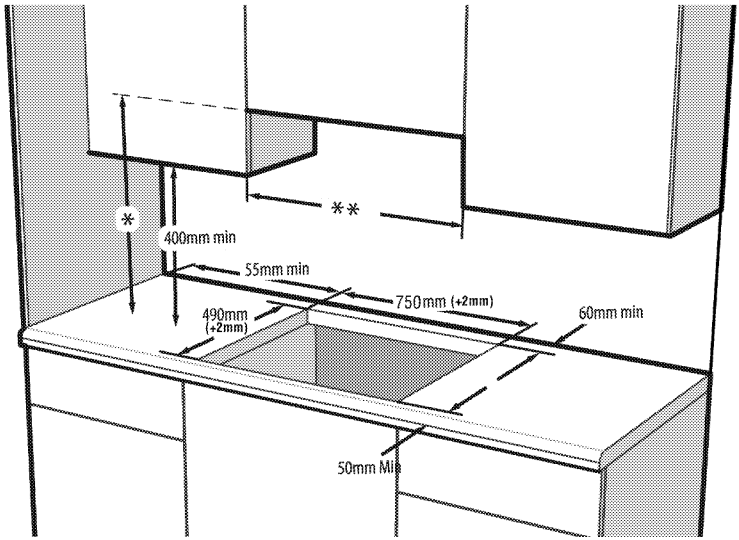
O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

## Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.




* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor. Caso não seja recomendado no manual de instruções do exaustor, esta altura deve ser de pelo menos min.650 mm.

** A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.

## Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos. Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

### Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador.

A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta.
O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

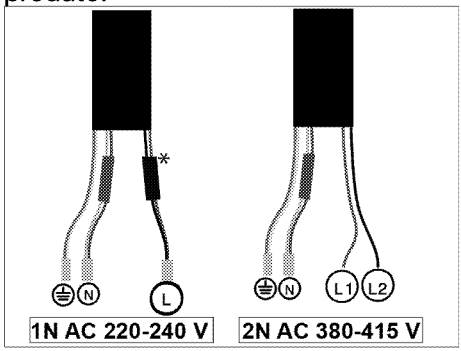
**Ligar o cabo de alimentação**

Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

**Se for fornecido um cabo com o produto:**




* (Poderá não fazer parte do seu produto.)

2. **Para ligação monofásica,** ligue os fios como indicado a seguir:
- Fio castanho/preto = L (Fase)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) ⏚ (Terra)

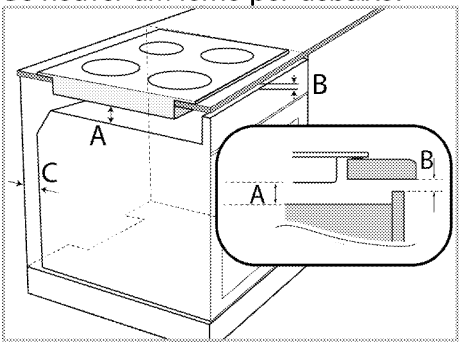
» ou
- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) ⏚ (Terra)

3. **Para ligação bifásica,** ligue os fios como indicado a seguir:
- Fio castanho = L1 ou L2 (Fase 1 ou Fase 2)
- Fio preto = L2 ou L1 (Fase 2 ou Fase 1)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) ⏚ (Terra)

» ou
- Fio preto = L1 (Fase 1)
- Fio cinza = L2 (Fase 2)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) ⏚ (Terra)

## Instalar o produto

### Se houver um forno por debaixo:



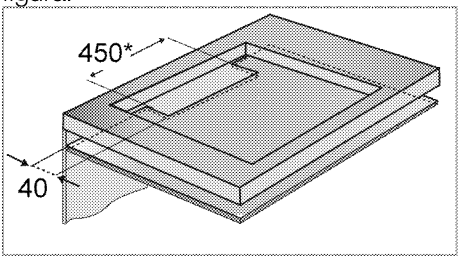

A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

### Se houver uma prancha por debaixo:

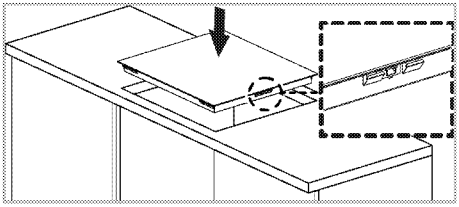
É necessário deixar uma abertura de ventilação de na secção traseira do móvel, coforme ilustrado na seguinte figura.



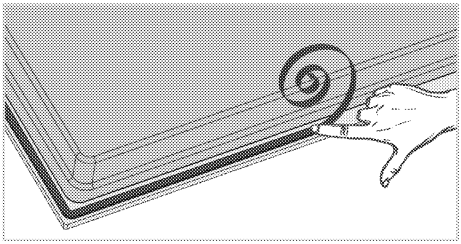

* min.

Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

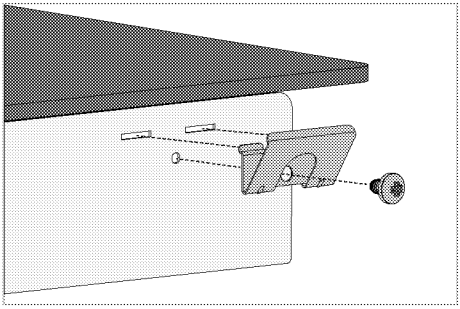
**Fácil instalação:** Alguns modelos vêm com molas de montagem e junta de vedação fixadas ao produto. Para esses modelos, ignore as instruções de montagem das molas e do suporte descritas no manual. Coloque o seu produto diretamente no espaço onde o produto será colocado conforme mostrado na figura abaixo. Para esses modelos, considere as medidas de largura e profundidade escritas no manual do usuário como 10 mm a mais.



1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



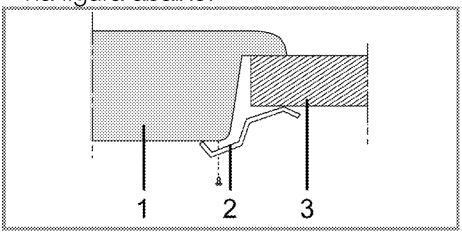
4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.



Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.

O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

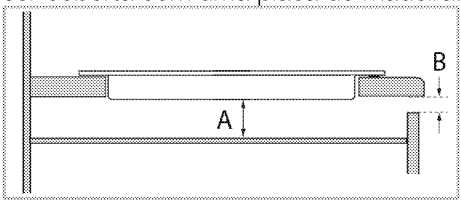
5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.




1 Placa
2 Grampo de instalação
3 Bancada

Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

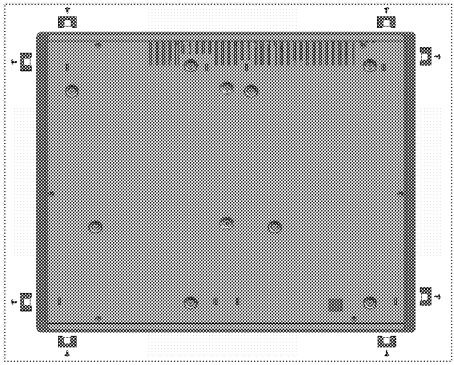
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sonre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.




A min. 5 mm
B min. 2 mm

**Vista traseira (orifícios de ligação)**

A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrigi-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.

A placa contém componentes que funcionam a gás e eletricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.

O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

**Verificação final**

1.Operar o produto..
2.Verifique as funções.

## Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adsesiva para o prender firmemente.

Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas.
  Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

## Uso inicial

### Primeira limpeza da unidade

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.
Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

# 5 Como utilizar a placa

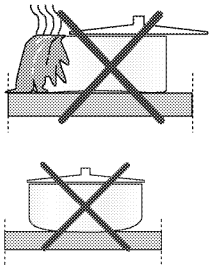
## Informações gerais sobre a cozedura

Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

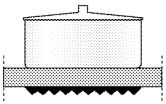
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.
  Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.
  Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado.
  Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.
  Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

**Selecção da panela**

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmcia como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmcia e causar incêndio.
Não use tachos com fundos cóncavos ou convexos.



Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

“O processo de cozedura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozedura. Para um processo de cozedura mais uniforme, pode usar zonas de cozedura um pouco maiores. Usar uma zona de cozedura maior não afeta negativamente o consumo de energia das placas de indução, porque o aquecimento ocorre apenas na área da panela relevante.”

**Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.**

**Teste da panela**

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um íman.
2. A sua panela é compatível se"⊡" e "⊡" ou "⊔" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

**Sistema de reconhecimento-centralização da panela**

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada e o símbolo "⊡" e "⊡" ou "⊔" pisca alternadamente.

**Uso seguro**

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

ⓘ Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.

ⓘ Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

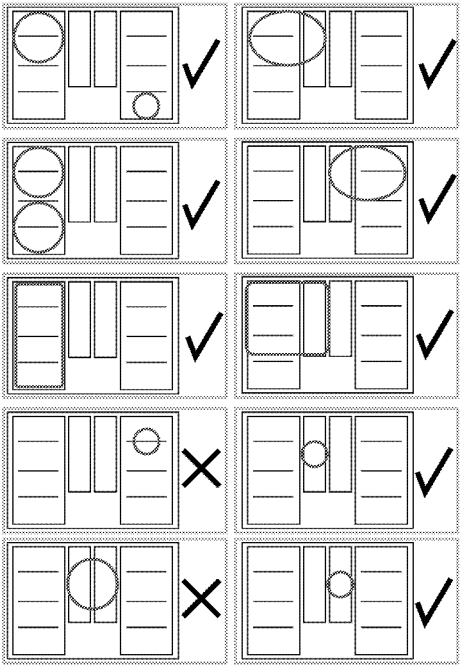
**Áreas de cozedura ilumina-das(Poderá não fazer parte do seu produto.)**

As zonas de cozedura na placa serão iluminadas. As zonas de cozedura não vão aparecer quando a placa estiver desligada ou em posição de espera. Quando liga a placa, a iluminação que

indica as zonas de cozedura deverá aparecer.

**Utilizar panelas na zona de cozedura larga**

A panela que estiver a utilizar deve cobrir ambos os centros da zona de cozedura larga. Não use a zona de cozedura de forma diferente. Pode utilizar a zona de cozedura larga combinando-as para a utilização de panelas com diâmetros maiores. Pode utilizar a zona de cozedura larga de duas formas diferentes, nomeadamente, as zonas esquerda traseira e esquerda frontal.



## Utilização das placas

Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

## Painel de controlo

Especificações

Área de configuração (para nível de temperatura)

Tecla On/Off (Ligar/desligar)

Tecla de bloqueio de teclas

Tecla de ativação/desativação do temporizador

Tecla de aquecimento rápido/Tecla de definição de potência elevada (Booster)

Tecla de cozedura automática

Tecla parar

Tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Tecla de aumento do nível do temporizador

Tecla de redução do nível do temporizador

Display de área de cozimento ativo

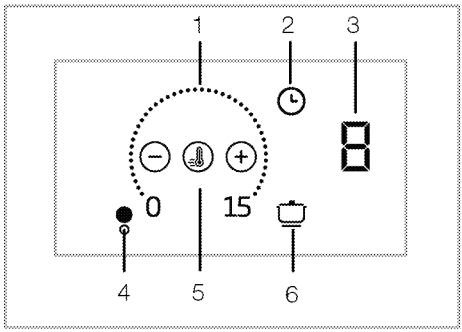
Símbolo de função "Move"

Símbolo do fogão ao capô (Hob to Hood symbol) *

Símbolo Wifi *

***(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Os gráficos e as figuras têm apenas finalidade informativa. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.




1 Área de ajuste
2 Tecla do temporizador
3 Visor da zona de cozedura
4 Símbolo da zona de cozedura (*)
5 Tecla de aquecimento rápido
6 Tecla de cozedura automática
* (Varia dependendo do modelo do produto.)

Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.

**Ligar a placa**

1. Toque na tecla "⏻" no painel de controlo.

A placa está pronta a ser utilizada.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Quando for pressionada qualquer tecla ("🔒") durante muito tempo, o produto desliga automaticamente por razões de segurança.

**Desligar a placa.**

1. Toque na tecla "⏻" no painel de controlo.

A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

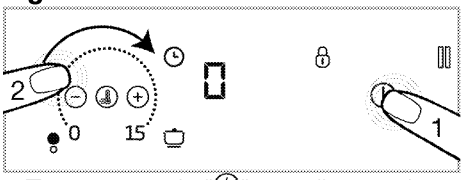
Se o símbolo **"H"** ou **"h"** acender no visor da zona de cozedura após a placa ser desligada, indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

**Indicador de calor residual**

Se o símbolo **"H"** estiver aceso no visor da zona de cozedura, indica que a zona de cozedura continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo **"h"** significando menos quente.

Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

**Ligar as zonas de cozedura**




1. Toque na tecla "⏻" para ligar a placa.

» Símbolo "0" nos visores da zona de cozedura.

2. Toque na área de configuração da zona de cozedura que pretende ligar e deslize o dedo através da área.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

**Ajustar o nível de temperatura**

Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre "0" e "15".

As zonas de cozedura auxiliares conseguem cozinhar de forma autónoma. Para cozinhar na zona de cozedura auxiliar à esquerda, deve ser definido o nível de temperatura da zona de cozedura traseira à esquerda; para a zona de cozedura auxiliar à direita, deve ser definido o nível de temperatura da zona de cozedura traseira à direita.

**Deigar as zonas de cozedura:**

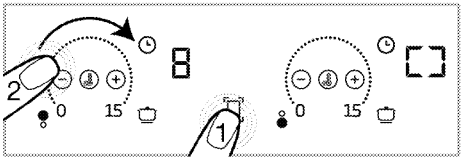
Uma zona de cozedura seleccionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:

1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**
   Pode desligar a zona de cozedura baixando o nível da temperatura para o nível "0".
2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**
   Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura à qual está ligado. O valor "0" ou "00" será mostrado em todos os visores. O símbolo "🕒" no visor da placa desaparecerá.
   Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

**Ligar a zona de cozedura da superfície ampla (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

1. Toque na tecla "⏻" para ligar a placa.
2. Toque na tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla

» 0 será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda e "[ ]" será mostrado no visor da zona de cozedura dianteira.



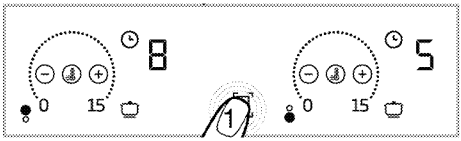

3. Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre 0 e 15.

» É possível alterar o nível de temperatura na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

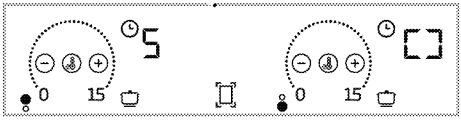
**Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente com os mesmos valores.




1. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar.

» O menor dos valores de temperatura das zonas de cozedura que selecionou anteriormente será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda. Caso exista uma duração de temporizador, o valor de temporizador da zona de cozedura com o valor mais baixo será mostrado no visor.




» Para mudar o valor de temperatura posteriormente, defina a temperatura pretendida na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

Se tocar na tecla da zona de superfície ampla enquanto a zona de cozedura de superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

**Desligar a zona de cozedura da superfície ampla: (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 3 modos diferentes:

1. Ao reduzir a temperatura para o nível "0"

Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".

2. Usando o desligamento com a opção do temporizador para a zona de cozedura de superfície ampla

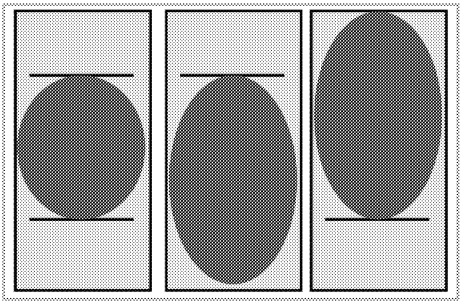
Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. 0 aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e 00 aparecerá no visor do temporizador. A luz da tecla "⏲" na zona de cozedura da esquerda traseira desaparecerá.

3. Tocando no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos

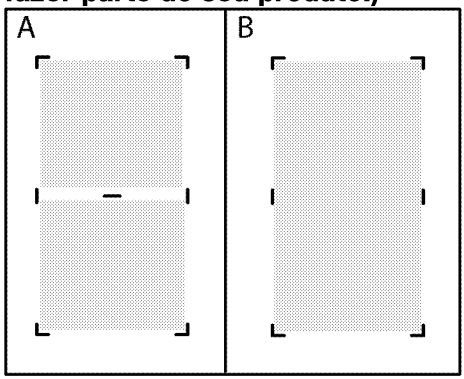
Se tocar no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos, a zona de cozedura desliga

**Modo "flexível automático" (ativar automaticamente a zona de cozedura de grande superfície)**

Se a panela for colocada em zonas de cozedura, como se mostra abaixo, o modo **"flexível"** (zona de cozedura de grande superfície) será automaticamente ativado. Toque em "⊡" uma vez para sair deste modo.



**Modelos com iluminação em torno das zonas de cocção: (Poderá não fazer parte do seu produto.)**




Quando as duas zonas de cozedura separadas (mostradas na figura A) são combinadas como uma zona de cozedura de superfície larga mostrada na figura B, a luz de separação deve apagar-se. Quando a zona de cozimento da superfície ampla é separada de volta em duas zonas de cozimento separadas, a luz de separação deve ser iluminada.

**Definição de potência elevada (BOOSTER)**

Pode utilizar a função booster para efectuar o aquecimento na potência máxima. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura. Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

**Seleccionar directamente BOOSTER:**

1. Toque na tecla "⏻" para ligar a placa.
2. Pressione a tecla "🌡".

A zona de cozedura que foi ativada será executada com potência máxima e o

símbolo booster "≡" será mostrado no visor da zona de cozedura.
» Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

**Seleccionar 'Booster' quando a zona de cozedura está activa:**

1. Quando a placa estiver ligada e a respetiva zona de cozedura estiver ativa, toque em """.

O booster só poder ser ativado numa das zonas no mesmo lado (esquerdo ou direito). Se uma das zonas de cozedura no mesmo lado estiver a funcionar num certo nível de temperatura, o booster não pode ser definido para a outra zona de cozedura no mesmo lado. Quando a zona de cozedura larga está ativa, o booster não pode ser definido para estas zonas de cozedura.

2. A zona de cozedura seleccionada funcionará a uma potência máxima e 3 luzes piscarão respectivamente no visor da zona de cozedura. Quando o período Booster terminar, a zona de cozedura muda para o nível ajustado de temperatura e apenas o valor de temperatura seleccionado é exibido.

**Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):**

Ao tocar na tecla "" pode desligar a definição booster em qualquer altura que quiser.

**Bloqueio de teclas**

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

**Ativar o bloqueio de teclas**

1. Toque em "" durante 3 segundos para bloquear o painel de controlo.

Se alguma tecla for premida quando o bloqueio de teclas está ativo, a luz da tecla "" pisca.

Apenas pode ativar o bloqueio das teclas em modo de funcionamento. Quando o bloqueio das teclas está activado, apenas a tecla "" estará funcional. Quando tocar noutra tecla, a luz da tecla "" piscará para indicar que o bloqueio das teclas está ativo.
Se desligar a placa quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a placa.

**Desativar o bloqueio de teclas**

1. Mantenha premida a tecla "" durante 3 segundos.

A operação é confirmada com um sinal audível. A luz da tecla "" desliga e o painel de controlo é desbloqueado.

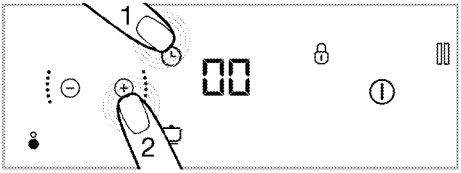
**Função do temporizador**

Esta função ajuda a cozinhar mais facilmente. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

**Ativar o temporizador**

1. Toque na tecla "" para ligar a placa.
2. **"0"** vai aparecer nos visores das zonas de cozedura.
3. Aumente o nível da zona de cozedura que pretende ligar.
4. Toque na tecla "" para activar o temporizador.

"00" aparecerá no visor da zona de cozedura correspondente.




5. Defina a duração desejada tocando nas teclas "⊕" e "⊖".

» Toque em "🕒" para confirmar a configuração. Caso não toque em "🕒", a definição será cancelada automaticamente em alguns segundos.

ℹ O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

ℹ Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

ℹ O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.

**Desativar os temporizadores**

Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

**Desligar os temporizadores mais cedo**

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desligar o temporizador antecipadamente de duas formas diferentes:

**1- Desligar o temporizador baixando o seu valor para "00" :**

1. Seleccione a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque na tecla "🕒" para seleccionar o temporizador da zona de cozedura correspondente.
3. Até **"00"** ser mostrado no visor da zona de cozedura correspondente, diminua o valor tocando nas teclas "⊕" e "⊖".

**2-Desativar o temporizador tocando na respetiva tecla durante cerca de 3 segundos:**

1. Toque na tecla "🕒" da zona de cozedura correspondente durante 3 segundos; "🕒" irá apagar-se totalmente e o temporizador será cancelado.

**Função de cozedura automática**

Utilizando esta função poderá cozinhar de forma rápida a 3 níveis diferentes.

1. Manutenção de calor
2. Ferver
3. Fritar

**Ativação da função de cozedura automática sem ajustar o temporizador**

1. Toque na tecla "⏻" para ligar a placa.
2. Toque na tecla ""🍲"" da zona de cozedura na qual pretende ativar a função de cozedura automática.
3. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Manter o calor" após o primeiro toque. O símbolo **" P "**e "⊔" serão mostrados no visor.
4. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Ferver" após o segundo toque. O símbolo **" P "**e"⊔⊔" serão mostrados no visor.
5. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Fritar" após o terceiro toque. O símbolo **" P "**e"⊔⊔⊔" serão mostrados no visor.

» A zona de cozedura começará a funcionar ao nível de cozedura automática definido.

**Ativação da função de cozedura automática através do ajuste do temporizador**

1. Selecione o nível de cozedura automática pretendido tocando na tecla ""⏲"" da zona de cozedura correspondente.
2. Toque na tecla "⏲" para activar o temporizador.

» Os símbolos **"00"** e "⏲" irão acender no visor da zona de cozedura.

3. Defina a duração desejada tocando nas teclas"⊖" / "⊕".

» A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de cozedura automática selecionado durante todo o período de tempo definido.

» Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

**Desativação da função de cozedura automática**

1. Pode desligar por completo a zona de cozedura correspondente tocando na tecla ""⏻"" para cancelar a função de cozedura automática.
2. Se pretender que a zona de cozedura funcione num determinado nível e desativar a função de cozedura automática, defina o nível de temperatura pretendido tocando nas teclas "⊖" / "⊕". A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de temperatura definido. Caso o temporizador tenha sido previamente definido, o tempo de cozedura definido não será cancelado permanecendo ativo ao nível de temperatura definido.

**Utilizar a função Mover**

Esta função facilita a mudança rápida para diferentes níveis de cozedura, alterando o nível de cozedura através do movimento da panela sem entrar no painel de controlo. Por isso, não necessita de aumentar ou reduzir sempre a temperatura.

Para ativar a função Mover, o tamanho da panela deve cobrir uma ou duas zonas de cozedura.

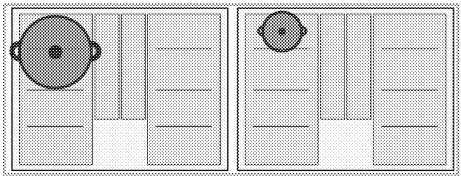
**Para ativar a função “Mover”:**

1. Pressione "⏻" para ligar a placa.
2. Coloque a sua panela na zona de cozedura esquerda ou direita, consoante o nível inicial que pretender, certificando-se que a mesma cobre as duas zonas de cozedura.
3. Pressione "⧈" duas vezes.

» "⧈" e "⇕" ligar-se-ão, indicando que a função “mover” foi ativada. Só precisa de deslizar a panela na zona de cozedura para o nível de cozedura pretendido. Esta função permite-lhe alternar rapidamente entre 3 zonas de cozedura:

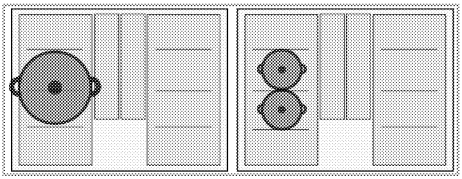
- Nível 3 (Manutenção do calor): Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura na posição mais recuada das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 3.

Nível 3



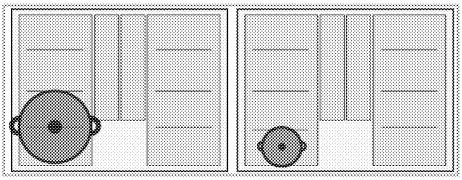
- Nível 8 (Ferver): Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura centrais das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 9.

Nível 8



- Nível 15 (Fritar): Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura frontais das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 15.

Nível 15



Quando utiliza a função “Mover”, o temporizador não pode ser definido para as zonas de cozedura.

Se uma panela estiver na zona de cozedura auxiliar correspondente, a função “Mover” não pode ser utilizada.

Se a panela que estiver a utilizar cobrir três zonas de cozedura, a função “Mover” será cancelada.

**Operando com o exautor e a placa conectados(Hob to Hood) (Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Se o seu produto tem o símbolo "", seu produto tem a capacidade de operar em conjunto com o exautor. Você pode conectar sua placa e exautor através deste recurso. Permitindo que seu exautor opere automaticamente, ajustando o nível de extração para o melhor desempenho de acordo com o nível de aquecimento definido de sua placa. A fim de fazer isso você deve primeiro conectar seu exautor e placa um ao outro, uma vez que isso seja feito você pode ativar a conexão na placa permitindo que a placa e o exautor possam trabalhar juntos. Combinando a placa e o exautor um com o outro.

**Combinando a placa e o exautor um com o outro**

O processo de conexão da placa e exautor é necessário apenas uma vez. Para conectar a placa e o exautor, basta ativar a conexão através da placa depois que a conexão inicial foi alcançada.

1. Para ligar a placa, toque na chave "".
2. Toque na chave "" por 3 segundos aproximadamente.

» "" símbolo pisca na tela.

3. Ativar a correspondência com a placa em seu exautor (ver o manual do exautor) e o símbolo correspondente no exautor vai começar a piscar.

» Quando a correspondência estiver completa, o símbolo "" na placa e o símbolo "" correspondente no exautor aparecem constantemente.

**Ativando a operação conectada da placa e do exautor.**

1. Para ligar a placa, toque na chave "".
2. Toque no "" na placa.
3. Quando a ativação estiver completa, o símbolo correspondente no exautor é "" símbolo na placa aparecerá continuamente.

» Dependendo do nível de temperatura total da sua placa, o seu exautor irá funcionar, aumentar ou diminuindo automaticamente o nível.

**Usando o aplicativo HomeWhiz**

Se o seu produto tem o símbolo "" , você pode controlar sua placa via tablet / telefone. Siga os passos abaixo para

controlar e rastrear sua placa através do seu tablet / telefone. Você precisa conectar seu tablet/telefone à sua rede doméstica e baixar o aplicativo HomeWhiz em seu tablet/telefone na loja de aplicativos do seu dispositivo inteligente.

1. Iniciar o aplicativo que você baixou em seu tablet / telefone.
2. Touch "Adicionar/remover o produto" no tablet/telefone.
3. Siga as instruções no tablet/phone para completar a configuração.
4. Pressione e segure o "🛜"chave para 3 segundos e, em seguida, liberá-lo. No símbolo tela, "🛜" vai piscar. Durante este tempo, você pode se conectar ao seu dispositivo inteligente.
5. Conecte-se à sua placa, usando o nome e a senha no aplicativo através das configurações do seu tablet/phone.
6. Selecione a rede que você está usando na lista de rede e conecte sua placa à rede com a senha necessária. Quando a configuração estiver completa, "🛜" piscará continuamente no visor. Você pode começar a usar sua placa depois de dar-lhe um nome no "Adicionar/remover o produto secção seu aplicativo.

ℹ A HomeWhiz suporta a banda de frequência de 2,4GHz.

ℹ Se a conexão de rede não pode ser configurada dentro de 5 minutos depois de tocar o "🛜" chave por cerca de 3 segundos, o aplicativo homewhiz será automaticamente apagado e o "🛜" símbolo desaparecerá.

ℹ O aplicativo HomeWhiz em seu tablet / telefone irá orientá-lo para configurar a conexão e usar o aplicativo.

ℹ Sua conexão deve estar ativa para que você alcance o menu HomeWhiz.

ℹ Enquanto HomeWhiz estiver ativo, você pode controlar e monitorar sua placa tanto na tela da placa e através de dispositivos inteligentes.

ℹ Para desconectar HomeWhiz, pressione e segure a chave "🛜"e, em seguida, liberá-lo. O símbolo "🛜" vai sair na tela.

ℹ Se houver uma falha de energia e sua conexão for cortada enquanto a conexão HomeWhiz do seu produto estiver ativada, o HomeWhiz mudará automaticamente para a posição de desligado.

**Usando a placa via tablet**

1. Iniciar o aplicativo HomeWhiz instalado em seu tablet / telefone.

» O seu dispositivo estará visível na página do aplicativo.

2. Toque no seu dispositivo.

» Placa controle e página de monitoramento aparecerá na tela. Nesta tela, você pode ajustar o nível de temperatura das zonas de cocção, bloqueio de chaves, ativação de conexão placa-exautores (placa to exautores) e outras configurações.

3. Depois de terminar todas as configurações feitas a partir de seu tablet / telefone, vá para o produto para confirmar."⏻" e "☷" símbolos piscar. Toque "⏻" chave e ativar as configurações.

Cada configuração no tablet / telefone requer confirmação do produto por razões de segurança.

**Desativar o aplicativo HomeWhiz**

1. Quando o seu tablet / telefone está conectado com o produto, toque "" chave. O símbolo desaparece na tela. Durante este tempo, seu tablet / telefone é desconectado do seu produto.

**Excluir um produto conectado**

1. Touch "" e "" chaves simultaneamente.

» "" e "" símbolos começam a piscar e aviso sonoro será ouvido.

2. Uma vez "" e "" símbolos na tela parou de piscar, o processo de exclusão foi concluída.

Você precisa ter uma conexão de rede para concluir o processo de exclusão.

Declaração de Conformidade

Arçelik A.Ş. Declara por este meio que este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade DER detalhada pode ser encontrada online em support.beko.com entre os documentos adicionais na página do produto para o seu aparelho.

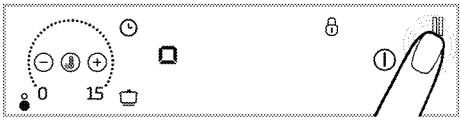
CE

Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

**Função de paragem**

Pode interromper todas as funções **(exceto o temporizador)** de funcionamento da placa utilizando esta função.

Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a interrupção.




1. Toque na tecla "" quando a sua placa estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura vão continuar a funcionar ao nível mínimo.

2. Toque novamente na tecla "" para reiniciar, com os ajustes anteriores, todas as zonas de cozedura interrompidas.

Quando a tecla parar é pressionada, o símbolo "" é mostrado nos visores das zonas de cozedura que estavam ativas antes desta tecla ser pressionada.

**Função de gestão da potência**

O seu produto tem uma função de gestão da potência. Com esta função, pode alterar a definição de potência total a que a placa vai funcionar. Há 9 níveis diferentes para a função de gestão da potência.

Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

| Opções de gestão da potência | Potência total |
|---|---|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

Com as zonas da placa em posição de desligadas,

1. Tocar na tecla "⏻" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "🕒" da zona de cozinhar traseira esquerda, depois na tecla "🕒" da zona de cozinhar dianteira esquerda e finalmente na tecla "|||" sem levantar o dedo. O tom soa quando cada tecla é tocada.
3. O nível de gestão de potência definido no visor da zona de cozedura traseira esquerda e o valor total de potência desse nível aparecem no visor da zona de cozedura frontal esquerda. Pare de tocar nas 3 teclas depois de aparecerem os valores.
4. Alternar entre níveis tocando na tecla "|||" e definir o valor da potência total que pretende ajustar.
5. Confirmara a definição tocando na tecla "⏻" e desligar o queimador. O valor da potência total que definir será ativado.

Dependendo do nível total de potência definido, os níveis de temperatura que pode fornecer às zonas de cozedura podem variar. Dependendo do ajuste de potência da placa, o nível de temperatura indicado nas zonas de cozedura pode cair automaticamente. Isto não é um erro.

**Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e com eficácia**

Princípios de funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.

A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

**Limites no tempo de funcionamento**

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desactivada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também se desligará mais tarde.
O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura.
A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

Tabela-1: Limites do tempo de funcionamento

| Nível de temperatura | Limite do tempo de funcionamento - hora |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1,5 |
| 12 | 1,5 |
| 13 | 1,5 |
| 14 | 1 |
| 15 | 1 |
| Aquecimento rápido | 10 minutos |
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

**Proteção contra sobreaquecimento**

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível selecionado poderá baixar. No entanto, esta condição pode não ser vista no indicador.

**Sistema de segurança contra derrames**

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. Enquanto este modo estiver ativado, "E" ou "F" aparecerá no visor.

**Ajuste preciso da potência**

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

**Funcionamento ruidoso**

Podem aparecer alguns ruídos na placa de indução. Esses sons são normais e fazem parte da cozedura por indução.

- Os ruídos tornam-se mais proeminentes em níveis altos de temperatura.
- A liga do tacho pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de on/off pode ser ouvido, por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido ruído se um tacho vazio estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimenmto dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eletrónico.

**Códigos de erro/motivos e soluções possíveis**

| Códigos de erro | Motivos do erro | Soluções possíveis |
|---|---|---|
| E 22<br>E 26 | A placa de indução sobreaquece. | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites. |
| E 46 | Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos.<br>É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor. | O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa.<br>O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo. |
| E 47 | Não é usado um recipiente de indução adequado. | O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução. |
| E 1 - E 15 | Erro de comunicação na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 16 - E 21 | Erro do sensor da temperatura na placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 23<br>E 24 | Erro do software na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 25 | Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 31 - E 45 | Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |

| Códigos de erro | Motivos do erro | Soluções possíveis |
|---|---|---|
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Erro do sensor na zona da placa de indução. | O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 52 - E 57 | Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução. | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |

Se a superfície do painel de controlo estiver sujeito ao vapor, todo o sistema de controlo será desactivado, soará um sinal de aviso e "E" piscará no visor.

Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Isto pode emitir um aviso erróneo de funcionamento.

Não colocar panelas/tachos no painel de controlo digital.

# 6 Manutenção e cuidados

## Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção.
Há risco de choque eléctrico!

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém acido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.
Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

## Limpeza da placa

### Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.
Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.
Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.
Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvido. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.
Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

# 7 Resolução de problemas

**O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

**O produto não funciona.**

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>>*Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a liga-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

**O símbolo "" e "" ou "" aparece no visor da zona de cozedura.**

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> Deixe que arrefeçam.

**A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.**

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> Deixe que a sua placa arrefeça.
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> Remova o objecto do painel.

**O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.**

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.

Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.