

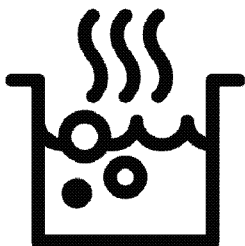


# **Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



**HIXI 84700 UF**

**PL / IT**

185.9297.20/R.AA/30.11.2022/5-3

7757183604

# Drogi kliencie,

## przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby urządzenie to, wyprodukowane w wysokiej jakości i technologii, oferowało najlepszą wydajność. Aby to umożliwić, uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi i wszelkie inne dokumenty dostarczone przed użyciem urządzenia i zachowaj je jako odniesienie. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję obsługi. Postępuj zgodnie z instrukcjami, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcja obsługi zawiera następujące symbole:



Zagrożenie, które może spowodować śmierć lub obrażenia.

**UWAGA** Zagrożenie, które może spowodować szkody materialne w produkcie lub jego otoczeniu



Zagrożenie, które może spowodować oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi  
Dyrektywami Unii Europejskiej:  
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)  
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*  
**Importer: Beko S.A.**  
**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Przeznaczenie.....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne .....	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	6
Bezpieczeństwo montażu .....	6
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....	9
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia .....	10
Bezpieczeństwo wentylacji.....	10
Płyta indukcyjna .....	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia1	1

**2 Warunki środowiskowe 13**

Przepisy dotyczące odpadów.....	13
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	13
Informacje o opakowaniu .....	13
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii13	13

**3 Twoje urządzenie 14**

Wprowadzenie produktu.....	14
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania15	15
Sterowanie płytą grzewczą.....	15
Ogólne informacje o kuchenice .....	16
Specyfikacje techniczne.....	17

**4 Przeznaczenie 18**

Czyszczenie wstępne .....	18
---------------------------	----

**5 Korzystanie z kuchenki 19**

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	19
Panel sterowania .....	23

**6 Stosowanie wentylacji 33**

Ogólne informacje na temat stosowania wentylacji.....	33
Tryby wentylacji.....	33
Aby urządzenie pracowało w trybie cyrkulacji zewnętrznej, w sekcji ustawień należy dokonać odpowiedniego ustawienia cf5. ....	33
Stosowanie wentylacji.....	33

**7 Ogólne informacje o gotowaniu 35**

Ogólne ostrzeżenia dotyczące gotowania na kuchenice .....	35
---	----

**8 Konserwacja i czyszczenie36**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia36	36
Czyszczenie płyty grzewczej.....	37
Czyszczenie panelu sterowania .....	37
Czyszczenie wentylacji.....	37

**9 Rozwiązywanie problemów42**

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli urządzenie zostanie przekazane komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- ⚠ Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba

że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



## Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.



## Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i

- przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania go w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
  - Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania go w bezpieczny sposób.
  - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
  - Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
  - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
  - Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.
  - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
  - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.



### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używaj urządzenia bez uziemienia zgodnego z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w

- łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
  - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
  - Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
  - Używaj tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.



### **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części i samo urządzenie zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd urządzenia pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



### **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest

- uszkodzone, nie wolno go zamontować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
  - Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych urządzenia otwarte.



## **Bezpieczeństwo**

### **użytkowania**

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
  - Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
  - Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
  - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby osiągnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
  - Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
  - Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
  - Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
  - Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakowanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.

- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.
- Nie używaj urządzenia bez filtra zatrzymującego olej. Nie wyjmuj filtrów podczas pracy urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa w filtrach oleju i plastikowych elementach zabezpieczających przed płynami stosowany jest przełącznik magnetyczny. Urządzenie nie będzie działało bez montażu tych części.
- Nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas przyrządzania smażonych potraw, oleje mogą się zapalić podczas smażenia, a gorący olej może spowodować pożar. Dlatego zwracaj uwagę na ubrania i zasłony.
- Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane w odpowiednim czasie, okap może stwarzać ryzyko pożaru.
- Jeżeli podczas używania okapu kuchennego z płytą kuchenną jednocześnie używane są urządzenia gazowe lub inne urządzenia spalające paliwo, w pomieszczeniu musi być zapewniona odpowiednia wentylacja. (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
- Urządzenia spalające gaz lub olej opałowy, takie jak grzejniki pokojowe, które znajdują się w tym samym środowisku z wentylacją, muszą być całkowicie odizolowane od spalin tego produktu lub muszą być hermetyczne.
- Jeżeli w otoczeniu znajduje się inne urządzenie pracujące na olej opałowy lub paliwa gazowe, wymagana jest odpowiednia wentylacja otoczenia.
- Jeżeli w tym samym otoczeniu z wentylacją znajduje się inne urządzenie zasilane energią inną niż energia elektryczna, podciśnienie w pomieszczeniu powinno wynosić co najwyżej 0,04 mbar, aby spaliny z innego urządzenia nie były wciągane przez wentylację do pomieszczenia.



- Nie należy podłączać do przewodów kominowych z podłączeniem do pieca grzewczego, przewodów kominowych, z których odprowadzane są gazy odlotowe lub przewodów kominowych o wznoszącym się płomieniu. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących oczyszczania odpływu.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za problemy wynikające z nieprzestrzegania któregokolwiek z powyższych ostrzeżeń.
- Istnieje ryzyko pożaru, jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone zgodnie z instrukcją.
- Przy normalnym użytkowaniu zaleca się czyszczenie filtra raz w miesiącu.
- Temperatura urządzenia może być wysoka. Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów lub pojemników z aerozolem w szufladach bezpośrednio pod płytą grzewczą.

## Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy zarówno urządzenie, jak i dostępne części nagrzewają się. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie kładź na płycie żadnych materiałów do przechowywania.

## Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta.

Niewłaściwe opakowanie przechowywane w piekarniku może być przyczyną wypadków.

## **Bezpieczeństwo pieczenia**

- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być obserwowany. Krótkoterminowe procesy gotowania muszą być stale obserwowane.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub osłoną przeciwpożarową (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

## **Bezpieczeństwo wentylacji**

- **Niebezpieczeństwo zatrucia!**  
Podczas pracy urządzenia powietrze jest pobierane z całego domu. W przypadku braku odpowiedniej wentylacji, następuje przepływ powietrza, a odpady i toksyczne gazy uwalniane w wyniku spalania w domu są ponownie wchłaniane. Nie używaj urządzenia razem z urządzeniami, które zapewniają cyrkulację powietrza i mogą wydzielać toksyczne gazy (piecyki na drewno, gaz, olej i węgiel, kotły, bojlerzy itp.).
  - Należy zlecić sprawdzenie przez uprawnione osoby, czy system wentylacyjny i kominowy budynku jest odpowiedni.
- ## **Płyta indukcyjna**
- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika są wyposażone w zaawansowaną technologię „indukcyjną”. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię,

należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczyń”.

- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może to mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Zaleca się zachowanie odległości co najmniej 60 cm od włączonej płyty indukcyjnej, ponieważ pole elektromagnetyczne może wpływać na ustawienia stymulatora.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i

intensywnego użytkowania.

Nie należy przechowywać metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.

- Nie umieszczaj na kuchence indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przeczyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nigdy nie myj urządzenia, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię

szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

- Podczas wyjmowania filtra oleju z urządzenia na dole może wystąpić gromadzenie się cieczy spowodowanej kondensacją. Podczas

wyjmowania filtra do czyszczenia po ugotowaniu, ważne jest dla ułatwienia czyszczenia, aby ten płyn był pobierany bez rozlewania się do urządzenia.

## 2 Warunki środowiskowe

### Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie .

### Informacje o opakowaniu

- Opakowanie urządzenia jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

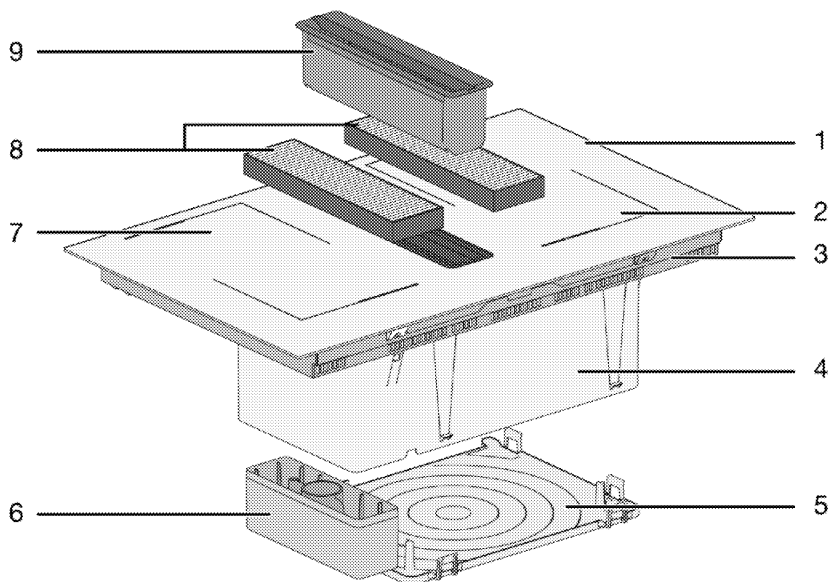
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. Poniższe wskazówki pomogą używać urządzenia w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj powierzchnie pieca i dna garnków w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

## 3 Twoje urządzenie

### Wprowadzenie produktu

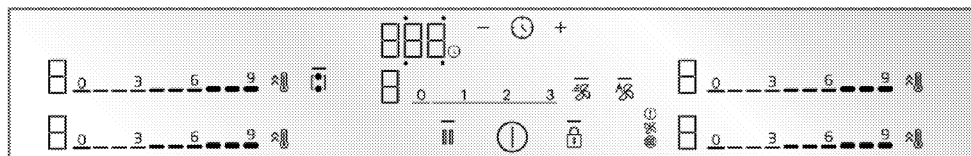


- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 6 Komora zbiorcza cieczy przelewowej |
| 2 Strefa płyty indukcyjnej          | 7 Strefa płyty indukcyjnej           |
| 3 Dolna obudowa                     | 8 Filtr węglowy                      |
| 4 Zespół wentylacyjny               | 9 Filtr oleju                        |
| 5 Dolna pokrywa                     |                                      |

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

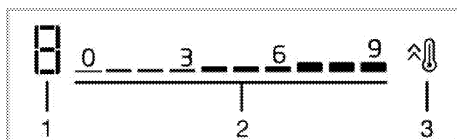
### Sterowanie płytą grzewczą



### Przyciski i symbole

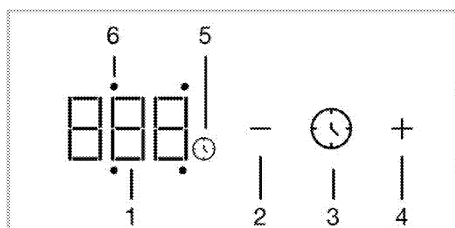
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- : Przycisk Włącz/ Wyłącz
- : Symbol blokady przycisków
- : Płyta grzewcza z kluczem kombinowanym o dużej powierzchni
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk wyłączenia czasowego
- : Przycisk zwiększania wyłączenia czasowego
- : Przycisk zmniejszania wyłączenia czasowego

\* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



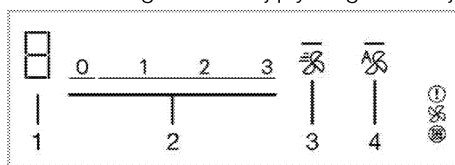
### Wyświetlacz strefy płyty grzewczej

- 1 Temperatura - wskaźnik poziomu natężenia przepływu odpowiedniej płyty grzewczej
- 2 Temperatura - strefa ustawienia poziomu natężenia przepływu
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)



### Ekran wyłącznika czasowego

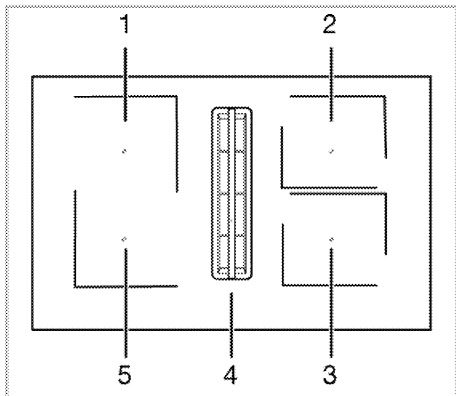
- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- 3 Przycisk wyłącznika czasowego
- 4 Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej



### Wyświetlacz wentylacji

- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
- 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
- 3 Przycisk wspomaganie
- 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji

## Ogólne informacje o kuchence



- 1 Lewy tylny - strefa płyty indukcyjnej
- 2 Prawy tylny - strefa płyty indukcyjnej
- 3 Prawy przedni - strefa płyty indukcyjnej
- 4 Środek - Wentylacja
- 5 Lewy przedni - strefa płyty indukcyjnej

Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Te powierzchnie można eksploatować jako niezależne od siebie pojedyncze płyty grzewcze. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach. Używanie odpowiednich garnków dla tych płyt oraz funkcji łączenia zostało opisane w rozdziale „Obsługa kuchenki”.



## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szer./głębokość)	223,5 mm/ 820 mm/ 520 mm
Wymiary montażowe kuchenki (szerokość / głębokość)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Napięcie / Częstotliwość	2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	maks. 7,4 kW

### Płyta grzewcza

Lewy tylny	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Lewy przedni	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Prawy przedni	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Prawy tylny	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W

### Cechy wentylacji

Kontrola	3 poziomy + 1 wspomaganie
Moc ssania	630 m <sup>3</sup> /h

Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest dolną wysokością obudowy urządzenia.

- i** W celu poprawy jakości urządzenia specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez poprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urządzenia.
- i** Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

## 4 Przeznaczenie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

### **Czyszczenie wstępne**

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

## 5 Korzystanie z kuchenki

### Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby jakiegokolwiek przedmioty spadły na piekarnik. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj pękniętych piekarników. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), w celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem należy najpierw wyłączyć bezpiecznik, a następnie odłączyć urządzenie i wezwać autoryzowany serwis.
- Nie używaj na płycie niewyważonych i łatwo przechylających się naczyń.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń i garnków. Garnki i urządzenie mogą ulec uszkodzeniu.
- Zawsze wyłączaj palniki płyty grzewczej po każdorazowym użyciu.
- Eksploatacja płyty grzejnej bez garnka lub naczynia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Zawsze wyłączaj płyty grzewcze po każdorazowym użyciu.
- Powierzchnia do gotowania będzie gorąca po każdym użyciu, więc nie stawiaj na niej plastikowych garnków/patelni. Niezwłocznie usuń taki materiał z powierzchni.
- Umieść odpowiednią ilość jedzenia w garnkach i patelniach. W ten sposób zapobiegiesz wylewaniu się jedzenia z naczynia i nie będziesz musiał niepotrzebnie go czyścić.
- Nie kładź pokryw garnków i patelni na palnikach.

- Wyrównaj garnki, aby stały na środku palników. Jeśli chcesz postawić garnek na innym palniku, nie przesuwaj go w kierunku pożądanego palnika; raczej najpierw go podnieś, a następnie umieść na drugim palniku.

#### Zasada działania kuchenki indukcyjnej

Kuchenka indukcyjna jest jak obwód otwarty. Obwód zamyka się, gdy postawi się na nim naczynie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny znajdujący się tuż pod powierzchnią szkła wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczynia jest podgrzewana przez pobranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest generowane na powierzchni płyty grzewczej, ale bezpośrednio na naczyniu nad nim. Szklana powierzchnia jest ogrzewana ciepłem naczynia do gotowania.

#### Zalety gotowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne oferują pewne korzyści, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia do gotowania.
- Żywność, która przelewa się podczas gotowania, nie pali się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Łatwiej się je czyści.
  - Gotowanie przebiega szybciej, ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio na naczyniu do gotowania. W ten sposób oszczędza się czas i energię w porównaniu z innymi typami kuchenek.
  - Ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia do gotowania, nie ma strat ciepła i

zapewnione jest bardziej wydajne gotowanie.

- Dzięki temu, że przepływ ciepła ustaje, a powierzchnia gotowania nie jest bezpośrednio ogrzewana, gdy naczynie jest zdejmowane z powierzchni gotowania, jest ono bezpieczniejsze i chroni przed ewentualnymi wypadkami podczas gotowania.

### **Dla bezpiecznej eksploatacji:**

- Nie należy wybierać wysokich poziomów grzania, w przypadku używania naczyń nieprzywierających pokrytych niewielką ilością oleju lub używanych bez oleju (typu teflonowego).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni, na której można coś postawić, ani jako powierzchni do krojenia.
- Nie umieszczaj na kuchence metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj na płycie indukcyjnej żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy magnetyczne, należy trzymać z dala od płyty grzewczej podczas jej pracy.
- Jeśli pod kuchenką znajduje się piekarnik i jest on włączony, czujniki na kuchence mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć kuchenkę.
- Kuchenka wyposażona jest w system automatycznego wyłączenia. Szczegółowe informacje na temat tego systemu znajdują się w kolejnych rozdziałach. Jeśli jednak używasz do gotowania garnków o cienkiej podstawie, garnki te nagrzewają się

bardzo szybko i zanim zadziała automatyczny system wyłączenia, dno garnka może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie.

### **Naczynia do gotowania**

Do gotowania należy używać ferromagnetycznych naczyń wysokiej jakości, na których widnieje ostrzeżenie, że są one przystosowane do gotowania indukcyjnego wyłącznie na płycie indukcyjnej. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepsze właściwości naczynia do gotowania. Średnica dna naczynia do gotowania powinna być dopasowana do strefy indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

### **Odpowiednie naczynia:**

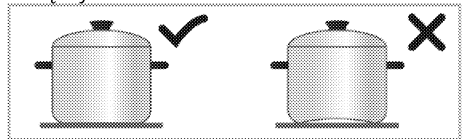
- Naczynia żeliwne
- Naczynia stalowe emaliowane
- Naczynia stalowe i ze stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem informującym, że są przystosowane do indukcji)

### **Nieodpowiednie naczynia:**

- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Naczynia szklane
- Wyroby garncarskie
- Ceramika i porcelana

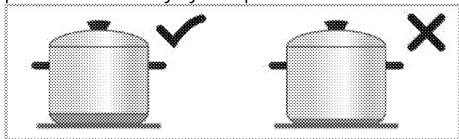
### **Zalecenia:**

- Używaj wyłącznie naczyń do gotowania z płaskim dnem. Nie należy używać naczyń do z wypukłymi lub wklęsłymi dnami.

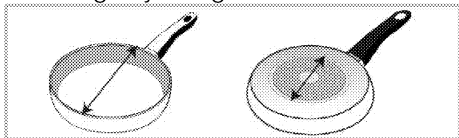


- Używaj tylko naczyń do gotowania z grubym, przetworzonym dnem. Jeśli

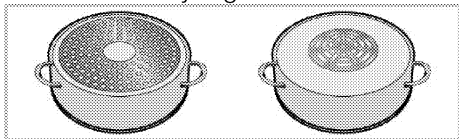
używasz garnków o cienkiej podstawie, garnki te nagrzewają się bardzo szybko i zanim zadziała automatyczny system wyłączenia, dno garnka może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie. Ostre krawędzie mogą powodować rysy na powierzchni.



- Dna niektórych naczyń do gotowania mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę płyty grzewczej. W związku z tym ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Co więcej, takie naczynia do gotowania mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta kuchenna powinna być dobrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre naczynia do gotowania mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia do gotowania mogą nie nagrzewać się odpowiednio lub mogą nie być w ogóle wykrywane przez strefę płyty indukcyjnej. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku.



## Test naczynia do gotowania

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jest kompatybilny, jeśli podstawa garnka trzyma magnes.
2. Po umieszczeniu garnka na kuchence, jeśli „□” oraz „□” lub „□” nie migają, to jest on odpowiedni.

## Zalecane rozmiary naczyń do gotowania

Rozmiar strefy płyty - mm	Średnica garnka - mm
210x190	min. 100 - maks. 210
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 210 - długość 390

Wykrycie naczyń do gotowania przez płytę indukcyjną zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w podstawie naczynia. Aby zapewnić wykrycie naczynia do gotowania i uzyskać wydajne gotowanie, naczynie do gotowania należy wybrać zgodnie z rozmiarem strefy grzewczej. Powyżej podano wielkości naczyń zalecane dla poszczególnych stref płyty grzewczej. Gotować; zależy od rodzaju naczynia, wielkości i obszaru strefy gotowania. Duża powierzchnia gotowania może służyć do jednorodnego gotowania. Korzystanie z większej powierzchni gotowania na płytach indukcyjnych nie powoduje marnowania energii, ponieważ ciepło pokrywa tylko odpowiednią powierzchnię naczynia.

## Automatyczne wykrywanie naczyń do gotowania

Po umieszczeniu na kuchence dowolnego naczynia do gotowania zgodnego z funkcją indukcyjną, kuchenka automatycznie wykrywa, na której płycie znajduje się naczynie do

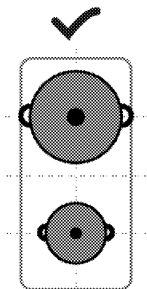
gotowania i wyświetla wskazówki na panelu sterowania.

### **Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)**

Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Możesz obsługiwać tę powierzchnię do gotowania jako oddzielne płyty grzejne, niezależne od siebie dla mniejszych naczyń do gotowania. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach.

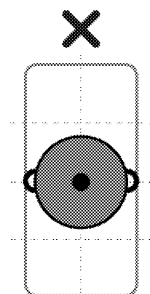
#### **Jako dwie niezależne strefy grzewcze**

Płyty o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, przednią i tylną. Możesz używać tych stref jako dwóch niezależnych stref płyty grzewczej dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi naczyniami do gotowania. Umieść naczynia do gotowania, wyśrodkowując poszczególne strefy gotowania.



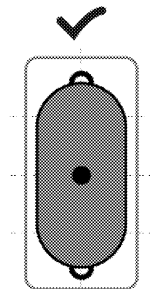
#### **Jako dwie niezależne strefy grzewcze**

W przypadku gotowania w jednym naczyniu do gotowania należy umieścić je na środku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Nie umieszczaj naczyń do gotowania na środku strefy gotowania.

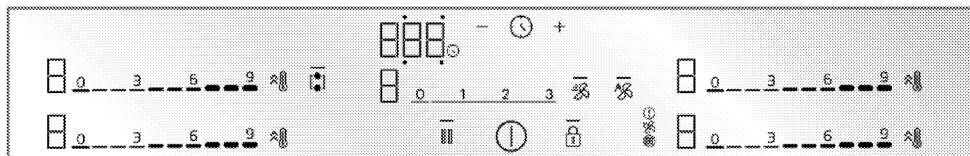


#### **Jako pojedyncza strefa grzewcza**

W przypadku gotowania w dużych naczyniach do gotowania należy umieścić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i znajdowało się na środku strefy gotowania.



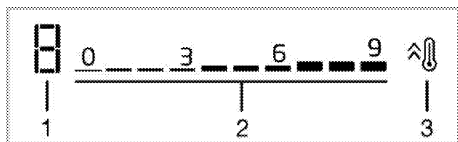
## Panel sterowania



### Przyciski i symbole

- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Ⓜ : Przynależność do przycisku Włącz/ Wyłącz
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔥 : Płyta grzewcza z kluczem kombinowanym o dużej powierzchni
- 🔥 : Przynależność do przycisku szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)
- 🔒 : Przynależność do przycisku blokady czyszczenia
- Ⓜ : Przynależność do przycisku wyłącznika czasowego
- ⊕ : Przynależność do przycisku zwiększania wyłącznika czasowego
- ⊖ : Przynależność do przycisku zmniejszania wyłącznika czasowego

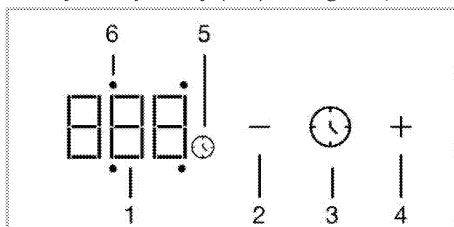
\* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



### Wyświetlacz strefy płyty grzewczej

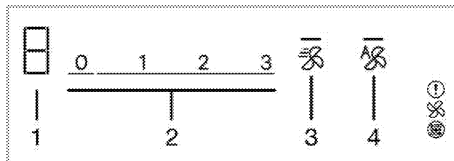
- 1 Temperatura - wskaźnik poziomu natężenia przepływu odpowiedniej płyty grzewczej
- 2 Temperatura - strefa ustawienia poziomu natężenia przepływu

- 3 Przynależność do przycisku szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)



### Ekran wyłącznika czasowego



- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- 3 Przycisk wyłącznika czasowego
- 4 Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej




### Wyświetlacz wentylacji

- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
- 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
- 3 Przycisk wspomaganie
- 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji


## Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.
- i** Urządzenie wyświetli alert „FF” ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) zostanie dotknięty.
- i** Zaświeci się  na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

### Włączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.  
» Kuchenka jest gotowa do użycia.

### Wyłączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.  
» Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

### Wskaźnik pozostałego ciepła

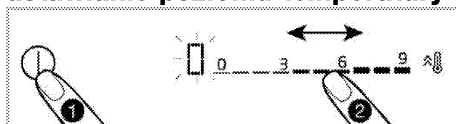
Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Ten wskaźnik wskazuje, że kuchenka jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.


Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura

Symbol	Opis
h	Niska temperatura

- i** W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

### Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury




- Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .
- >> Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczu płyty środkowej.
- W zależności od obszaru, który ma zostać włączony, poprzez dotknięcie obszaru ustawień lub przesunięcie palcem po obszarze, należy ustawić poziom temperatury pomiędzy „0” a „9”.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

### Wyłączanie płyt:


Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

- Ustawiając temperaturę na „0”**  
Można wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
- Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**  
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znika z wyświetlacza płyty.




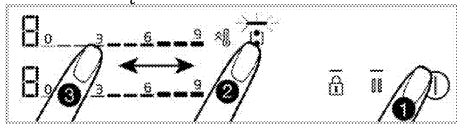
W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

### **Łączenie stref płyty z szeroką powierzchnią (flexi) (jeśli w Twojej kuchence są dostępne strefy płyty z szerokimi powierzchniami)**

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .


2. dotknij przycisk .


» Na ekranie lewego pola grzejnego pojawi się symbol 0, a przycisk  zaświeci się —.



3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury między 0 a 9.

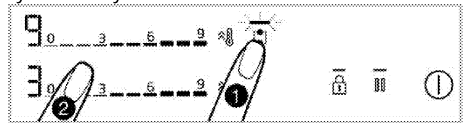
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.


» Kuchenka zaczyna działać. Jeżeli wybrano inną płytę grzewczą lub jeżeli odczekano 10 sekund bez wykonywania żadnej operacji, lampka  kontrolna — przycisku zgaśnie.


 Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeżeli w Twoim urządzeniu znajdują się szerokie powierzchnie, należy postępować w ten sam sposób w przypadku prawej strefy płyty grzewczej.

### **Łączenie stref grzewczych z szeroką powierzchnią (flexi) przy pracującej jednej lub obu strefach grzewczych po lewej stronie (jeżeli Państwa kuchonka posiada strefy grzewcze z szeroką powierzchnią)**

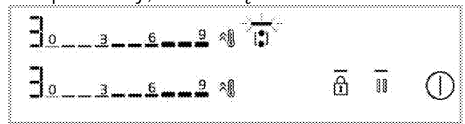
Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można używać szerzej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .

» Na obu wyświetlaczach strefy płyty zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i  światło — przycisku zaświeci się.

>> Połączone płyty grzewcze wznowiają pracę z temperaturą strefy płyty, która ma niższy stopień i ewentualnie z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



>> Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.


### **Wyłączanie płyty z szeroką powierzchnią (jeśli w Twojej kuchence są dostępne płyty z szeroką powierzchnią)**

 Możesz rozdzielić i ustawić strefy na poziom zero naciskając klawisz.

## Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)


Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.

## Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):


1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk.
2. Naciśnij przycisk  wybranej płyty. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela ograniczeń czasu pracy), strefa będzie kontynuowała pracę na najwyższym poziomie temperatury.

## Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, strefa płyty będzie nadal działała na najwyższym poziomie temperatury.

## Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:





 Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku. Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

## Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia pozwala użytkownikowi na czyszczenie przez krótki okres czasu poprzez uniemożliwienie obsługi wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy kuchenka jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

## Aby aktywować blokadę czyszczenia









1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy kuchenka jest włączona.  
»  kontrolka zapali się. Symbol  pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż  nie może być obsługiwany.

## Blokada przycisków




Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę klawiszy, aby zapobiec przypadkowej zmianie jej funkcji.

## Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiszy,  dotykaj klawisza, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Kontrolka  przycisku  zamiga, a wszystkie płyty zostaną zablokowane.

 Jedyne przycisk  działa, gdy blokada jest aktywna. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka  przycisku  zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, w celu ponownego włączenia kuchenki należy dezaktywować blokadę przycisków.

## Wyłączenie blokada przycisków









1. Naciśnij i przytrzymaj  aż usłyszysz jeden sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy.  Kontrolka  przycisku zniknie, a blokada przycisku zostanie wyłączona.



## Funkcja wyłącznika czasowego





Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

## Aktywacja wyłącznika czasowego



1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .
  2. W zależności od miejsca, które chcesz włączyć, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw żądany poziom temperatury.
  3. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisk .
- „00” zapala się na wyświetlaczu wyłącznika czasowego i symbol  zaczyna migać.
4. Wokół „00” na ekranie wyłącznika czasowego pojawiają się 4 diody LED aktywności. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.
  5. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /. Możesz również przyspieszyć włączenie wyłącznika czasowego, naciskając przycisk  lub  przez dłuższy czas.

Na wyświetlaczu strefy płyty grzewczej zamiga symbol  i zaświeci się światłem ciągłym przez pewien czas. Kiedy symbol  świeci się światłem ciągłym oznacza to, że funkcja jest włączona.

-  Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.
-  Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.
-  Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.
-  Gdy wyłącznik czasowy jest aktywny, czas ustawiony dla wybranej strefy płyty jest wyświetlany na ekranie wyłącznika czasowego.



## Wyłączenie wyłącznika czasowego


Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## Przedwczesne wyłączenie wyłącznika czasowego

Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

## Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:

1. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
2. Zmniejsz wartość dotykając przycisk aż „00” pojawi się na wyświetlaczu timera. Możesz również przyspieszyć wyłączenie czasowy, naciskając przycisk  przez dłuższy czas.

Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzewczej przez określony czas będzie migał symbol , wyłączy się on całkowicie i wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

## Zatrzymanie funkcji

Korzystając z tej funkcji, możesz obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji

## (z wyjątkiem wyłącznika czasowego)

działających na płycie grzewczej do pierwszego poziomu przez określony czas.

**i** Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymywania.

1. Dotknij przycisku **|||** gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na pierwszym poziomie.

3. Dotknij ponownie przycisku **|||**, aby uruchomić wszystkie zatrzymane płyty grzewcze z ich poprzednimi ustawieniami.

### Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić ustawienia zarządzania energią, czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz połączenia okapu z kuchenką.

cF1 :Ustawienia zarządzania energią

cF2 :Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

cF3 : Wybór trybu okapu (nieużywany)

cF4 : Ekran nieaktywny (nieużywany)

cF5 :Wybór trybu wentylacji

cF6 :Wskaźnik żywotności filtra z węglem aktywnym

cF7 :Resetowanie filtra z węglem aktywnym

### 1- Ustawienia zarządzania energią (cF)

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc kuchenki według własnego uznania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk **⓪** i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk **⓪**.

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski **⓪/|||/ ⓪/|||**.

» Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się **cF1** a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „9”.

3. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) ustawiony między „1” a „9”.

4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając przycisk **⓪**.








» Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z całkowitą mocą ustawioną na wybranym poziomie. „Zarządzanie zasilaniem” obejmuje 9 różnych poziomów zasilania (patrz Tabela - Poziom zarządzania zasilaniem), Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

**i** Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym poborze mocy 3,6 kW.

## 2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (cF2)

Za pomocą tej funkcji można dowolnie ustawić czas sygnału zakończenia gotowania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski / /  .  
» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz  .  
» Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się cF2 a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „2”.
4. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw czas sygnału (patrz Tabela - Czas brzęczyka gotowania) w zakresie od do „0” do „3”.
5. Dotykając przycisk  potwierdź ustawienie czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.  
>> Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z ustawieniem czasu sygnału na wybranym poziomie.


 Domyślne ustawienie fabryczne sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania, to standardowy poziom 2.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania








Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
2	1 minuta
3	2 minuty

## 3 - Ustawienie trybu wentylacji (cF5)

Urządzenie to jest używane w 2 trybach: Tryb cyrkulacji wewnętrznej i tryb cyrkulacji zewnętrznej. (Szczegóły str. 16 /Tryby wentylacji)

Urządzenie jest fabrycznie ustawione zgodnie z trybem cyrkulacji wewnętrznej. Aby zmienić:

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski / /  .  
» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
3. Dotknij przycisk cztery razy w celu ustawienie trybu wentylacji  .  
» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się cF5 „1” pojawia się na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzewczej
4. Tryb wentylacji można ustawić jako obieg zewnętrzny, dotykając obszaru ustawień lewej tylnej strefy płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ekran płyty grzewczej zostanie przełączony na „2”.
5. Potwierdź ustawienie trybu wentylacji, naciskając przycisk  .  
» Urządzenie wyłączy się i rozpocznie pracę z wybranym poziomem ustawienia wentylacji.

**i** Ustawienie wentylacji pojawi się jako cyrkulacja wewnętrzna w opcji „1” na **cF5** ekranie ustawień jako standard podczas produkcji.

#### **4 - Wyświetlanie żywotności filtra z węglem aktywnym**

**(cF6)**

Filtry z węglem aktywnym zastosowane w produkcji używanym jako obieg wewnętrzny muszą być wymieniane po pewnym czasie użytkowania. także.

**i** Filtry z węglem aktywnym należy wymieniać po 150 godzinach pracy.

Na tym ekranie ustawień cF6 można wyświetlić pozostałe godziny pracy. Pozostały czas wyświetlany jako odliczanie od 150 godzin na ekranie.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk **⓪** i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk **⓪**.

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski **⌚/000/ ⌚/000**.

» Ustawienie domyślne **cF1** zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.

3. Dotknij klawisza **000** pięć razy dla ekranu żywotności filtra z węglem aktywnym.

» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się **cF6**, pozostałe godziny pracy filtra z węglem aktywnym na lewym tylnym ekranie strefy płyty są pokazane w następujący sposób.

- Jeśli jest to więcej niż 100 godzin „3”
- Od 50 do 100 godzin „2”
- Od 5 do 50 godzin „1”
- Od 0 do 5 godzin „0”

4. Dotykając przycisk **⓪** można zamknąć ekran ustawień.

#### **5 - Resetowanie wyświetlacza filtra z węglem aktywnym (cF7)**

Po 150 godzinach pracy filtra z węglem aktywnym, „F” ostrzeżenie pojawia się na ekranach płyt kuchennych. W wyniku demontażu i wymiany filtrów z węglem aktywnym zgodnie z opisem w rozdziale konserwacja-czyszczenie, należy wykonać następujące czynności, aby zresetować wyświetlacz:

1. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski **⌚/000/ ⌚/000**.

» Ustawienie domyślne **cF1** zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.

2. Dotknij klawisza **000** sześć razy dla ekranu żywotności filtra z węglem aktywnym.

» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się **cF7**, pozostałe godziny pracy filtra z węglem aktywnym na lewym tylnym ekranie strefy płyty grzewczej wyświetlane są wspólnie z menu cF7.

3. Na tym ekranie, dotykając przycisk **⓪**, można go zresetować.

#### **Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych**

**Zasada działania:** Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

**i** Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

### **Automatyczny system wyłączenia**

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do strefy płyty grzewczej, również wtedy ekran timera zostaje wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

**Tabla 1:** Okresy automatycznego wyłączenia strefy gotowania

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

**Tabela-2:** Okresy automatycznego wyłączenia wentylacji

Poziom prędkości	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensywna praca (wzmocnienie)	8 minuta

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

### **Ochrona przed przegrzaniem**

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

### **System ochrony przed przepełnieniem**

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W

międzyczasie, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

### **Precyzyjne ustawienie mocy**

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze

swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się porządku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.



## 6 Stosowanie wentylacji

### Ogólne informacje na temat stosowania wentylacji

#### Ostrzeżenia ogólne

- Istnieje silnik z różnymi prędkościami do wentylacji. Aby urządzenie działało dobrze, zalecamy używanie niskich prędkości w normalnych warunkach i dużych prędkości w przypadku silnego zapachu i kondensacji pary.

### Tryby wentylacji

Urządzenie to jest używane w 2 trybach: Tryb cyrkulacji wewnętrznej i tryb cyrkulacji zewnętrznej.

#### Cyrkulacja wewnętrzna



Powietrze zasysane ze środka kuchenki jest najpierw oczyszczane z oleju poprzez przepuszczenie go przez filtr oleju. Następnie przechodzi przez filtr z węglem aktywnym i trafia z powrotem do kuchni.

**Ostrzeżenie:** W trybie obiegu wewnętrznego, filtry z węglem aktywnym powinny być zainstalowane w obszarze określonym w produkcie, aby zatrzymać cząsteczki zapachu we wdychanym powietrzu. W celu uzyskania informacji na temat różnych typów wersji instalacji zdefiniowanych dla obiegu wewnętrznego urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją instalacji lub skonsultować się z autoryzowanym sprzedawcą.

#### Obieg zewnętrzny



Powietrze, które jest zasysane ze środka kuchenki, przechodzi przez filtry olejowe i jest odprowadzane na zewnątrz przez komin za pomocą systemu rur.

#### Ustawienie trybu wentylacji


Urządzenie jest wstępnie ustawione na tryb cyrkulacji wewnętrznej.

Aby urządzenie pracowało w trybie cyrkulacji zewnętrznej, w sekcji ustawień należy dokonać odpowiedniego ustawienia cf5.

### Stosowanie wentylacji

#### Ręczne ustawienie wentylacji

Wentylację można ustawić ręcznie.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .


» Na wyświetlaczu płyty środkowej pojawi się symbol „0”.

2. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości między „1” a „3”.

#### Wyłączanie wentylacji ręcznej

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.

#### Włączanie trybu intensywnej wentylacji

1. Tryb intensywnej wentylacji można aktywować, dotykając przycisku .  
» Tryb intensywnej wentylacji działa maksymalnie przez 8 minut. W tym czasie na wyświetlaczu świeci się

symbol P. Po 8 minutach prędkość wentylacji spada do 3 i kontynuuje działanie na tym poziomie prędkości.

### Wyłączenie trybu intensywnej wentylacji

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.

**i** W trybie intensywnej wentylacji, po naciśnięciu dowolnego przycisku prędkości, powraca on do tego poziomu prędkości i kontynuuje działanie.


### Automatyczny start

Urządzenie mierzy poziom temperatury w strefie gotowania, temperaturę i czas pracy. Na podstawie tych wartości określa najbardziej odpowiednią prędkość pracy wentylacji i pracuje na poziomach, które określa automatycznie.


1. Aby włączyć tryb automatyczny naciśnij przycisk .

» Tryb automatyczny jest aktywowany i włącza się automatycznie, gdy parametry spadną poniżej określonej wartości krytycznej. Musi być ponownie włączony, aby można go było ponownie aktywować.

**i** Gdy tryb automatyczny jest włączony, zostanie on anulowany po włączeniu i wyłączeniu urządzenia z dowolną prędkością.

2. Aby wcześniej wyłączyć tryb automatyczny, należy ponownie nacisnąć przycisk .

### Funkcja pracy kolejnego wentylatora

Funkcja działania wentylatora pomocniczego zapewnia usunięcie zapachu i dymu, które mogą pojawić się pod koniec gotowania, poprzez automatyczne określenie czasu i poziomu prędkości w zależności od temperatury w obszarze gotowania, poziomu prędkości i czasu działania, gdy produkt zostanie wyłączony w wyniku gotowania na strefach gotowania, podczas gdy wentylacja działa w trybie automatycznym. W razie potrzeby, aby wyłączyć następną operację, można ją wyłączyć, naciskając przycisk .

**i** Gdy wentylacja działa w trybie automatycznym, wentylacja działa przez maksymalnie 20 minut i co najmniej 2 minuty po zakończeniu gotowania na piecach i wyjęciu garnków.

## **7** Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i gotowania potraw.

### **Ogólne ostrzeżenia dotyczące gotowania na kuchence**

- Nigdy nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie odchodzić w trakcie podgrzewania oleju. Nadmiernie podgrzany olej stanowi zagrożenie pożarowe. Nigdy nie próbuj gasić ewentualnego pożaru wodą! Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie to bezpieczne, wyłącz piekarnik i wezwij straż pożarną.
- Przed smaženiem potraw zawsze usuwaj z nich nadmiar wody i powoli wkładaj je do rozgrzanego oleju. Upewnij się, że mrożonki zostały rozmrożone przed smaženiem.
- Upewnij się, że pojemnik, którego używasz do podgrzewania oleju jest suchy i trzymaj pokrywę otwartą.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii znajdują się w części „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

## 8 Konserwacja i czyszczenie

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### **▲ Ostrzeżenia ogólne**

- Przecząc czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdej pracy urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. W związku z tym resztki żywności będą łatwe do czyszczenia, a pozostałości te należy chronić przed przypaleniem, gdy urządzenie zostanie później ponownie użyte. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy ulegają skróceniu.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Do czyszczenia nie należy używać detergentów ściemych, proszków czyszczących, kremów czyszczących, odkamieniaczy ani ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

#### Dla kuchenek:

Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płycie, przelewające się płyny należy wyczyścić natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

#### **Inox - powierzchnie nierdzewne**

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni inox, uważając, aby przecierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.

#### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściemych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i

osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i zawierające detergent. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie płyty grzewczej** **Szklana powierzchnia do gotowania**

W przypadku czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania należy postępować zgodnie z opisem w

rozdziale „Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia”. W szczególnych przypadkach możesz dokończyć czyszczenie zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Potrawy na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop należy czyścić natychmiast, nie czekając aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia płyty grzewczej może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących do czynności czyszczenia, które wykonujesz, gdy kuchenka jest gorąca, w przeciwnym razie mogą powstać trwałe plamy.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować przycisków ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i przyciski mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli inox ze sterowaniem przyciskowym nie należy używać środków czyszczących inox wokół przycisku. Wskaźniki wokół przycisku mogą zostać usunięte.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

### **Czyszczenie wentylacji**

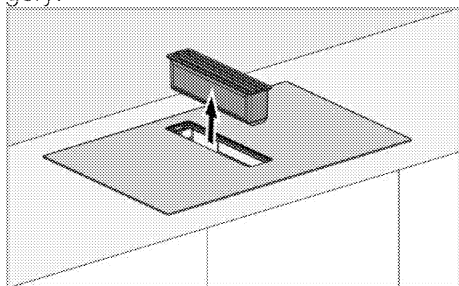
Aby zapewnić skuteczne zatrzymywanie zapachów i oleju, filtry z węglem

aktywnym muszą być regularnie wymieniane, a filtr oleju regularnie czyszczony.

### Czyszczenie metalowego filtra oleju

Filtr oleju filtruje olej znajdujący się w zasasywanym dymie. Metalowy filtr tłuszczu powinien być czyszczony w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić dobrą wydajność.

1. Wymij filtr oleju, pociągając go do góry.



**i** Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

**i** Uważaj, aby nie uszkodzić wyjętej grupy filtrów oleju, spadając na szybę płyty grzewczej.

2. Wyjęty filtr tłuszczowy umyć w zmywarce do naczyń lub ręcznie.

**i** Umyj filtry w wodzie przy użyciu płynnego detergentu i zainstaluj ponownie po wyschnięciu. Filtry aluminiowe mogą zmieniać kolor podczas mycia; jest to normalne i nie wymaga wymiany filtrów.

**i** Filtr aluminiowy można również myć w zmywarce. (maks. 70 °C) W celu uzyskania optymalnych wyników czyszczenia zaleca się umieszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń do góry nogami.

3. Wymień filtr oleju po czyszczeniu.

### Usuwanie filtra z węglem aktywnym

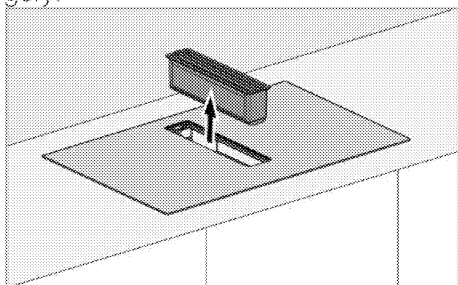
Filtry z węglem aktywnym zapewniają utrzymanie zapachów w produkcie i muszą być wymieniane w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić optymalną wydajność. Zwróć uwagę na wskaźnik ostrzegawczy napelnienia w celu wymiany.

**i** Gdy urządzenie zakończy 150 godzin pracy, na polach grzewczych pojawi się ostrzeżenie w kształcie litery F. Filtr należy wymienić najpóźniej po pojawieniu się tego ostrzeżenia. Aby zresetować to ostrzeżenie, patrz Ustawienia

**i** Aby sprawdzić pozostały zakres czasu pracy filtrów z węglem aktywnym, należy postępować zgodnie ze szczegółowym objaśnieniem w części Ustawienia.

## Aby usunąć:

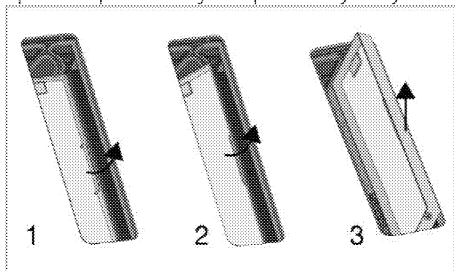
1. Wymij filtr oleju, pociągając go do góry.



**i** Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

**i** W części filtra oleju znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

2. Zdejmij komorę zbierania cieczy w sposób pokazany na poniższym rysunku.

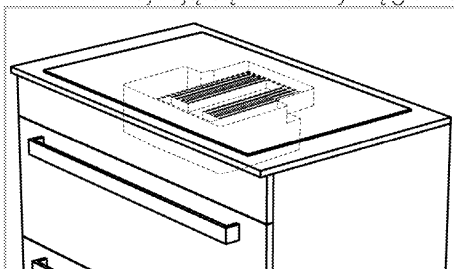


**i** W części komory zbierania cieczy znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

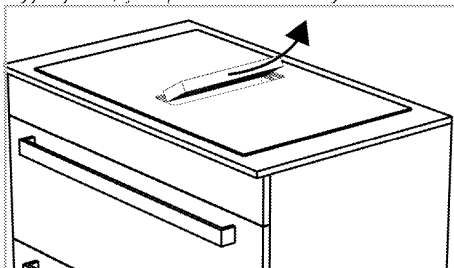
**i** Komora zbierania cieczy musi być okresowo czyszczona. Część tą można czyścić poprzez mycie w wodzie z płynnym detergentem i płukanie lub mycie w zmywarce do naczyń w temperaturze maks. 70 °C.

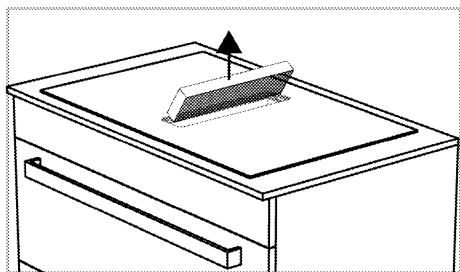
**i** Po włożeniu części komory zbierającej ciecz na swoje miejsce, kierunek strzałki na części wskazuje, że należy ją umieścić zgodnie z tym kierunkiem.

3. Po wyjęciu komory zbiorczej cieczy, po prawej i lewej stronie w dolnej komorze znajdują się dwa filtry węglowe



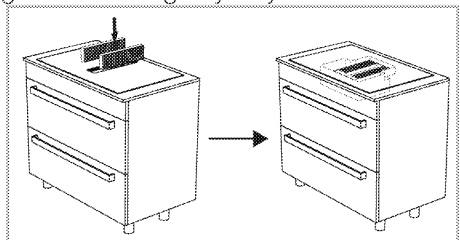
4. Przede wszystkim wyciągnij do siebie jeden z filtrów węglowych, przechylając go, aby wyjąć go z jego magnetycznej szczeliny ze szczeliny wentylacyjnej i wyjmij tak, jak pokazano na rysunku.





5. W ten sam sposób wyjmij drugi filtr węglowy z obudowy.

6. Umieść nowe 2 filtry z węglem aktywnym w ich gniazdach magnetycznych, przechylając je kolejno przez szczelinę wentylacyjną. Upewnij się, że jest całkowicie osadzony w gniazdach magnetycznych.



7. Ponownie zainstaluj plastikową ochronę przed plynami w taki sam sposób, jak po jego zdjęciu.

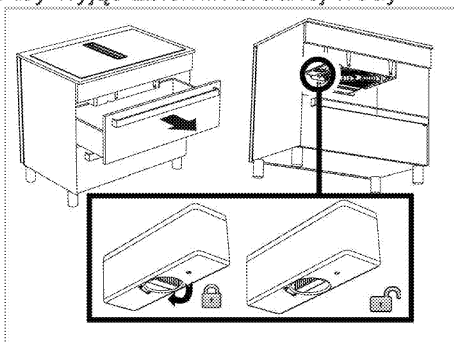
8. Włóż filtr oleju.

### zbiornik na ścieki

W przypadku intensywnej cieczy przedostającej się do komory wentylacyjnej produktu, cieczy te gromadzą się w zbiorniku na ścieki znajdującym się pod piecem. W takim przypadku należy usunąć zbiornik na ścieki, wyłączyć płyn oraz wyczyścić i ponownie zamontować zbiornik.

**i** Zaleca się czyszczenie zbiornika ścieków raz w miesiącu.

### Aby wyjąć zbiornik brudnej wody

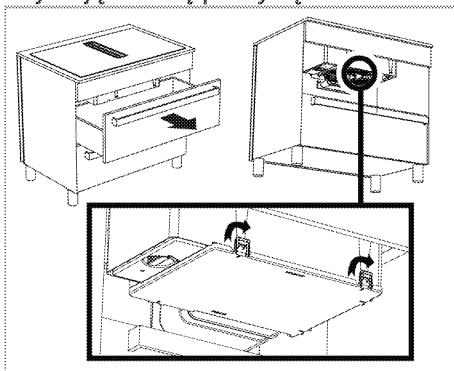


1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.
2. Sięgnij do zbiornika brudnej wody pod płytą grzejną
3. Odblokuj i wyjmij zbiornik brudnej wody, obracając pokrętło blokujące.
4. Wylej płyn w komorze i wyczyść komorę.
5. Obróć pokrętło blokujące i zablokuj je, wkładając komorę z powrotem do szczeliny.

### Czyszczenie dolnej pokrywy

Jeśli dolna pokrywa na spodzie produktu ulegnie zabrudzeniu, możesz ją zdjąć i wyczyścić.

### Aby zdjąć dolną pokrywę:



1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.
2. Sięgnij do dolnej pokrywy spod płyty.



3. W kierunkach oznaczonych strzałkami na dolnej pokrywie znajduje się 5 zamków. Zwalniając te blokady, zdejmij dolną pokrywę, przytrzymując ją w dół.

4 Po wyczyszczeniu dolnej pokrywy pchnij ją mocno do góry w tym samym kierunku, aby zamki weszły w swoje szczeliny.

## 9 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

### Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.*
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> *Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.*
- Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.*
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku wł./wył. >>> **Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed podłączeniem.**
- Posiada ochronę przed przegrzaniem. >>> **Poczekaj, aż płyta ostygnie.**
- Nie są używane odpowiednie garnki. >>> **Sprawdź swoje garnki.**

Na wyświetlaczu strefy płyty grzewczej ikony „” oraz „” lub „” są zawsze włączone.

- Na działającej płycie grzewczej nie wolno stawiać garnków. >>> *Sprawdź, czy w strefie płyty znajduje się garnek.*
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> *Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest przystosowana do płyty indukcyjnej*
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty grzewczej lub powierzchnia dna patelni może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty grzewczej. >>> *Wyśrodkuj płytę, wybierając garnek o szerokości dostosowanej do strefy płyty.*
- Garnek lub strefa płyty grzewczej mogą być zbyt gorące. >>> **Poczekaj, aż ostygną.**

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął czas gotowania wybranej komory. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Posiada ochronę przed przegrzaniem. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Jakiś przedmiot mógł zakryć dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Mimo że strefa płyty grzewczej jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być odpowiedni do kuchenki indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest przystosowana do płyty indukcyjnej*
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany na płycie grzewczej lub powierzchnia dna patelni może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty grzewczej. >>> *Wyśrodkuj płytę, wybierając garnek o szerokości dostosowanej do strefy płyty.*

Wentylator chłodzący pracuje nadal, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest usterka. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie grzewczej osiągnie odpowiednią temperaturę.

## Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Jeśli po wyłączeniu płyty grzewczej temperatura jest wyższa niż temperatura produktu, wentylator może pracować przez pewien czas.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Trzaskający dźwięk:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Jeśli naczynie wykonane jest z różnych materiałów i warstw, może pojawić się trzeszczący dźwięk.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

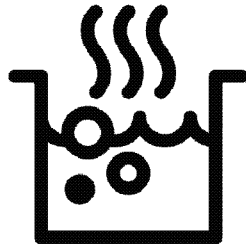
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany gamek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą. może się na nią wylać żywność/płyn.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą, Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.



## Piano cottura incassato

Manuale utente



## Gentile cliente,

### Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

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

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale utente contiene i seguenti simboli:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.

**AVVISO** Pericolo che potrebbe causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che potrebbe provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla sicurezza 4**

Usò previsto ..... 4  
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici ..... 4  
 Sicurezza elettrica ..... 5  
 Sicurezza nel trasporto ..... 6  
 Installazione in sicurezza ..... 6  
 Utilizzo in sicurezza ..... 7  
 Avvertenze sulla temperatura ..... 9  
 Usò degli accessori ..... 9  
 Sicurezza nella cottura ..... 9  
 Sicurezza della ventilazione ..... 10  
 Induzione ..... 10  
 Manutenzione e pulizia in sicurezza ..... 11

**2 Istruzioni relative all'ambiente 12**

Regolamentazione sui rifiuti ..... 12  
 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto ..... 12  
 Informazioni sull'imballaggio ..... 12  
 Consigli per risparmiare energia ..... 12

**3 Il prodotto 13**

Introduzione del prodotto ..... 13  
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto ..... 14  
 Controllo del piano cottura ..... 14  
 Informazioni generali sul fornello ..... 15  
 Specifiche tecniche ..... 16

**4 Uso iniziale 17**

Pulizia iniziale ..... 17

**5 Utilizzo del fornello 18**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura ..... 18  
 Pannello di controllo ..... 22

**6 Utilizzo della ventilazione 32**

Informazioni generiche sull'uso della ventilazione ..... 32  
 Modalità di ventilazione ..... 32  
 Affinché l'apparecchio sia in modalità di circolazione esterna, nella sezione delle impostazioni deve essere configurata l'impostazione cf5. .... 32  
 Utilizzo della ventilazione ..... 32

**7 Informazioni generali sulla cottura 34**







Avvertenze generiche sulla cottura sul fornello ..... 34

**8 Manutenzione e pulizia 35**

Informazioni generiche per la pulizia ..... 35  
 Pulizia del piano cottura ..... 36  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 36  
 Pulizia del ventilatore ..... 36

**9 Guida alla risoluzione dei problemi 41**

## **1 Istruzioni relative alla sicurezza**

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
  - Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
  - La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
  - Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
  -  Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
  -  Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
  -  Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
  -  Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
-  **Usò previsto**
- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
  - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - **ATTENZIONE:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
-  **Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o



che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i

bambini non possano afferrarle e scottarsi.

- **ATTENZIONE:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.



### **Sicurezza elettrica**

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

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.



### **Sicurezza nel trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.

## **Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del forno è crepata, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore dalla superficie del forno e l'umidità possono far scivolare o saltare la pentola. Per questo motivo, assicurarsi che il fondo e la superficie della pentola siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.
- Non far funzionare l'apparecchio senza un filtro di intrappolamento dell'olio. Non rimuovere i filtri mentre l'apparecchio è in funzione. Per motivi di sicurezza, nel filtro dell'olio e nelle parti in plastica di protezione dei liquidi è utilizzato un interruttore magnetico. Il prodotto non funzionerà se

non dopo aver montato queste parti.

- Non lasciare il fornello incustodito durante la cottura di cibi fritti, gli oli potrebbero prendere fuoco durante la cottura e l'olio caldo potrebbe causare incendi. Perciò fare attenzione ai vestiti e alle tende.
- Se la pulizia non viene eseguita in modo tempestivo, la cappa può determinare un rischio di incendio.
- Quando, mentre si usa la cappa del forno con un fornello, ricorre anche ad apparecchi a gas o altri apparecchi a combustibile, assicurarsi che nella stanza vi sia una ventilazione adeguata. (non applicabile agli apparecchi che scaricano l'aria nella stanza).
- Gli apparecchi a gas o a olio combustibile, come i riscaldatori di stanze, che condividono lo stesso ambiente con la ventilazione, devono essere completamente isolati dallo scarico di questo prodotto o devono essere ermetici.
- Se nell'ambiente c'è un altro apparecchio che funziona con olio combustibile o combustibili gassosi, è necessaria un'adeguata ventilazione dell'ambiente stesso.
- Se nello stesso ambiente con ventilazione c'è un altro apparecchio che funziona con energia diversa da quella elettrica, la pressione negativa nella stanza deve essere al massimo di 0,04 mbar in modo che lo scarico dell'altro apparecchio non venga riassorbito nel locale dalla ventilazione.
- Non collegare a canne fumarie con collegamento a stufe di riscaldamento, canne fumarie da cui vengono smaltiti i gas di scarico o canne fumarie con fiamme ascendenti. Rispettare le norme locali sullo spurgo del deflusso.
- La nostra azienda non è responsabile dei problemi che dovessero sorgere per la mancata osservanza delle avvertenze di cui sopra.
- Il non rispetto delle istruzioni relative alla pulizia determina un rischio di incendio.

- Si raccomanda di pulire il filtro una volta al mese in caso di uso normale.
- La temperatura dell'apparecchio potrebbe essere alta. Non conservare oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti direttamente sotto il piano cottura.

### **Avvertenze sulla temperatura**

- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non utilizzare il piano cottura per poggiare oggetti.

### **Usò degli accessori**

- **ATTENZIONE:** Utilizzare solo una custodia di sicurezza per il forno progettata dal produttore o realizzata secondo gli standard specificati dal produttore. Una custodia di sicurezza inadatta potrebbe causare incidenti.

### **Sicurezza nella cottura**

- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **ATTENZIONE:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può

causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.



## **Sicurezza della ventilazione**

- **Pericolo di avvelenamento!**  
Mentre l'apparecchio è in funzione, l'aria viene aspirata da tutta la casa. Se non c'è un'adeguata ventilazione, si determina un flusso d'aria e le scorie e i gas tossici rilasciati come risultato della combustione nella casa vengono riassorbiti. Non utilizzare il prodotto insieme a prodotti che forniscono circolazione d'aria e che potrebbero emettere gas tossici (stufe a legna, gas, petrolio e carbone, caldaie, scaldabagni, ecc.)
- Far controllare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e del camino del proprio edificio da persone autorizzate.



## **Induzione**

- Le piastre elettriche del forno sono dotate di un'avanzata tecnologia ad "induzione". Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché il fornello a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina. Si consiglia di mantenere una distanza di almeno 60 cm tra sé e il piano a induzione quando è acceso, poiché il campo elettromagnetico può influire sulle impostazioni del pacemaker.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiai e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Con un uso lungo e intensivo, gli oggetti metallici conservati

nei cassetti sotto il forno potrebbero diventare molto caldi. Non conservare oggetti metallici nei cassetti sotto il forno.

- Non metter prodotti elettronici come cellulari, tablet, computer sul fornello a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



### **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

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

poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.
- Durante la rimozione del filtro olio dal prodotto, sul fondo potrebbe verificarsi un deposito di liquido indotto dalla condensa. Quando si toglie il filtro per la pulizia dopo la cottura, è importante, per facilitare la pulizia, che questo liquido sia prelevato senza versarlo nell'apparecchio.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti

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



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

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

Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità con la direttiva RoHS:

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

### Informazioni sull'imballaggio

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

### Consigli per risparmiare energia

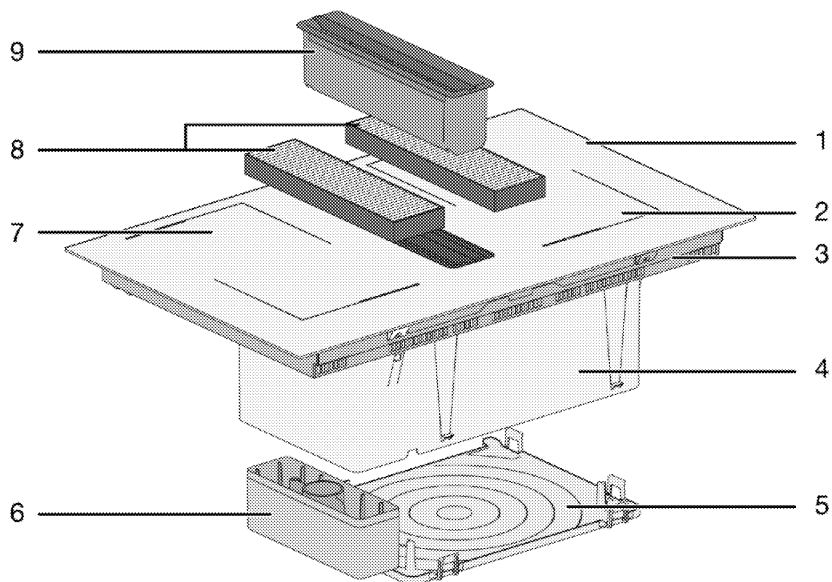
Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

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



### 3 Il prodotto

#### Introduzione del prodotto



1 Superficie di cottura in vetro

2 Zona di cottura a induzione

3 Alloggiamento inferiore

4 Gruppo di ventilazione

5 Coperchio inferiore

6 Camera di raccolta del liquido in eccesso

7 Zona di cottura a induzione

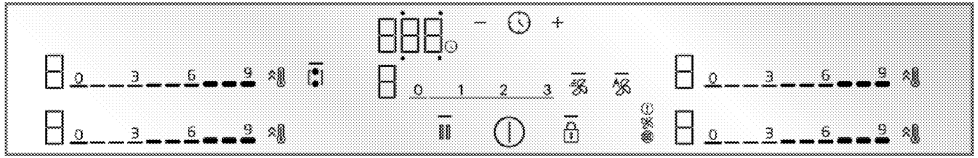
8 Filtro a carbone

9 Filtro dell'olio

# Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

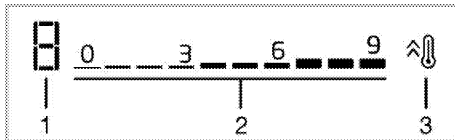
## Controllo del piano cottura



### Tasti e simboli

- : La luce che indica che il  
tasto corrispondente è stato  
azionato
- ⓪ : Pulsante on/off
- 🔒 : Pulsante blocco tasti
- 👤 : Piano cottura con tasti  
combinazione a superficie  
ampia
- 🔥 : Pulsante di riscaldamento  
rapido/Pulsante di regolazione  
della potenza elevata  
(Booster)
- ||| : Tasto di blocco per pulizia
- ⌚ : Tasto del timer
- ⊕ : Pulsante di aumento del  
timer
- ⊖ : Pulsante di diminuzione del  
timer

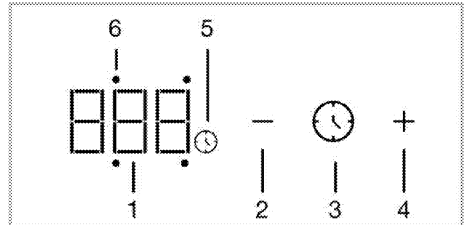
\* Varia a seconda del modello di prodotto. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Il display della zona di cottura

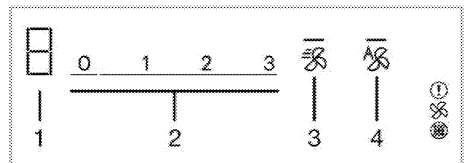
- 1 Indicatore del livello di temperatura e portata del piano di cottura
- 2 Area di regolazione del livello della portata - temperatura

- 3 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)



Schermo del timer

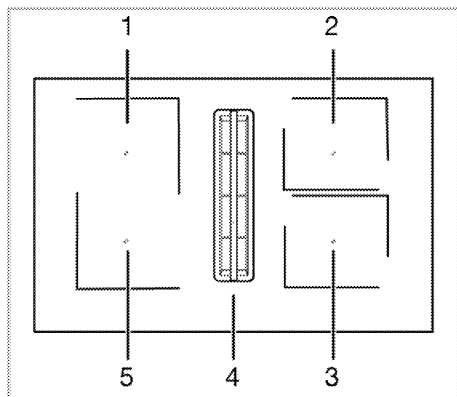
- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Pulsante del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente



Display della ventilazione

- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica

## Informazioni generali sul fornello



- 1 Posteriore sinistro - Zona cottura a induzione
- 2 Posteriore destro - Zona cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zona cottura a induzione
- 4 Centrale - Ventilazione
- 5 Anteriore sinistro - Zona cottura a induzione

Il fornello è dotato di superfici piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile far funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura. L'uso di pentole appropriate per questi piani cottura e la funzione combinata sono descritti nella sezione "Funzionamento del fornello".

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto  
(altezza/larghezza/profondità) 223,5 mm /820 mm/520 mm

Dimensioni di installazione del fornello  
(larghezza/profondità) 740 (+2)mm /490 (+2)mm

Tensione/Frequenza 2N 380-415V ~ 50/60 Hz

Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti  
all'uso nel prodotto min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

Consumo energetico totale max. 7.4 kW

### Piani cottura

Posteriore sinistro **Zona di cottura a induzione**

Dimensioni 180 x 210 mm

Potenza 2200 W / Booster: 3100 W

Anteriore sinistro **Zona di cottura a induzione**

Dimensioni 180 x 210 mm

Potenza 2200 W / Booster: 3100 W

Anteriore destro **Zona di cottura a induzione**

Dimensioni 180 x 210 mm

Potenza 2200 W / Booster: 3100 W

Posteriore destro **Zona di cottura a induzione**

Dimensioni 180 x 210 mm




Potenza 2200 W / Booster: 3100 W

### Funzionalità di ventilazione

Controllo 3 livelli + 1 Booster

Potenza di aspirazione 630 m<sup>3</sup>/h

L'altezza del piano di cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## **4** Uso iniziale

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

### **Pulizia iniziale**

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

**AVISO:** Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

## **5** Utilizzo del fornello

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

#### **Avvertenze generali**

- Non lasciar cadere nessun oggetto sul forno. Anche piccoli oggetti come le saliere potrebbero danneggiarlo. Non usare forni incrinati. L'acqua potrebbe penetrare attraverso queste crepe e causare un corto circuito. Se la superficie è danneggiata in qualsiasi modo (per esempio, crepe visibili), per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere prima il fusibile, poi scollegare l'apparecchio e chiamare il servizio autorizzato.
- Non utilizzare recipienti sbilanciati e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare i recipienti e le pentole vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano di cottura dopo ogni utilizzo.
- L'apparecchio potrebbe subire danni se si fanno funzionare i piani cottura senza pentola o recipiente. Spegnere sempre i piani cottura dopo ogni utilizzo.
- La superficie di cottura sarà calda dopo ogni utilizzo, pertanto non mettere pentole di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente tale materiale sulla superficie.
- Nelle pentole e nelle padelle mettere una quantità sufficiente di cibo. In questo modo, si può evitare che il cibo fuoriesca dal recipiente e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non mettere i coperchi di pentole e padelle sui bruciatori.
- Allineare i bruciatori con il centro delle pentole. Se si vuole mettere una

pentola su un altro bruciatore, non farla scivolare verso il bruciatore desiderato; piuttosto, prima sollevarla e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### **Principio di funzionamento del fornello a induzione**

Il fornello a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando un recipiente di cottura adatto alla cottura a induzione viene posto su di esso e un sistema elettronico proprio sotto la superficie di vetro genera un campo magnetico. La base metallica del recipiente viene riscaldata acquisendo energia da questo campo magnetico. Così, il calore non viene generato sulla superficie della pentola, ma direttamente sul recipiente sopra di essa. La superficie di vetro viene riscaldata con il calore del recipiente di cottura.

#### **Vantaggi della cottura a induzione**

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi perché il calore viene trasferito direttamente al recipiente di cottura.

- I cibi che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente perché la superficie di cottura in vetro non viene riscaldata direttamente. La pulizia è più facile.
- La cottura è più rapida perché il calore è generato direttamente sul recipiente di cottura. Quindi, consente di risparmiare tempo ed energia rispetto ad altri tipi di fornelli.
- Dato che il calore viene trasferito direttamente al recipiente di cottura, non c'è perdita di calore, e garantisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che il trasferimento di calore si fermi e la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando il recipiente di cottura viene rimosso

dalla superficie di cottura, consente un uso più sicuro rispetto a possibili incidenti durante la cottura.

### **Per un funzionamento sicuro:**

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si usano recipienti di cottura antiaderenti rivestiti con poca quantità di olio o usati senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare il piano cottura in vetro come superficie su cui appoggiare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non mettere oggetti metallici come posate o coperchi di pentole sul fornello, perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non usare mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai cibi avvolti in un foglio di alluminio sulla piastra a induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se c'è un forno sotto il proprio fornello e questo è in funzione, i sensori del fornello potrebbero ridurre il livello di cottura o spegnere il fornello stesso.
- Il fornello ha un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle sezioni seguenti. Tuttavia, se si utilizzano pentole a base sottile per la cottura, queste pentole si riscaldano molto rapidamente e il fondo della padella potrebbe sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico.

### **Recipienti di cottura**

Utilizzare recipienti di cottura ferromagnetici di qualità che portino un'etichetta o un'avvertenza relative alla loro compatibilità per la cottura a

induzione solo con il proprio piano cottura a induzione. In generale, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento del recipiente di cottura. Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere all'area di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate qui sotto.

### **Recipienti adatti:**

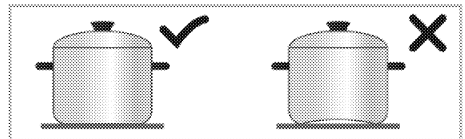
- Recipienti in ghisa
- Recipienti in acciaio smaltato
- Recipienti in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indichi che la compatibilità con l'induzione)

### **Recipienti non adatti:**

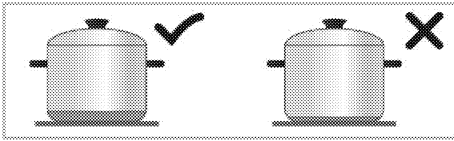
- Recipienti in alluminio
- Recipienti in rame
- Recipienti in ottone
- Recipienti in vetro
- Terracotta
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

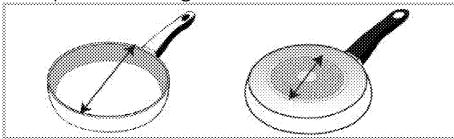
- Usare solo recipienti di cottura a fondo piatto. Non utilizzare recipienti con basi convesse o concave.



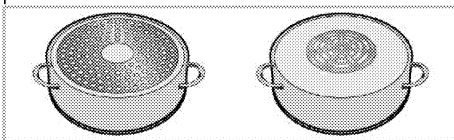
- Usare solo recipienti di cottura con basi spesse e lavorate. Se si utilizzano pentole a base sottile per la cottura, queste pentole si riscaldano molto rapidamente e il fondo della padella potrebbe sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati potrebbero causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcuni recipienti di cottura hanno un campo ferromagnetico più piccolo del suo vero diametro. Solo quest'area è riscaldata dalla zona di cottura. Pertanto, il calore non è distribuito uniformemente e il rendimento della cottura è diminuito. Inoltre, tali recipienti di cottura potrebbero non essere rilevati dai grandi piani di cottura a induzione. Così, il piano di cottura deve essere selezionato in base alla dimensione del campo ferromagnetico.



- Alcuni recipienti di cottura hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di recipienti potrebbero non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevati dalla zona del piano di cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentola difettosa.



### Test del recipiente di cottura

È possibile verificare tramite test se la pentola è compatibile con la cottura con un piano a induzione, usando i metodi seguenti.

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.

2. Quando si mette la pentola sul fornello se "□" e "□" o "L" non lampeggiano, allora è adatta.

### Dimensioni raccomandate del recipiente di cottura

Dimensione della zona cottura - mm	Diametro della padella - mm
210x190	min. 100 - max 210
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	Larghezza 210 - lunghezza 390

Il rilevamento dei recipienti di cottura da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico nella base del recipiente. Per garantire il rilevamento del recipiente di cottura e ottenere una cottura efficiente, il recipiente deve essere scelto in base alle dimensioni della propria specifica zona di cottura. Le dimensioni del recipiente di cottura raccomandate per le dimensioni delle zone di cottura sono indicate sopra.

Bollire; dipende dal tipo di padella, dalle dimensioni e dalla zona di cottura. Ampia zona di cottura utilizzabile per una bollitura omogenea. L'utilizzo di una zona cottura più ampia sui piani a induzione non comporta sprechi di energia perché il calore copre solo la zona interessata della pentola.

### Rilevamento automatico del recipienti di cottura

Quando si mette un qualsiasi recipiente di cottura compatibile con l'induzione sul fornello, il fornello riconosce automaticamente su quale piano di cottura si trova il recipiente e fornisce indicazioni sul pannello di controllo.

### Zona di cottura con ampia superficie (flexi)

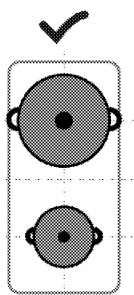
Il fornello è dotato di superfici piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). In caso di utilizzo di recipienti di cottura più piccoli, è possibile far



funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura.

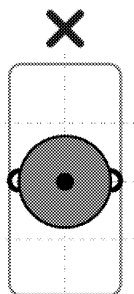
### Come due zone di cottura indipendenti

I piani cottura con ampia superficie hanno due zone di cottura, anteriore e posteriore. È possibile usare queste zone come due zone di cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due recipienti di cottura diversi. Posizionare i recipienti di cottura centrando le zone di cottura separate.



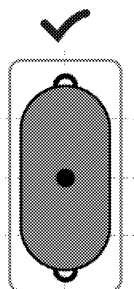
### Come due zone di cottura indipendenti

Per le operazioni di cottura con un solo recipiente, posizionarlo al centro della zona di cottura anteriore e posteriore. Non mettere il recipiente di cottura al centro della zona di cottura.

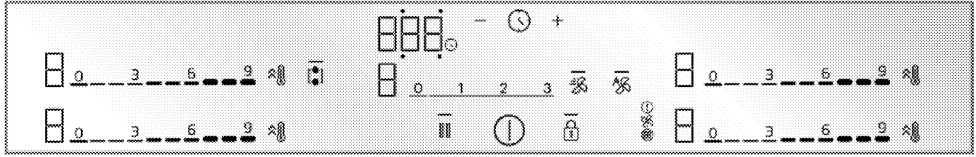


### Come una singola zona di cottura

Per le operazioni di cottura con recipienti di grandi dimensioni, posizionarli in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrati sulla zona di cottura.



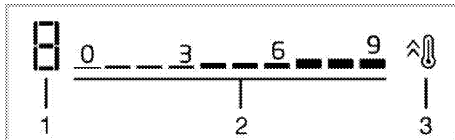
# Pannello di controllo



## Tasti e simboli

- : La luce che indica che il  
tasto corrispondente è stato  
azionato
- ⓪ : Pulsante on/off
- 🔒 : Pulsante blocco tasti
- 🔥 : Piano cottura con tasti  
combinazione a superficie  
ampia
- 🔥 : Pulsante di riscaldamento  
rapido/Pulsante di regolazione  
della potenza elevata  
(Booster)
- 🔥 : Tasto di blocco per pulizia
- ⌚ : Tasto del timer
- +
- : Pulsante di aumento del  
timer
- : Pulsante di diminuzione del  
timer

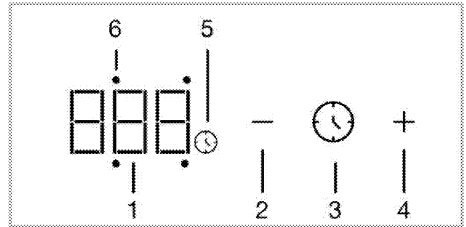
\* Varia a seconda del modello di prodotto. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



## Il display della zona di cottura

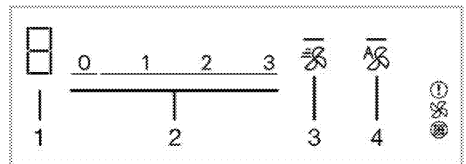
- 1 Indicatore del livello di temperatura e portata del piano di cottura
- 2 Area di regolazione del livello della portata - temperatura

- 3 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)



## Schermo del timer


- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Pulsante del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente



## Display della ventilazione

- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica

## Avvertenze generali per il pannello di controllo

- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.
- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- i** Il fornello torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.
- i** L'apparecchio visualizzerà l'avviso "FF" per motivi di sicurezza se viene toccato un qualsiasi tasto (🔒).
- i** La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

### Accensione del fornello

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il fornello è pronto all'uso.

### Spegnimento del fornello

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il fornello si spegne e torna in modalità stand-by.

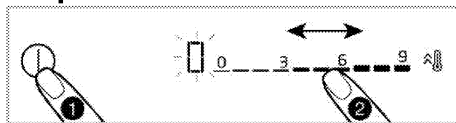
### Indicatore del calore restante

Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore segnala che il fornello è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

- i** In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

### Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere la pentola toccando il tasto .

» Sul display delle zone di cottura sarà visualizzato il simbolo "0".


2. A seconda dell'area che si vuole accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

### Spegnere i fornelli:

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

1. **Impostando la temperatura su "0"**  
Sarà possibile spegnere il fornello riducendo la temperatura impostata a "0".
2. **Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata**  
Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti


i display mostrano "0" o "00". Il simbolo  sul display del piano di cottura scompare.


L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

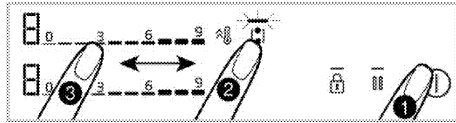
### **Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul fornello)**

1. Accendere la pentola toccando il tasto




2. toccare il pulsante .


» Il simbolo **0** appare sullo schermo della zona di cottura sinistra e il pulsante  si accende —.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra **0** e **9**.

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

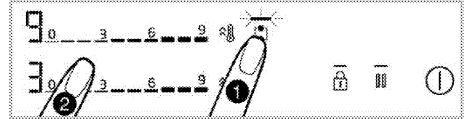
» Il fornello inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano cottura o se si lasciano passare 10 secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce  del tasto — si spegnerà.


 Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se le zone di cottura a destra hanno superfici larghe, lo stesso vale per le zone di cottura a destra.

### **Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) mentre uno o entrambi le zone di**

### **cottura a sinistra stanno funzionando (se le zone di cottura con superficie ampia sono disponibili sul fornello)**

Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie ampia. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto .

» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce  del tasto —.

>> I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che ha un grado inferiore e, nel caso, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



>> Per modificare il valore della temperatura successivamente, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

### **Spegnimento delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici ampie sono disponibili sul fornello)**

 È possibile separare e impostare le zone a livello zero premendo il tasto.

## **Impostazione alta potenza (BOOSTER)**

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.


### **Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):**

1.  Accendere il fornello toccando il tasto.
2. Toccare il tasto  del piano di cottura desiderato.


La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (vedere tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:**

1. Toccare il tasto  quando il fornello è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata è scaduto, la zona di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

## **Spegnere l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) prima della sua scadenza:**





Sarà possibile disattivare l'impostazione di potenza elevata ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.

### **Blocco per pulizia**

Il blocco per la pulizia permette all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo mentre il fornello è acceso. Durante questo periodo di tempo, l'apparecchio non assorbe corrente.

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








1. Premere e tenere premuto il tasto  quando il fornello è acceso.  
»  si illumina. Il simbolo  sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si può azionare nessun altro tasto oltre a quello .

### **Blocco tasti**




Quando il piano cottura è acceso o spento, è possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di cambiare accidentalmente le sue funzioni.

### **Attivazione del blocco tasti**

1. Per attivare il blocco tasti,  toccare il tasto finché non viene emesso un singolo segnale acustico. La luce  del tasto  lampeggerà e tutti i piani cottura si saranno bloccati.

- i** Solo il tasto ① funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco tasti è attivo. Se il fornello viene spento mentre i tasti sono bloccati, per riaccendere il fornello, il blocco tasti deve essere disattivato.

### Disattivazione del blocco tasti




1. Premere e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale. L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  del tasto  si affievolisce e il blocco tasti viene disattivato.







### Funzione timer

Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il fornello durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

### Attivazione del timer



1. Accendere il fornello toccando il tasto ①.
2. A seconda dell'area che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer toccando il tasto . Sul display del timer si accende "00" e il simbolo  inizia a lampeggiare.
4. Sulla schermata del timer, attorno allo "00", vi sono 4 LED. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.

5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti /. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto  o  per un lungo periodo di tempo. Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

- i** Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.
- i** Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.
- i** Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.
- i** Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sulla schermata del timer.

### Spegnere i timer




Il fornello si spegne automaticamente e, quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un avviso acustico. Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.


### Spegnere anticipatamente i timer


Se il timer viene spento anticipatamente, il fornello continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.

### Spegnimento riducendo

#### l'impostazione del timer al livello "00":

1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Diminuire il valore toccando il tasto  finché "00"  appare sul display del


timer. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto  per un lungo periodo di tempo.

Dopo che, per un certo periodo di tempo, il simbolo lampeggia  sul display della zona cottura, si spegne **completamente** e il timer viene cancellato.


### Funzione stop

Usando questa funzione, è possibile ridurre per un certo periodo di tempo i livelli di temperatura di tutte le funzioni (**tranne il timer**) che operano sul piano cottura al 1° livello.

**i** Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

1. Toccare il tasto  mentre il fornello è acceso.

Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.

3. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutti i piani cottura fermi con le loro impostazioni precedenti.

### Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento del fornello-cappa.

$\epsilon F1$  : Impostazione della gestione potenza

$\epsilon F2$  : Tempo del segnale acustico di fine cottura

$\epsilon F3$  : Selezione modalità cappa (non utilizzata)

$\epsilon F4$  : Schermo inattivo (non utilizzato)



$\epsilon F5$  : Selezione della modalità di ventilazione





$\epsilon F6$  : Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo

$\epsilon F7$  : Reset del filtro a carbone attivo

## 1- Impostazione della gestione della potenza ( $\epsilon F1$ )

Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del fornello come si desidera.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ///.

» Sul display del timer appare  $\epsilon F1$  e sul display della zona cottura posteriore sinistra appare "9".

3. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza) tra "1" e "9".

4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

» Il fornello si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

La "Gestione della potenza" include 9 diversi livelli di potenza (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza).

Tabella - Livello di gestione della potenza








Livello di gestione della potenza	Potenza totale
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW

Livello di gestione della potenza	Potenza totale
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

**i** Il valore di potenza totale per il livello di gestione della potenza di 5, 6, 7, 8, 9 è 3,6 kW nei prodotti che con il massimo consumo totale di potenza di 3,6 kW.

## 2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (cF2)

Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del fornello a seconda delle proprie preferenze.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
  2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.
  - » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sulla schermata del timer.
  3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto .
  - » Sul display del timer appare cF2 e sul display della zona cottura posteriore sinistra appare "2".
  4. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (vedere Tabella - Tempo cicalino fine cottura) tra "0" e "3".
  5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.
- >> Il fornello si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo del segnale al livello selezionato.

**i** Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.







Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Periodo del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

## 3- Impostazione della modalità di ventilazione (cF5)

Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna. (Dettaglio P. 16 /Modalità di ventilazione)

Il dispositivo è preimpostato secondo la modalità di circolazione interna. Per modificare;

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
  2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.
  - » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sulla schermata del timer.
  3. Toccare il tasto quattro volte per l'impostazione della modalità di ventilazione .
  - » Sulla schermata del timer appare cF5 e sul display della zona cottura posteriore sinistra appare "1"
- 4. La modalità di ventilazione può essere impostata come circolazione esterna toccando l'area di impostazione della zona cottura posteriore sinistra o passando il dito**



sull'area, lo schemata della piastra si porta su "2".

5. Confermare l'impostazione della modalità di impostazione toccando il tasto **⓪**.

» L'apparecchio si spegnerà e comincerà a funzionare con il livello di ventilazione selezionato.

**i** L'impostazione della ventilazione apparirà come circolazione interna nell'opzione "1" sulla schermata di impostazione **cF5** come da pre-impostazione effettuata in fabbrica.

#### 4- Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo

**(cF6)**

I filtri a carbone attivo

usati nel prodotto funzionante

in modalità circolazione interna devono essere cambiati dopo un certo periodo di utilizzo.

**i** I filtri a carbone attivo devono essere cambiati dopo 150 ore di funzionamento.

È possibile visualizzare le ore di funzionamento rimanenti su questa schermata di impostazione del cF6. Questo tempo è rimasto visualizzato come conto alla rovescia da 150 ore sullo schermo.

1. Accendere il fornello toccando il tasto **⓪**, e spegnerlo toccando nuovamente il tasto **⓪**.

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti **⌚/|||/⌚/|||**.

» L'impostazione predefinita **cF6** sarà visualizzata sulla schermata del timer.

3. Toccare il tasto **|||** cinque volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.

» Sulla schermata del timer appare **cF6** e le ore di funzionamento del filtro a carbone attivo rimanenti sono indicate come segue sulla schermata della zona cottura posteriore sinistra.

- Se sono più di 100 ore "3"
- Tra 50-100 ore "2"
- Tra 5-50 ore "1"
- Tra 0-5 ore "0"

4. Il display di impostazione può essere chiuso toccando il tasto **⓪**.

#### 5- Reset del display del filtro a carbone attivo (cF7)

Dopo 150 ore di funzionamento del filtro a carbone attivo, sulle schermate del piano cottura appare l'avviso "F" Dopo aver rimosso e sostituito i filtri a carbone attivo come descritto nella sezione manutenzione-pulizia, per resettare il display seguire i seguenti passaggi:

1. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti **⌚/|||/⌚/|||**.

» L'impostazione predefinita **cF7** sarà visualizzata sulla schermata del timer.

2. Toccare il tasto **|||** sei volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.

» Sulla schermata del timer appare **cF7** e le ore di funzionamento del filtro a carbone attivo rimanenti sono indicate come segue sulla schermata della zona cottura posteriore sinistra insieme al menu **cF7**.

3. Questo display può essere resettato toccando il tasto **⓪**.

#### Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

**Principio di funzionamento:** Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Ha, quindi, molti vantaggi rispetto ad altri tipi

di fornelli. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il fornello a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento in condizioni di massima sicurezza.

**i** Il fornello può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

### **Spegnimento automatico del sistema**

Il controllo del fornello ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso in cui si assegni un timer alla zona cottura, si spegne anche il display del timer.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento. La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

**Tabella-1:** Periodi di spegnimento automatico delle zone di cottura

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

**Tabella-2:** Periodi di spegnimento automatico della ventilazione

Livello di velocità	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
Funzionamento intenso (booster)	8 minuto

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1..2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

### **Protezione dal surriscaldamento**

Il fornello è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non si riflette sul display.

### **Sistema di protezione dal troppo pieno**

Il fornello è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo segnali una situazione di “troppo pieno”, il sistema interrompe automaticamente la connessione alla

corrente per spegnere il fornello. In quel momento, sul display appare l'avviso "F".

### **Impostazione precisa della potenza**

Il fornello a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

## 6 Utilizzo della ventilazione

### Informazioni generiche sull'uso della ventilazione

#### Avvertenze generali

- Per la ventilazione è predisposto un motore con varie velocità. Affinché il dispositivo funzioni al meglio, raccomandiamo di usare velocità basse in condizioni normali e alte in caso di forti odori e condensazione di vapore.

### Modalità di ventilazione

Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna.

#### Circolazione interna



L'aria aspirata dal centro del fornello viene prima purificata dall'olio facendola passare attraverso l'apposito filtro. Viene poi fatta passare attraverso un filtro a carbone attivo e ritrasferita in cucina.

**Avvertimento:** In modalità di circolazione interna, per mantenere le particelle di odore nell'aria inalata, i filtri a carbone attivo devono essere installati nell'area definita nel prodotto. Per i diversi tipi di installazione definiti per la circolazione interna dell'apparecchio, fare riferimento al manuale di installazione o consultare il proprio rivenditore autorizzato.

#### Circolazione esterna



L'aria, che viene aspirata dal centro del fornello, passa attraverso i filtri dell'olio e viene scaricata all'esterno attraverso il camino con un sistema di tubi.

### Impostazione della modalità di ventilazione


L'apparecchio è preimpostato in modalità di circolazione interna.

Affinché l'apparecchio sia in modalità di circolazione esterna, nella sezione delle impostazioni deve essere configurata l'impostazione cf5.

### Utilizzo della ventilazione

#### Impostazione manuale della ventilazione

La ventilazione può essere impostata manualmente.

1. Accendere la pentola toccando il tasto .
- » Sul display della ventilazione verrà visualizzato il simbolo "0".
2. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità tra "1" e "3".

#### Spegnimento della ventilazione manuale

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a "0".

#### Attivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. La modalità di ventilazione intensiva può essere attivata toccando il tasto.
- » La modalità di ventilazione intensiva funziona per un massimo di 8 minuti. Durante questo tempo, sul display si

accende il simbolo P. Dopo 8 minuti, la velocità di ventilazione scende a 3 e continua a funzionare a questo livello di velocità.


### Disattivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a "0".

**i** Nella modalità di ventilazione intensiva, quando viene toccato un qualsiasi tasto di velocità, il sistema ritorna a quel livello di velocità e continua a funzionare.


### Awio automatico

L'apparecchio misura il livello di temperatura della zona di cottura, le temperature e il tempo di funzionamento. Determina la velocità di funzionamento della ventilazione più appropriata in base a questi valori e funziona ai livelli determinati automaticamente.

1. Per attivare la modalità automatica toccare il tasto .


» La modalità automatica è attivata e si spegne automaticamente quando i parametri scendono sotto il valore critico specificato. Perché si riattivi deve essere riabilitata

**i** Con la modalità automatica attiva, la modalità automatica sarà annullata quando si accende e si spegne il prodotto a qualsiasi velocità.

2. Per disattivare subito la modalità automatica, toccare ancora una volta il tasto .

### Funzione di azionamento del ventilatore ausiliario

Tale funzione assicura che l'odore e il fumo che possono determinarsi alla fine della cottura vengano eliminati determinando automaticamente il tempo e il livello di velocità in base alla temperatura dell'area di cottura, al livello di velocità e al tempo di funzionamento, quando il prodotto viene spento in seguito alla cottura sulle zone di cottura e mentre la ventilazione è attiva e in modalità automatica.

Se si desidera spegnere il funzionamento del ventilatore ausiliario, è possibile spegnerlo premendo il tasto .

**i** Mentre la ventilazione funziona in modalità automatica, la ventilazione continua a funzionare per un massimo di 20 minuti e almeno altri 2 minuti quando la cottura sui fornelli è terminata e le pentole vengono rimosse.

## **7** Informazioni generali sulla cottura

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

### **Avvertenze generiche sulla cottura sul fornello**

- Non riempire mai la padella con olio per più di un terzo della sua capacità. Non allontanarsi durante il riscaldamento dell'olio. L'olio eccessivamente riscaldato costituisce pericolo di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Se l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta antincendio o un panno bagnato. Quando ormai in condizioni di sicurezza, spegnere il forno e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere i cibi, togliere sempre l'acqua in eccesso e immergerli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Assicurarsi che il contenitore usato per riscaldare l'olio sia asciutto e tenere il coperchio aperto.
- Per le raccomandazioni sulla cottura con risparmio energetico, fare riferimento alla sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

## 8 Manutenzione e pulizia

### Informazioni generiche per la pulizia

#### ⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Durante la pulizia, non usare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, decalcificanti o oggetti appuntiti.
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Per i singoli fornelli:

- Sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani, pulire subito dopo aver fatto raffreddare il piano e i liquidi traboccanti spegnendolo.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

#### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo

potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

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

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

### **Pulizia del piano cottura**

#### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia della superficie di cottura in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte per le superfici in vetro nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia". In casi particolari, è possibile completare la pulizia seguendo le indicazioni seguenti.

- Gli alimenti a base di zucchero come la panna scura, l'amido e lo sciroppo

devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. In caso contrario, la superficie del piano cottura in vetro potrà danneggiarsi in modo permanente.

- Non eseguire la pulizia del fornello con detersivi quando è ancora caldo: si potrebbero formare macchie permanenti.

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

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

### **Pulizia del ventilatore**

Per garantire un'efficace ritenzione degli odori e dell'olio, i filtri a carbone attivo devono essere cambiati regolarmente e il filtro dell'olio deve essere pulito regolarmente.

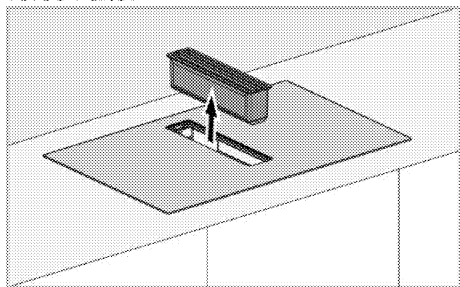
#### **Pulizia del filtro dell'olio in metallo**

Il filtro dell'olio filtra l'olio nel fumo aspirato. Il filtro metallico del grasso



deve essere pulito a intervalli regolari per garantire il suo efficace funzionamento.

1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



**i** Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

**i** Fare attenzione a non far cadere sul vetro del piano cottura il gruppo del filtro dell'olio rimosso: potrebbe danneggiarsi.

2. Lavare il filtro del grasso rimosso in lavastoviglie o a mano.

**i** Lavare i filtri in acqua con un detergente liquido e reinstallarli dopo averli asciugati. I filtri di alluminio possono cambiare colore quando lavati; questo è normale e non richiede la loro sostituzione.

**i** È anche possibile lavare il filtro di alluminio in lavastoviglie. (max 70 °C) Per una pulizia ottimale, si raccomanda di mettere il filtro del grasso nella lavastoviglie a testa in giù.(max 70 °C)

3. Sostituire il filtro dell'olio dopo la pulizia.

**Rimozione del filtro a carbone attivo**

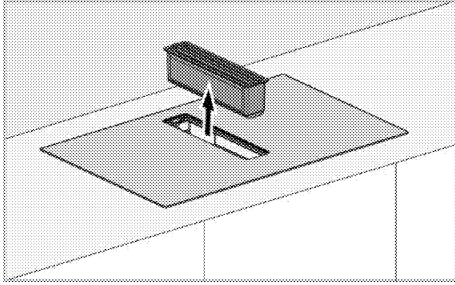
I filtri a carbone attivo trattengono gli odori nel prodotto e, per ottenere prestazioni ottimali, devono essere cambiati a intervalli regolari. Per la sostituzione, prestare attenzione all'indicatore di avviso di riempimento.

**i** Quando il prodotto ha completato 150 ore di funzionamento, sulle piastre appare un avviso a forma di F. Il filtro dovrebbe essere cambiato come massimo alla comparsa di tale avviso. Per resettare questo avviso, vedere le Impostazioni

**i** Per vedere l'intervallo di tempo di funzionamento rimanente dei filtri a carbone attivo, seguire la spiegazione dettagliata in Impostazioni.

**Per rimuovere;**

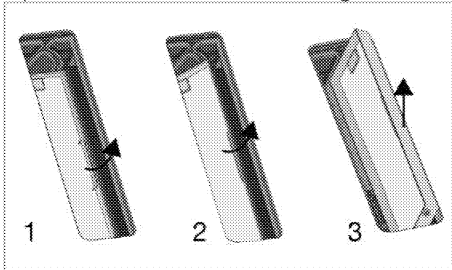
1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



**i** Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

**i** Il filtro dell'olio è dotato di un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

2. Rimuovere la camera di raccolta del liquido come mostrato nella figura sotto.

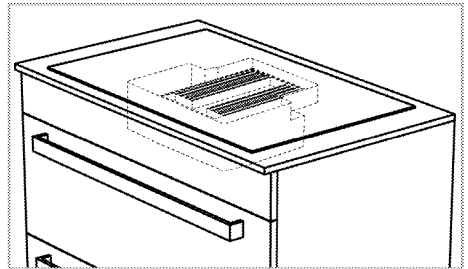


**i** La camera di raccolta del liquido ha un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

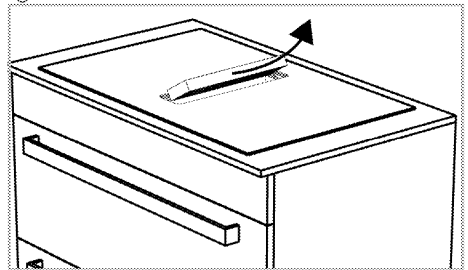
**i** La camera di raccolta del liquido deve essere pulita periodicamente. Può essere pulita lavandola in acqua con detergente liquido e risciacquando, oppure lavandola in lavastoviglie a max 70 °C.

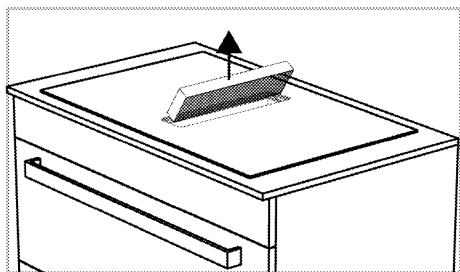
**i** Quando la camera di raccolta del liquido è messa al suo posto, la direzione della freccia sulla camera stessa mostra che deve essere messa secondo quella direzione

3. Dopo aver rimosso la camera di raccolta del liquido, nella camera inferiore sono presenti due filtri a carbone a destra ea sinistra.

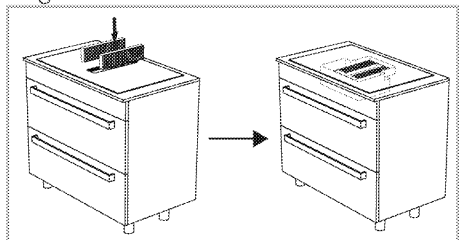


4. Per prima cosa, tira a te uno dei filtri al carbone inclinandolo per estrarlo dalla sua fessura magnetica dalla fessura di ventilazione ed estrailo come mostrato in figura.





5. Allo stesso modo, rimuovere l'altro filtro a carbone dalla sua sede.
6. Posizionare i nuovi 2 filtri a carbone attivo nelle loro fessure magnetiche inclinandoli a turno attraverso la fessura di ventilazione. Assicurati che sia completamente inserito nelle sue prese magnetiche.



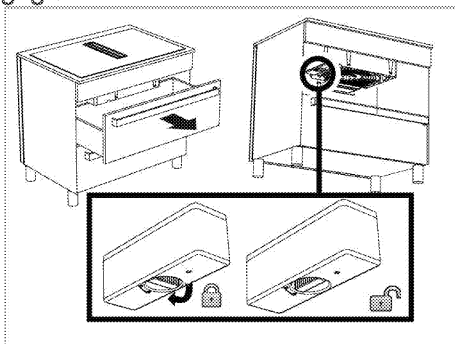
7. Reinstallare la plastica di protezione dai liquidi come quando è stata rimossa.
8. Inserire il filtro dell'olio.

### Serbatoio dell'acqua di scarico

In caso di liquido intenso che va al vano di ventilazione del prodotto, questi liquidi vengono raccolti nel serbatoio delle acque reflue posto sotto la stufa. In questo caso, il serbatoio delle acque grigie deve essere rimosso, il liquido deve essere versato e il serbatoio deve essere pulito e reinstallato.

**i** Si consiglia di pulire il serbatoio dell'acqua di scarico una volta al mese.

Per rimuovere il serbatoio delle acque grigie:

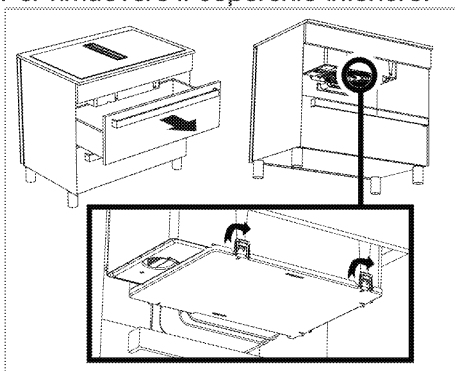


1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il serbatoio delle acque grigie sotto il piano cottura.
3. Sbloccare e rimuovere il serbatoio delle acque grigie ruotando la manopola di blocco.
4. Versare il liquido nella camera e pulire la camera.
5. Ruotare la manopola di blocco e bloccarla inserendo nuovamente la camera nella sua fessura.

### Pulizia del coperchio inferiore

Se il coperchio inferiore sul fondo del prodotto si sporca, è possibile rimuoverlo e pulirlo.

Per rimuovere il coperchio inferiore:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.

2. Raggiungere il coperchio inferiore da sotto il piano cottura.

3. Sono presenti 5 lucchetti nelle direzioni indicate dai simboli delle frecce sul coperchio inferiore. Rilasciando questi blocchi, rimuovere il coperchio inferiore tenendolo verso il basso.

4. Dopo aver pulito il coperchio inferiore, spingerlo con forza verso l'alto nella stessa direzione in modo che le serrature si inseriscano nelle rispettive fessure.

## 9 Guida alla risoluzione dei problemi

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

### L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> *Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.*
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> *Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa*
- I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo*
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il pulsante on/off >>> **Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.**
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> **Lasciare raffreddare il piano cottura.**
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> **Verificare che si stiano usando le pentole adatte.**

### Sul display della zona cottura, l'icona "□" e "□" o "□" è sempre accesa.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> *Controllare se la pentola è sulla zona cottura.*
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> *Centrare il piano di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.*
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> **Lasciarle raffreddare.**

### La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al fornello a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sul piano cottura o la superficie inferiore della padella potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> *Centrare il piano di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.*

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

### Rumore del fornello durante la cottura

Durante la cottura si potrebbero sentire alcuni suoni provenire dal fornello. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Si tratta di suoni normali, non indicano un malfunzionamento e sono tipici della tecnologia a induzione.

### Possibili rumori e ragioni

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchio. La ventola ha vari livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli secondo la temperatura. Se, dopo lo spegnimento del piano cottura, la temperatura è ancora alta, la ventola potrebbe funzionare per un po' di tempo.
- **Un leggero ronzo come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Si tratta di un rumore tipico della tecnologia ad induzione. Il calore infatti viene trasmesso direttamente alla base del recipienti di cottura e quindi quando si utilizzano recipienti di cottura di determinati materiali, tali ronzi sono normali. Anzi, si potrebbero sentire rumori diversi con pentole diverse.
- **Suono tipo scoppietto:** La ragione di un suono di questo tipo è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se le pentole sono fatte di materiali e strati diversi, potrebbe sentirsi un suono tipo scoppietto.
- **Rumore sordo:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si potrebbe udire un rumore più sordo.

### Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e aspettare che si raffreddi. L'errore si risolverà quando la temperatura del fornello scende sotto i limiti.
E 46	Uno o più tasti sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi. Sul pannello di controllo è stato lasciato un oggetto o il pannello stesso è esposto al vapore.	Il problema si risolverà quando si toglie la mano dal fornello. Il problema si risolverà con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non è stata utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore si risolverà quando si usa una pentola adatta al riscaldamento a induzione
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 23 E 24	Errore del software sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 25	Errore nel funzionamento della ventola sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 31 - E 45	Errore hardware della scheda elettronica sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano cottura a induzione.	I dispositivi del sensore devono essere resi compatibili con le condizioni di funzionamento. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 52 - E 57	Errore di temperatura elevata sul piano cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e aspettare che si raffreddi. L'errore si risolverà quando la temperatura del sensore scende sotto i limiti. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata,
	ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.

