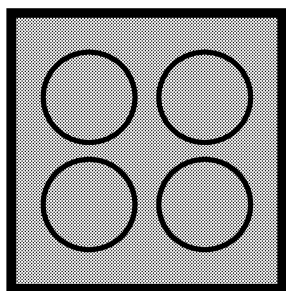


Inbyggd håll

Bruksanvisning



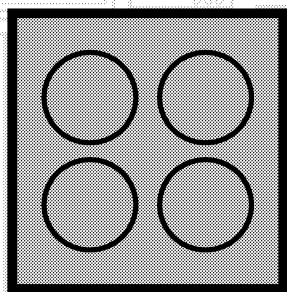
HII 84800 FHT

SV | PL | PT | ES

185.9276.86/R.AA/23.01.2018/5-2

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

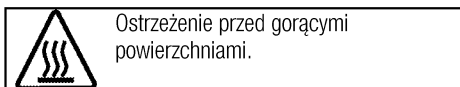
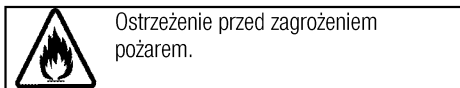
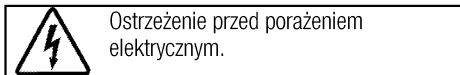
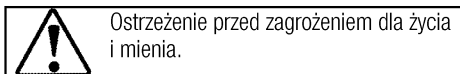
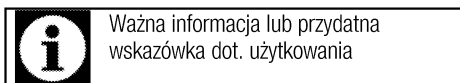
Drogi Kliencie,

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 przekazesz 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

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 7
 Bezpieczeństwo dzieci 7
 Stare urządzenia 7
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
 Dane techniczne 9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem 10
 Instalacja i przyłączenie 10

Przyszły transport 13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię 14
 Pierwszy raz 14
 Pierwsze czyszczenie 14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu 15
 Użytkowanie płyt kuchennych 16
 Panel sterowania 17

6 Czyszczenie i konserwacja 23

Informacje ogólne 23
 Oczyszczenie płyty 23

7 Rozwiązywanie problemów 24

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.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- 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 pokrętła 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

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzwanych części. 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.
 - OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence 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.
 - UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
 - OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
 - OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
 - 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 15*, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- **OSTRZEŻENIE:** 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

- **OSTRZEŻENIE:** 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:

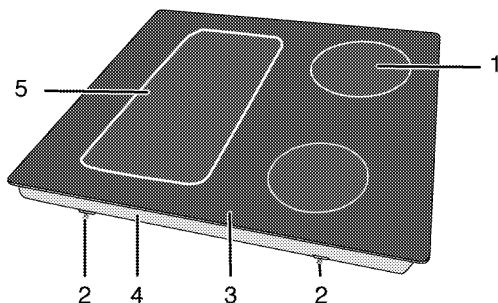
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	32 A / 16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/770 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	240 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.



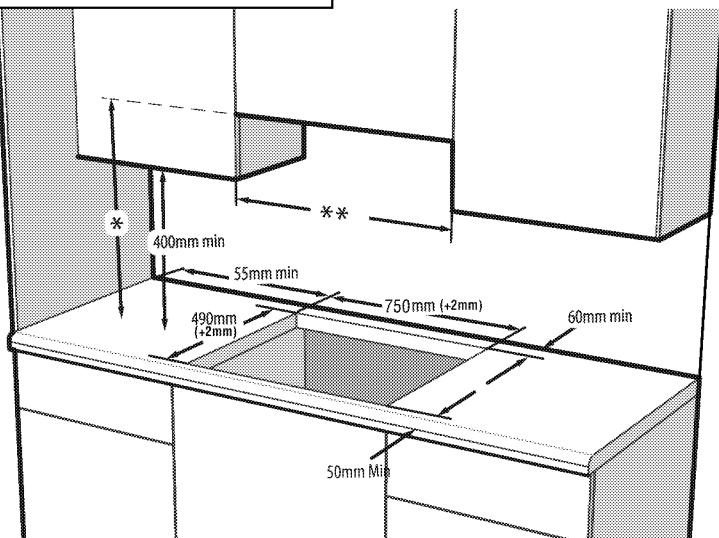
ZAGROŻENIE:

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. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar 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 lepszyczy 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.



* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu

** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej



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


Instalacja i przyłączenie


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

Przyłączenie elektryczne


Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji

uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma 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, zwarciem 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!

Przyłączanie kabla zasilania

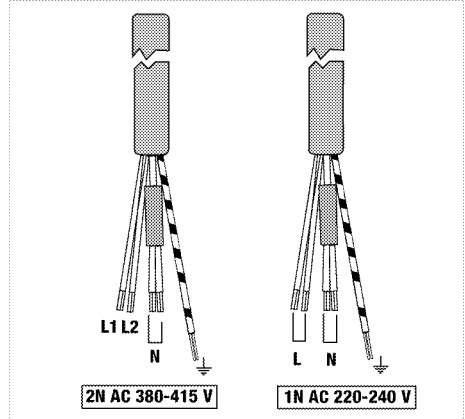
i Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

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 dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczone kabel:





2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
- » lub

- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

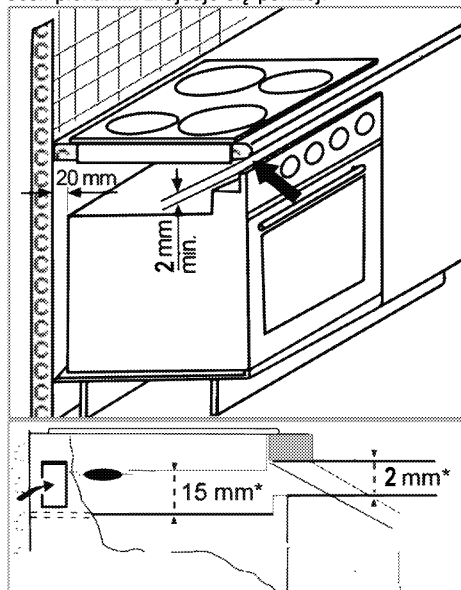
3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
 - Przewód czarny = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
- » lub

- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary = L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

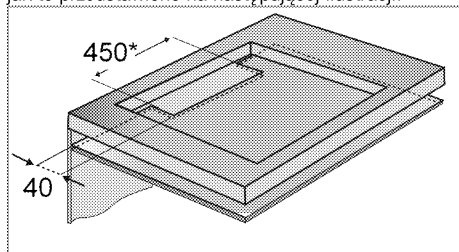
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm², jak to przedstawiono na następującej ilustracji.

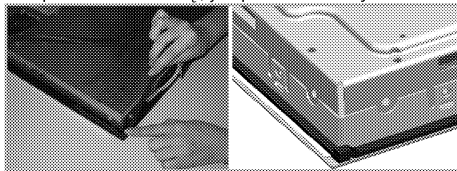


* min.

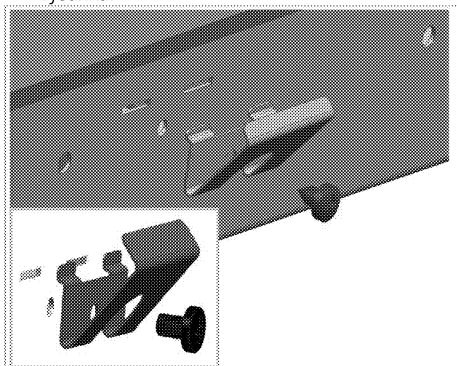
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

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.



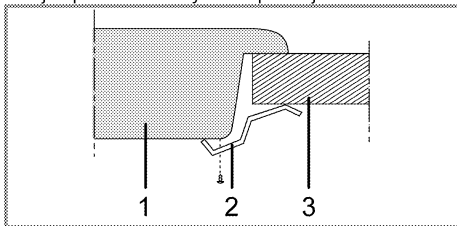
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



i W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

i Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

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.

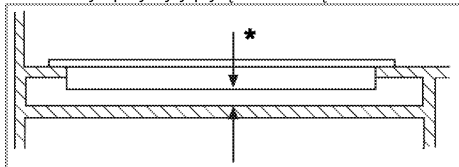


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



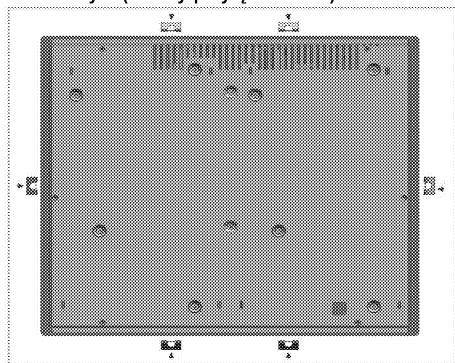
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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)



ZAGROŻENIE:

Przyłączenie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.



ZAGROŻENIE:

Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.



Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszyły 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 grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Sprawdź, 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.

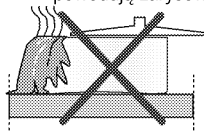
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

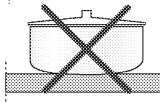
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suiej zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy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

Dobór garnków

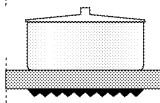
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-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 nieprzylegającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

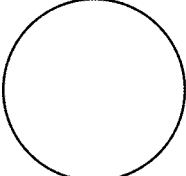
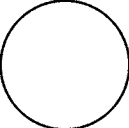
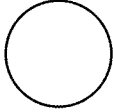
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

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

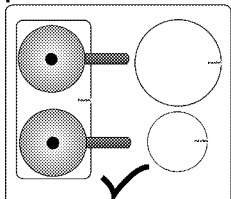
 Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

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

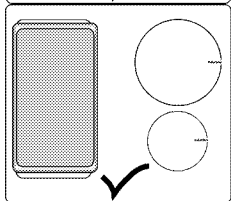
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

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

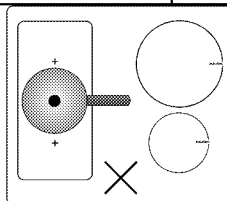
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



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

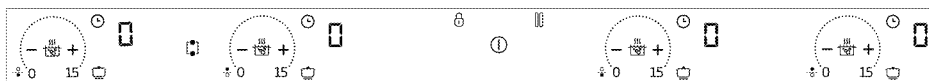


Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.











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 popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

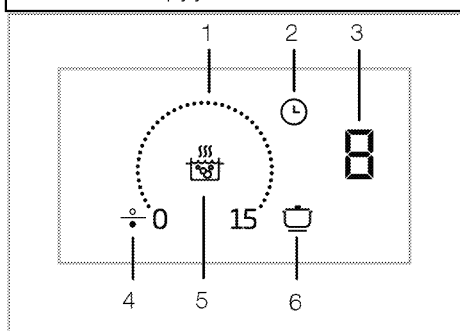
Panel sterowania




Dane techniczne


-  Obszar ustawień (poziomu temperatury)
-  Przycisk wł./wyl.
-  Przycisk blokady przycisków
-  Przycisk włączania/wyłączania zegara
-  Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmocniacz)
-  Przycisk automatycznego programu gotowania
-  Przycisk Stop
-  Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni (**Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu.**)
-  Przycisk zwiększania poziomu zegara
-  Przycisk zmniejszania poziomu zegara

 Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.




- 1 Obszar ustawień
- 2 Przycisk zegara
- 3 Wyświetlacz strefy gotowania
- 4 Symbol strefy gotowania (*)
- 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 6 Przycisk automatycznego programu gotowania
- * (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)


 Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. 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.

Włączanie płyty


1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania. Płyta jest gotowa do użycia.

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

 Długie naciśnięcie dowolnego przycisku (przycisku "⏻") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.


Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

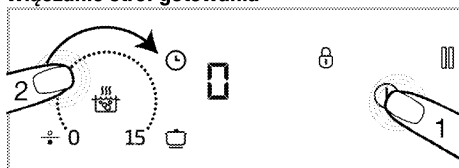
 Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "H", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "h" oznaczający niższą temperaturę.

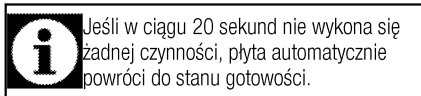
 Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".

- » W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.
- Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.



Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwać po nim palcem.

Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

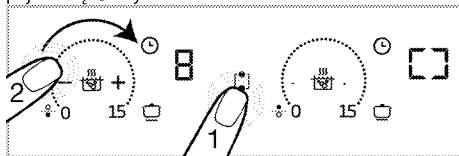
- Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.
- Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0” lub „00”. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⌚".

Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

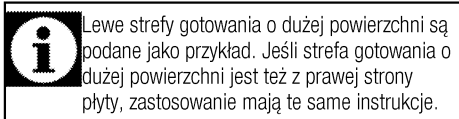
- Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
- Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się 0 i symbol "⌚".



- Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwać po nim palcem.

» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.



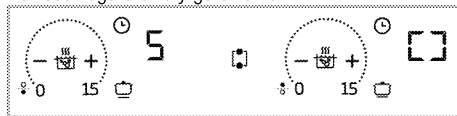
Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Gdy działa 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.

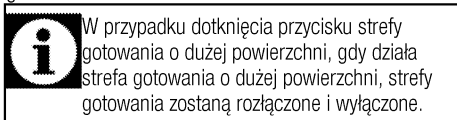


- Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się niższa wartość temperatury wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



» Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.



Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

- Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.
- 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, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnie podświetlenie przycisku "⌚" lewej tylnej strefy gotowania.

3. Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni

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

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "Ⓜ".
2. Dotknąć przycisku "🔥".

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "🔥".

» Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Dotknąć przycisku "🔥" po włączeniu strefy gotowania i co najmniej 20 sekundach pracy na pewnym poziomie.



Strefa gotowania powinna działać przez co najmniej 20 sekund na wybranym poziomie.

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

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):

Dotknięciem przycisku "🔥" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku "Ⓜ" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "Ⓜ".



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "Ⓜ". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "Ⓜ", sygnalizując, że blokada jest włączona. W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "Ⓜ".

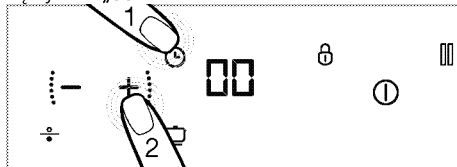
Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "Ⓜ" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

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

Włączanie czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "Ⓜ".
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
4. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz. Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "+" i "-".

» Dotknąć "⌚", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "⌚" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.



Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.



Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.



Czasomierz nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "⌚", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość „00”, zmniejszyć ją przyciskami "➕" i "➖".

2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

1. Dotknąć przycisku "⌚" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; "⌚" zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.

Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie
3. Smażenie

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Dotknąć przycisku "🍲" strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w cieple. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P1” i "🍲".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P2” i "🍲".
5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem

smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P3” i "🍲".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "🍲" odpowiedniej strefy gotowania.
2. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz.
» Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00” i "⌚".
3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "➖"/"➕".

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.

» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⌚".
2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków "➖"/"➕". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje (z wyjątkiem czasomierza) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.



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



1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "⏏". Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "|||".



W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "|||".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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



Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury.

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

Tabela 1: Limity czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3

9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Głośne działanie





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

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

Komunikaty o błędach

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania
Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania	Zapala się symbol "L".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykiem.	Zapala się symbol „Fx**”.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Miga symbol „Ex***”	Wyświetlacz strefy gotowania
Patelnia/garnek lub inny obiekt na panelu sterowania dotykiem	Miga symbol „F”	Wszystkie wyświetlacze stref gotowania
x** : „1, 2, ..., 9”		

	Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.
	Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.
	Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.
	Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

6 Czystczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyszczy 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 czyszczy się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar pary 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 żyletką, 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 kucharki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

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 "L".

- 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.*

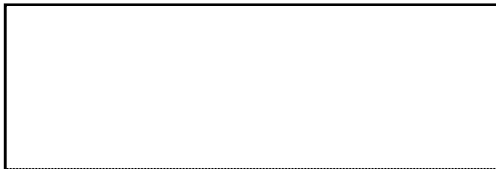
Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- 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.*



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 S.A. ul. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl
Infolinia 22 250 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 i wybrać zakładkę serwis.**

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 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.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu 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: 22 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO 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. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

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: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, 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 niewłaściwego montażu 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. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

guarantee.rev.AF