

## **Built-in Hob**

User Manual

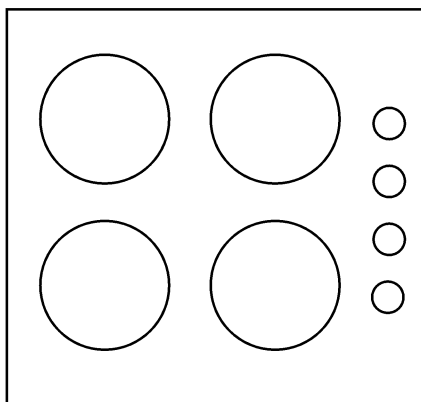
## **Table de cuisson encastrables**

Manuel de l'utilisateur

HII 64500 FHT

## **Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania



## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

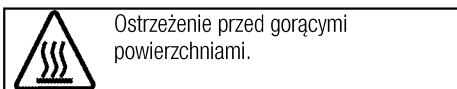
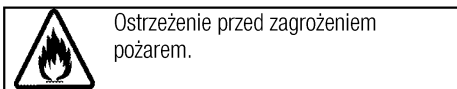
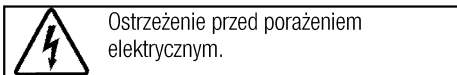
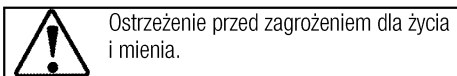
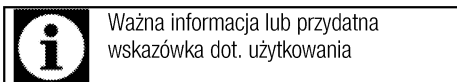
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi  
Dyrektywami Unii Europejskiej:  
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)  
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*  
**Importer: Beko S.A.**  
**Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)**

**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia**  
**dotyczące bezpieczeństwa i ochrony**  
**środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne .....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu .....	5
Zamierzone przeznaczenie .....	6
Bezpieczeństwo dzieci .....	7
Stare urządzenia .....	7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	7

**2 Informacje ogólne 8**

Opis urządzenia .....	8
Dane techniczne .....	8

**3 Instalacja 9**

Przed zainstalowaniem .....	9
Instalacja i przyłączenie .....	10

Przyszły transport .....	12
--------------------------	----

**4 Przygotowanie 13**

Jak oszczędzać energię .....	13
Pierwszy raz .....	13
Pierwsze czyszczenie .....	13

**5 Jak używać płyty kuchennej 14**

Ogólne informacje o gotowaniu .....	14
Użytkowanie płyt kuchennych .....	16
Panel sterowania .....	16

**6 Czyszczenie i konserwacja 24**

Informacje ogólne .....	24
Oczyszczenie płyty .....	24

**7 Rozwiązywanie problemów 25**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętki funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
  - Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
  - Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
  - Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
  - W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
  - Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.
- Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**
- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
  - Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
  - Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
  - Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
  - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
  - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
  - Gotowania na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
  - Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
  - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
  - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
  - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
  - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
  - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 14*, wybór naczyń.
  - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
  - Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
  - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
  - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Zamierzone przeznaczenie**
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
  - Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

### **Stare urządzenia**

#### **Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

#### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

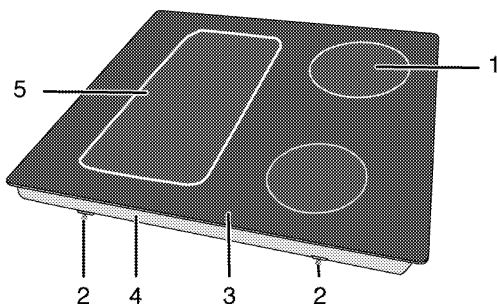
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

#### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                           |   |                           |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Kuchenna płyta indukcyjna | 4 | Pokrywa podstawy          |
| 2 | Klamra montażowa          | 5 | Kuchenna płyta indukcyjna |
| 3 | Powierzchnia ceramiczna   |   |                           |

### Dane techniczne

<b>Napięcie/częstotliwość</b>	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	min. 16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	H05RR-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Długość przewodu	maks. 2 m
<b>Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)</b>	<b>55 mm/580 mm/510 mm</b>
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Palniki</b>	
Tylny lewy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	210 mm
Moc	2000/3700 W



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.



### 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



#### ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



#### ZAGROŻENIE:

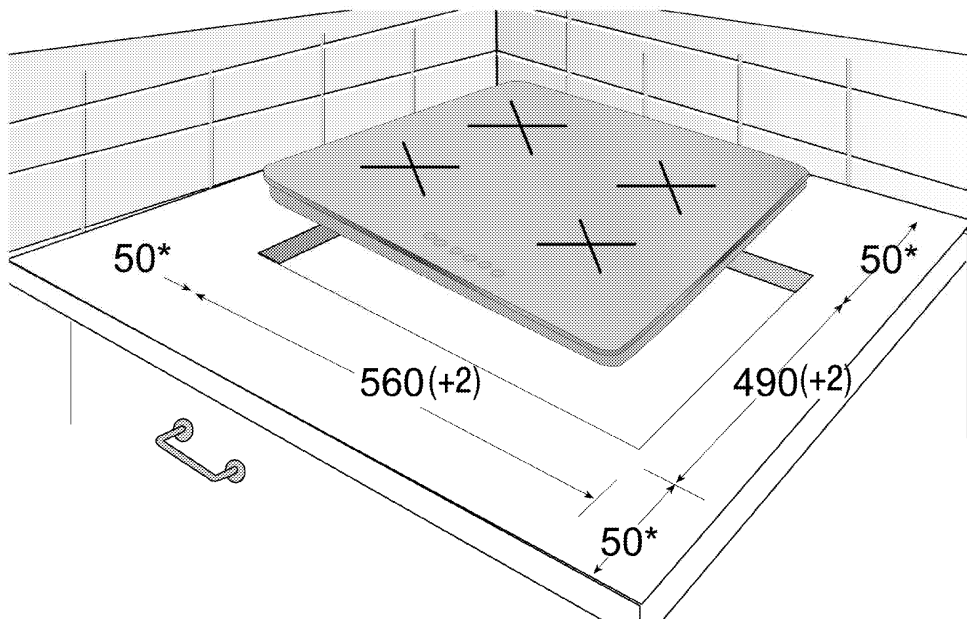
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

### Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiedzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiały w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (\*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach. Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

### Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



#### ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



#### ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



#### ZAGROŻENIE:

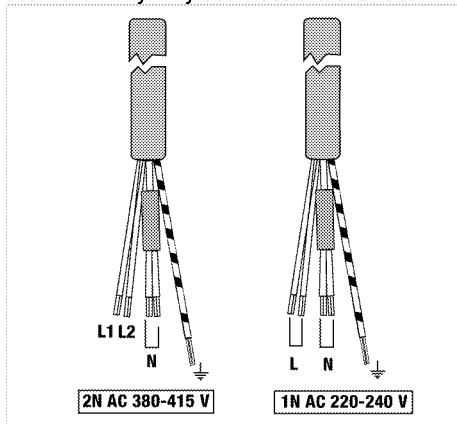
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

## Przyłączenie kabla zasilania

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowo zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

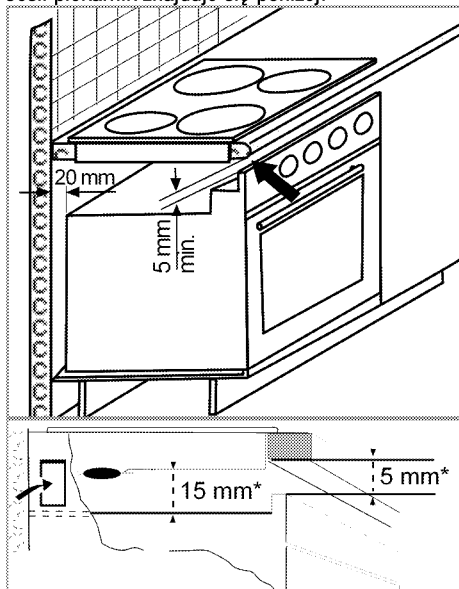
Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:



2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
    - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
    - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
    - Zielony/ żółty kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (uziemiający)
  3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
    - Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
    - Przewód czarny = L2 (Faza 2)
    - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
    - Zielony/ żółty kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (uziemiający)
- » lub
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
  - Przewód szary = L2 (Faza 2)
  - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (uziemiający)

## Instalowanie wyrobu

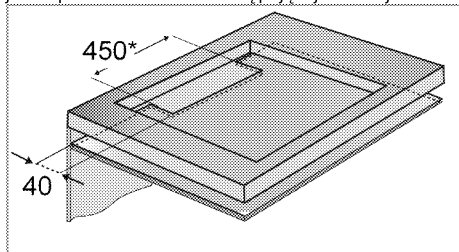
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



\* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm<sup>2</sup>, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.

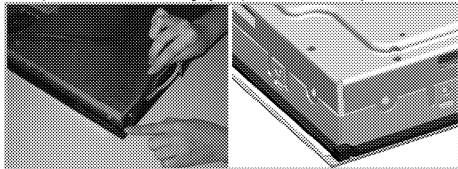


\* min.

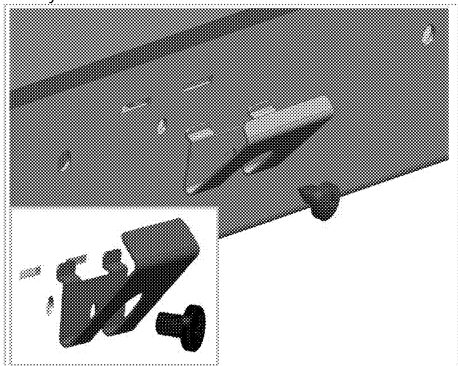
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.

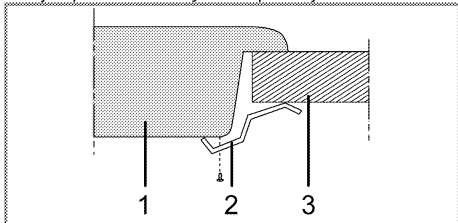
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



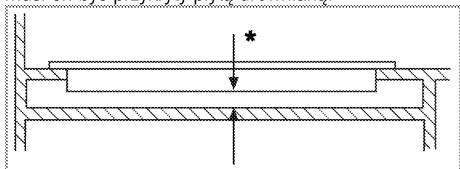
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

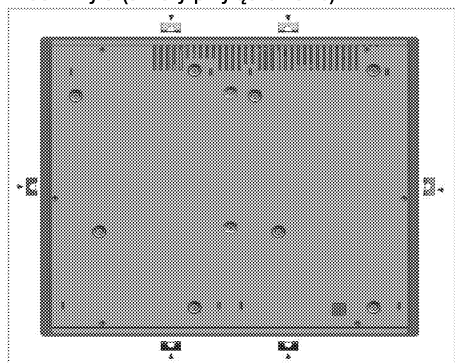
**i** Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



\* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



Zaciski do przyłączenia zostaną dostarczone jako wyposażenie płyty kuchennej. Przyłączenie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

### Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazodka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

### Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

### Pierwszy raz

#### Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi żadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

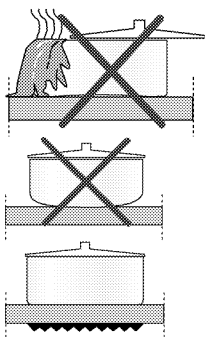
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzeleniu suie zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

### Dobór garnków

- Powierzchnia szkano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szkano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szkano-ceramiczną i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

**Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.**

### Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następująca metoda.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli symbol "L" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

### System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "L" migają na przemian.

## Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

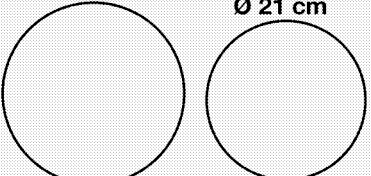
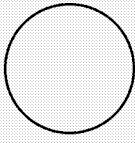
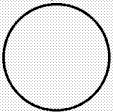
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

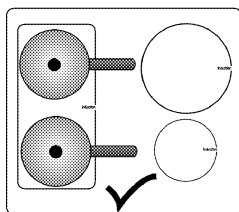
**i** Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

**i** Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

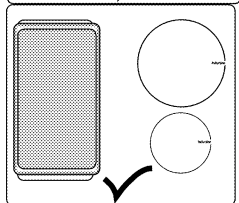
## Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
<p>Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Duża strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>Idelanie rozprowadza moc.</li> <li>Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.</li> </ul>	<p><b>Normalna strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>Idelanie rozprowadza moc.</li> <li>Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.</li> </ul>	<p><b>Mała strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).</li> <li>Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.</li> </ul>

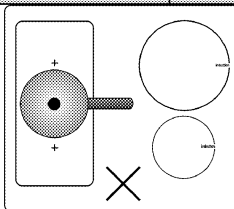
## Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



Garenek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

## Użytkowanie płyt kuchennych



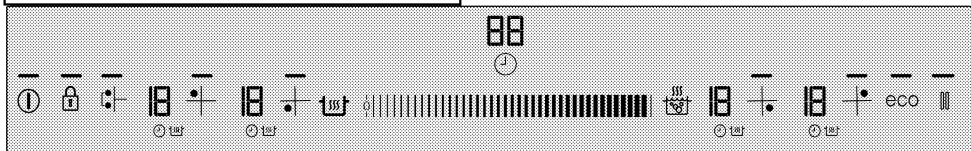
### ZAGROŻENIE:

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

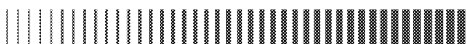
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popełka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

## Panel sterowania



### Dane techniczne



Obszar regulacji (do nastawiania temperatury i czasu)

— Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.



Klawisz Wł./Wył.



Przycisk blokady przycisków



Przycisk załączania/wyłączania czasomierza



Klawisz szybkiego nagrzewania / Klawisz boostera



Przycisk utrzymania w ciepłe



Klawisz Stop



Przycisk trybu oszczędnego  
Klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni



Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania



Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania



Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania

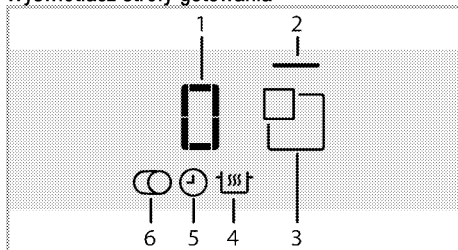


Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania



Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

### Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ... 19)
  - 2 Lampka strefy gotowania
  - 3 Przycisk wyboru strefy gotowania
  - 4 Symbol funkcji utrzymania w ciepłe (\*)
  - 5 Symbol czasomierza
  - 6 Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (\*)
- \* Różni się w różnych modelach.



Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

### Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "i" na panelu sterowania.



Zapali się lampka przycisku "⏻". Płyta jest gotowa do użycia.

**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

**i** Długie naciśnięcie dowolnego klawisza (klawisz "🔒"), powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

### Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

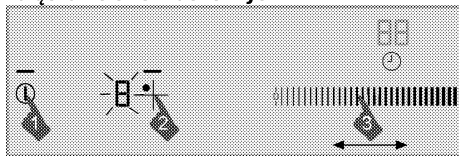
**i** Symbole "H" lub "h", pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.

**i** Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

### Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się "0" i zapali się jej lampka.

**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

### Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy "0" a "19" dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

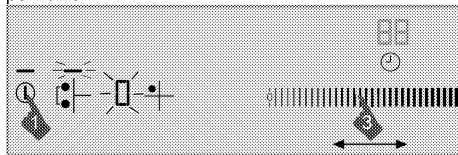
### Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**  
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza.**  
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "0" lub "00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "🕒". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.**  
Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

### Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni.

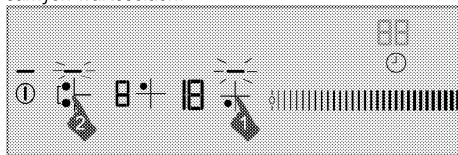
1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
  2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni
- » Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się "0" i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.



3. Nastaw temperaturę pomiędzy 0" a 19" dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.
- » Strefa gotowania zaczyna działać. Jeśli wybierze się inną strefę gotowania lub przez 10 sekund nie wykona żadnej innej czynności, lampka strefy gotowania o dużej powierzchni pali się nadal.

### Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania.

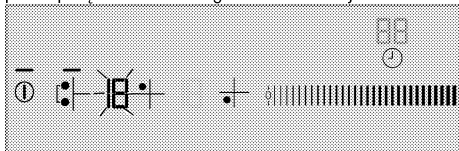
Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Wybierz jedną z lewych stref gotowania podczas gdy działa jedna z nich lub obie.
2. Dotknij klawiszy wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Wartość temperatury poprzednio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, której nie wybrano przed połączeniem stref gotowania zostaje skasowana.



**i** Jeśli dotkniesz jakiegokolwiek z klawiszy wyboru lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefa gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

» Aby na późniejszym etapie zmienić wartość temperatury, dotknij klawisza wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni i uruchom tę strefę gotowania. Ustaw pożądaną temperaturę w obszarze regulacji.

### Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".** Strefę gotowania o dużej powierzchni wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się 00. Symbol "⌚" z nikiem z wyświetlacza lewej tylnej strefy gotowania.

3. **Za dotknięciem symbolu jakiegokolwiek lewej strefy gotowania**

Jeśli dotkniesz symbol jakiegokolwiek lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

4. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni.**

Jeśli na 3 sekundy dotknie się symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

### Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster). Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

#### Bezpośrednie wybieranie Boostera:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.

3. Dotknij przycisk "tst".

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po zakończeniu czasu działania boostera, strefa gotowania jest wyłączana.

#### Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy strefa gotowania działa co najmniej 20 sekund na pewnym poziomie, dotknij "tst".

**i** Strefa gotowania powinna przestać działać na wybranym poziomie, na co najmniej 20 sekund.

2. Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po upływie czasu działania Boostera strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

#### Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

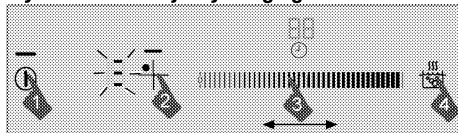
Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "tst".

#### Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Służy do szybkiego nagrzewania przez krótki czas. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.

**i** Funkcję szybkiego nagrzewania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu strefy gotowania i nastawieniu temperatury.

#### Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.



- Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
- Dotknij przycisk "". Wybrana strefa gotowania działa będzie z wysoką mocą przez pewien czas (patrz tabela poniżej. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
- Po upływie czasu działania funkcji szybkiego gotowania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

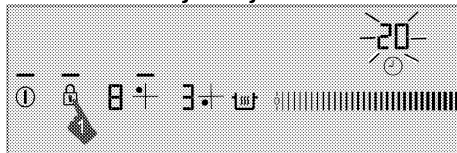
### Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku ".


### Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty.

### Zakładanie blokady na czyszczenie



- Gdy płyta jest w trybie On [Zał.] naciśnij i przytrzymaj przycisk "" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku ".


### Zdejmovanie blokady na czyszczenie


Aby zdjąć blokadę na czyszczenie nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy, zgaśnie lampka blokady przycisków i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

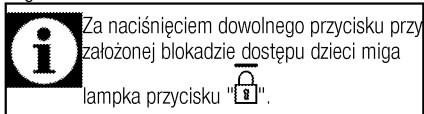
### Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie gotowości, można ją zabezpieczyć przed załączeniem stref gotowania przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.



### Zakładanie blokady dostępu dzieci

- Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk "" aż odezwią się **dwa sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "" zgaśnie.




### Zdejmovanie blokady dostępu dzieci

- Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk "" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.  
» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku "" zgaśnie.

### Blokada przycisków


Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

### Zakładanie blokady przycisków

- Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk ".
- Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na**

czyszczenie. Następnie dalej dotykaj ten przycisk płacem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.

Migać będzie lampka przycisku "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.

 Blokadę przycisków założyć można tylko **w trybie pracy**. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⌚". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków.  
Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

### Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie

lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

### Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.


### Załączanie czasomierza


1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żadaną temperaturę.
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "⌚". Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol "⌚".
5. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądany czas.


Po chwili migania symbol "⌚" zapali się na stałe.

Zapalenie się na stałe symbolu "⌚" oznacza, że dana funkcja jest czynna.

 Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

 Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

 Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

 Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.

### Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

#### 1- Wyłączenie czasomierza przez skrócenie nastawionego czasu do "00" :

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⌚" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem zmniejszaj tę wartość aż na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00".

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⌚", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

#### 2- Wyłączenie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez 3 sekundy:

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⌚" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk "⌚" na ok. 3 sekundy.


Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⌚", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

### Funkcja utrzymywania w ciepłe (jeśli jest)

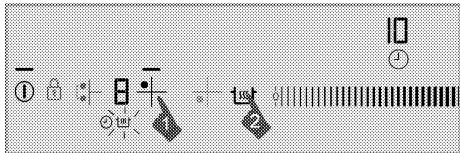
Funkcji tej można użyć do utrzymania potrawy w ciepłe po zakończeniu gotowania. Funkcji utrzymania w ciepłe można używać na dwa sposoby: bez nastawiania czasomierza i z nastawieniem go.

#### Uruchomienie funkcji utrzymania w ciepłe bez nastawiania czasomierza

1. Wybierz nastawioną na pewną temperaturę strefę gotowania, której chcesz użyć do utrzymywania w ciepłe.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w ciepłe dotknij przycisk "🔥".

 Strefa ta będzie nadal działać przy niskiej temperaturze.  
Na jej wyświetlaczu pojawią się symbole "🔥" oraz "u".

## Uruchomienie funkcji utrzymania w poprzez nastawianie czasomierza



1. Wybierz strefę gotowania, dla której nastawiono czasomierz i której zamierzasz użyć do funkcji utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "u".

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "u". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze przez cały nastawiony czas. Po jego upływie przełączy się na funkcję utrzymania w cieple i zacznie działać przy niskiej temperaturze. Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "u".

### Wyłączanie strefy utrzymywania w cieple

1. Jeśli czasomierz jest czynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple.

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "u".

Strefa ta nadal będzie działać przy poprzednich ustawieniach czasu i temperatury.

2. Jeśli czasomierz jest nieczynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę w celu wyłączenia funkcji utrzymywania w cieple.

Strefa ta będzie nadal działać przy nowej, teraz nastawionej temperaturze.



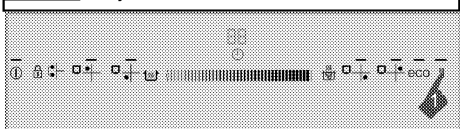
Funkcję utrzymywania w cieple można wyłączyć dotykając przycisku "u" i całkowicie wyłączając płytę.

### Funkcja zatrzymania

Przy użyciu tej funkcji można na pewien czas zatrzymać wszystkie działające w płycie funkcje (z wyjątkiem czasomierza).



Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.



1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk "u". Wyłączą się wszystkie czynne strefy gotowania.

2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk "u".

### Tryb oszczędny

Korzystając z tej funkcji można ustawić niższą temperaturę wszystkich stref gotowania.



Tryb oszczędny można uruchomić tylko dla czynnych stref gotowania.

1. W trakcie włączenia strefy gotowania dotknij klawisza "eco".  
» Włączona strefa gotowania przełączy się na tryb oszczędny i jej temperatura obniży się o połowę wartości.

### Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

**Zasady działania:** Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchенок. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.



Twoja płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

### Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

**Tabela-1:** Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)	10 minut

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

### System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "E".

### Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleki) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

### Odgłosy pracy

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to zwykła cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słychać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słychać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

### Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

**Tabela-2:**

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub zawartość naczynia przelewa się na klawisze.	Miga symbol "E".	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
W strefie tej nie postawiono odpowiedniego naczynia	Zapala się symbol "L".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd urządzenia do sterowania dotykem	Zapala się symbol "Fx***".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Zapala się symbol "Ex***".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol "F2".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego.	Zapala się symbol "F3".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Miga symbol "Ex***".	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: "1,2,...,9"		



Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" wyświetlają się stale - wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu "E". Słychać sygnał dźwiękowy.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

### Oczyszczenie płyty

#### Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaszchłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchni. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.



## 7 Rozwiązywanie problemów

### **Podczas gotowania pojawiają się krople wody.**

- Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. >>> *To nie jest awaria.*

### **Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

### **Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "LJ".**

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

### **Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.**

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

### **Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.**

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*

### **Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.**

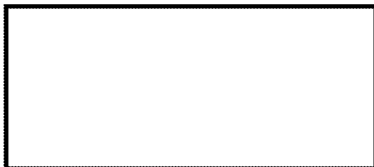
- To nie jest awaria. Wentylator chłodzący będzie nadal działał, aż obwody elektroniczne w płycie kuchennej ostygną do odpowiedniej temperatury.



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

# BEKO SA, Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)

## INFOLINIA 222 50 14 14



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnień) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową [www.beko.pl](http://www.beko.pl) i wybrać zakładkę serwis.**

**Proszę zarejestrować swoje urządzenie na [www.beko.pl](http://www.beko.pl), a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)**

### **WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.**

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy **Puławska 366**, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „**BEKO**”) udziela gwarancji jakości (dalej: „**Gwarancja**”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „**Urządzenia**”) osobom, które nabyły te produkty („**Użytkownik**”) na następujących warunkach:

#### **I. ZAKRES OCHRONY.**

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „**Wada**”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „**Okres Gwarancyjny**”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium **Rzeczypospolitej Polskiej**.

#### **II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

1. Okres Gwarancyjny wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.
- 3.

#### **III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji ( model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji

uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „**Serwis**”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO [www.beko.pl](http://www.beko.pl)
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. O każdorazowym przekroczeniu terminu usunięcia Wady ponad terminy określone w punkcie 5 powyżej, Użytkownik zostanie poinformowany przez BEKO.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

#### IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
  - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
  - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
  - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
  - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
  - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
  - a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
  - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instalacja i regulacja Urządzenia, wymiana oszczędnościowego palnika, wymiana dysz itp.);
  - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
  - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
  - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
  - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
  - g. usterek powstałych w wyniku przechowywania i użytkowania Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
  - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

#### V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wadliwą rzecz sprzedaną na podstawie Kodeksu cywilnego.

**Gwarant**  
**dy**