Proszę, przeczytaj najpierw tę instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

Dziękuję, że wolisz to urządzenie Beko. Mamy nadzieję, że uzyskasz najlepsze efekty dzięki swojemu urządzeniu, które zostało wyprodukowane przy użyciu wysokiej jakości i najnowocześniejszej technologii. Z tego powodu prosimy o uważne przeczytanie całej instrukcji obsługi oraz wszystkie inne dokumenty towarzyszące przed użyciem urządzenia i zachowanie go jako źródła na przyszłość. Jeśli przekazujesz urządzenie komuś innemu, podaj też instrukcję obsługi. Postępuj zgodnie z instrukcjami, zwracając uwagę na wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi.

Pamiętaj, że ta instrukcja użytkownika może dotyczyć także innych modeli. Różnice między modelami są wyraźnie opisane w instrukcji.

Znaczenia symboli

W różnych sekcjach tego podręcznika użytkownika użyto następujących symboli:

	Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.
	**UWAGA:**Ostrzeżenia przed niebezpiecznymi sytuacjami dotyczącymi bezpieczeństwa życia i mienia.
	**UWAGA:**Ostrzeżenie przed pożarem.
	**UWAGA:**Ostrzeżenie przed porażeniem prądem.

1 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa: przeczytaj uważnie i zachowaj je na przyszłość

1.1 Bezpieczeństwo ogólne

Źródło Ta sekcja zawiera instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą chronić przed ryzykiem pożaru, porażenia prądem, wycieków energii mikrofalowej, obrażeń ciała lub szkód majątkowych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelką gwarancję.

- Produkty Beko spełniają obowiązujące normy bezpieczeństwa; Dlatego w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia lub kabla zasilającego, należy je naprawić lub wymienić przez dealera, serwis lub specjalistę i autoryzowany serwis, aby uniknąć zagrożenia. Wadliwe lub niekwalifikowane naprawy mogą być niebezpieczne i stanowić zagrożenie dla użytkownika.

1.2 Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem

- Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrego systemu instalacji uziemiającej jest niezbędne i niezbędne.
- Zmiany w systemie instalacji elektrycznej domowej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

1.3 Eksploatacja i utrzymanie

Zagrożenie porażeniem prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej lub popękanej płycie kuchennej. Jeśli powierzch-

nia płyty pęknie lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie przy zasilaniu sieciowym (włącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz płytę kuchenną przy ścianie przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

1.4 Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

1.5 Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzeją się na tyle, że mogą powodować oparzenia.
- Nie pozwól, by twoje ciało, ubranie ani żaden przedmiot poza odpowiednimi naczyniami nie zetknął się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni kuchenki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z daleka.
- Uchwyty rondel mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystawają poza inne strefy gotowania, które są włączone. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować oparzeniami i oparzeniami.

1.6 Ryzyko cięcia

- Ostrza ostrza do gotowania płyty kuchennej zostaje odsłonięta, gdy osłona bezpieczeństwa

zostanie schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj je bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Brak ostrożności może skutkować kontuzjami lub skaleczeniami.

1.7 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj dokładnie te instrukcje przed instalacją lub użyciem tego urządzenia.
- Na tym urządzeniu nie należy w żadnym momencie umieszczać materiałów palnych ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z niowymi instrukcjami montażu.
- Urządzenie to powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie to powinno być podłączone do obwodu zawierającego przełącznik izolacyjny, zapewniający całkowite odłączenie zasilania zgodnie z zasadami okablowania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub odpowiedzialności.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przepływ powoduje dym i tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żad-

nych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłącz strefy gotowania i płytę kuchenną, jak opisano w tej instrukcji (czyli za pomocą dotykowych przycisków).
- Nie pozwól dzieciom bawić się tym urządzeniem, siedzenia, stania czy wspinania się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na kuchenkę mogą poważnie ucierpieć.
- Nie zostawiaj dzieci samych ani bez opieki w miejscu, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która będzie ich instruować w obsłudze urządzenia. Instruktor powinien być pewien, że może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie pozostałe usługi powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na kuchenkę.
- Nie stój na kuchence.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj

patelni po ceramicznej powierzchni szkła, ponieważ mogą one porysować szkło.

- Nie używaj szokatorów ani innych agresywnych środków czyszczących do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby podobnie wykwalifikowane, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  – pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  – domy gospodarcze;
  – przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych;
  – Miejsca typu bed and breakfast.
- **UWAGA:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z daleka, chyba że będą stale nadzorowane.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały objęte nadzorem lub instrukcjami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym

zagrożenia.

- Dzieci nie mogą bawić się tym sprzętem. Sprzątanie i konserwacja użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- **UWAGA:**Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, tylko wyłącz urządzenie i przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- **UWAGA:**Ryzyko pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- **UWAGA:**Jeśli powierzchnia jest popękana, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem, w przypadku powierzchni kuchenek wykonanych ze szkła-ceramiki lub podobnych materiałów, które chronią żywe części
- Nie wolno używać mycia pary.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:**Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkoterminowego musi być nieustannie nadzorowany.
- **UWAGA:**Nie używaj żadnych osłon płyt ani płyt kuchennych. Stosowanie nieodpowiednich ochron może powodować wypadki.
- Urządzenie to wyposażone jest w połączenie uziemiające wyłącznie do celów funkcjonalnych.
- Powinieneś przechowywać urządzenie zgodnie z oznaczeniami obsługi na kartonie.

1 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

1.8 Przestrzeganie dyrektywy WEEE i utylizacja odpadów:

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą odpadów elektrycznych i elektronicznych urządzeń (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomożesz zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w przypadku niewłaściwej utylizacji.



Symbol na produkcie wskazuje, że nie może być traktowany jako zwykłe odpady domowe. Należy go zabrać do punktu zbiórki do recyklingu i elektroniki.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat obróbki, odzysku i recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z lokalną radą, usługą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym go zakupiłeś.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat obróbki, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, usługą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiłeś produkt.

1.9 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów określonych w dyrektywie.

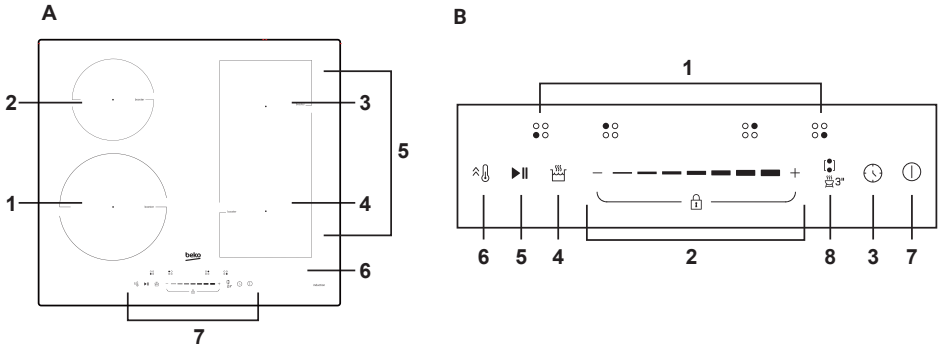
1.10 Informacje o opakowaniu



Materiały opakowawcze tego produktu są wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami środowiskowymi. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Zabierz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez lokalne władze.

2 Ogólne overview

2.1 Przegląd



Sterowanie i części

A. Przegląd

1. Strefa 2000 Boost 2600W
2. Strefa 1500 Boost 1800W
3. Strefa 1800 Boost 2000W
4. Strefa 1500 Boost 1800W
5. Strefa 2800 Boost 3500W
6. Szklana płyta
7. Panel sterowania

B. Panel sterowania

1. Przycisk wyboru strefy grzewczą
2. Kontrola regulacji mocy / Regulacja timera / Blokada kluczaPrzyciski
3. Timerguzik
4. Trzymaj się ciepłoguzik
5. Stop & goguzik
6. Przycisk funkcji doładowania
7. Przycisk ON/OFF
8. Wybór strefy elastycznej/kontrola funkcji BBQ

2.2 Dane techniczne

Strefy gotowania	4 Strefy
Typ elektryczny	KLASA I
Napięcie zasilania	220-240V~, 50-60Hz
Zainstalowana energia elektryczna	2,5 kW: 2250-2750 W, 7,4 kW: 6600-7400 W
Rozmiar produktu (L*W*H)	590*520*60 mm
Wbudowane wymiary	560^{+2}*490^{+2}*$56^{\pm 0,3}$mm

Specyfikacje techniczne mogą być zmieniane bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Figury w tym podręczniku to schematy-

IC i mogą nie do końca pasować do Twojego produktu.

2 Ogólne overview

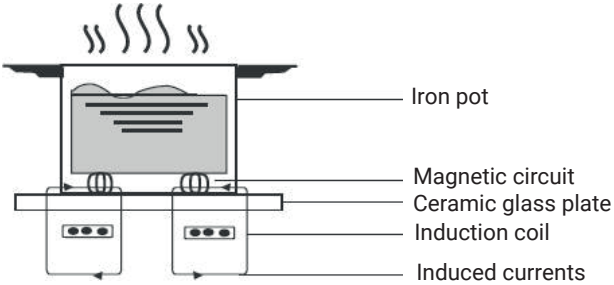
Informacje o domowych elektrycznych płytach

	Jednostka wartości symbolu	**Jednostka wartości symbolu**	**Jednostka wartości symbolu**
Identyfikacja modelu		HII 64500 FTO	
Typ hobu		Wbudowany hob	
Liczba stref gotowania i/lub obszarów		4 strefy	
Technologia grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i miejsca gotowania, strefy do gotowania promieniowego, talerze stałe)		Strefy gotowania indukcyjnego	
Dla okrągłych stref lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na strefę ogrzewania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Strefa 1: 21,0 Strefa 2: 16,0 Strefa 3: 18,0 Strefa 4: 18,0	CM
Dla stref lub obszarów nieokrągłych: długość i szerokość użytecznej powierzchni dla każdej strefy lub obszaru ogrzewania elektrycznego, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	L W	Strefa mostu: 18.0*39.5	CM
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię obliczaną na kg	Gotowanie elektryczne EC	Strefa 1:187,67 Strefa 2:188,53 Strefa 3:168.38 Strefa 4:197,33 Strefa mostu: 185,81	Wh/kg
Zużycie energii dla hobu obliczane na kg	EC electric hob	186.68	Wh/kg

3 Przed pierwszym użyciem

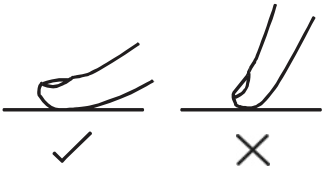
3.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie drgań elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w patelni, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szkła. Szklanka nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia ją ostatecznie podgrzewa.



3.2 Korzystanie z sterowania dotykowego

- Sterowanie reaguje na dotyk, więc nie musisz wywierać nacisku.
- Używaj kulki palca, nie jej czubka.
- Za każdym razem, gdy zarejestrujesz dotyk, usłyszysz sygnał.
- Upewnij się, że sterowanie jest zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. sztućców czy szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę sterowania.



3.3 Wybór odpowiednich naczyń kuchennych



Używaj wyłącznie naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie patelni.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przesuń magnes w stronę podstawy patelni. Jeśli jest przyciągana, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.
2. Jeśli"U"nie miga na wyświetlaczu, a woda się nagrzewa, więc patelnia jest odpowiednia.

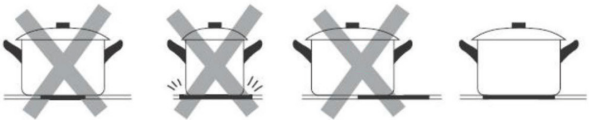
- Naczynie wykonane z następujących materiałów nie jest odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika i ceramika.

3 Przed pierwszym użyciem

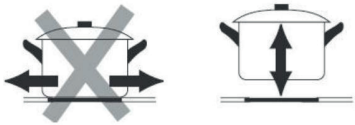
- Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach ani zakrzywionej podstawie.



- Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj patelni, których średnica jest tak duża jak grafika wybranej strefy. Przy użyciu garnka wykorzystana jest nieco szersza energia przy maksymalnej efektywności. Jeśli używasz mniejszych garnków, wydajność może być niższa niż się spodziewasz. Zawsze wycentruj patelnię na miejscu gotowania.



- Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



3.4 Wymiary panny

- Strefy gotowania są do granic możliwości, automatycznie dostosowane do średnicy patelni. Jednak dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiadającą strefą gotowania. Aby osiągnąć maksymalną wydajność kuchenki, prosimy ustawić patelnię na środku strefy gotowania.
- Średnica podstawy naczynia indukcyjnego:

Średnica strefy gotowania (mm)	**Średnia średnica doniczki (mm)**
Strefa 1 (210mm)	140
Strefa 2 (160mm)	100
Strefy 3 i 4 (180mm)	120
Strefa 5 (Strefa Flex)	240 lub 160x270

Powyższe może się różnić w zależności od jakości użytej patelni.

4 Działanie urządzenia

ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

Dzięki zarządzaniu mocą możesz ustawić całkowitą moc na 2,5kW/7,4kW. W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną możliwą moc. Dostosuj ustawienia dotyczące limitów instalacji elektrycznej w domu, jak opisano w następnym akapicie. Uwaga: W zależności od wybranej mocy w kuchence, niektóre poziomy i funkcje strefy gotowania (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczone, aby zapobiec przekroczeniu wybranego limitu. Chociaż poziomy mocy przekraczają wybraną całkowitą moc, symbol "PN" pojawia się

Zarządzanie zasilaniem można ustawić tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest wyłączona.

Z 7,4kW na 2,5kW::

Kiedy pierwszy raz korzystasz z płyty kuchennej, proszę zauważyć, że domyślny status to 7,4kW. Najpierw naciśnij przycisk stop + go i przytrzymaj przez 5 sekund. Słychać sygnał dźwiękowy sygnału dźwiękowy raz i miganie "7.4", gdy miga sygnał "7.4", dotknij i przytrzymaj boost przez 5 sekund, co wyświetli kolejne "2,5", a następnie naciśnij przycisk stop + go i przytrzymaj przez 5 sekund, sygnał zabrzmi 10 razy, co oznacza, że ustawienie zostało zakończone.

Z przełączania 2,5kW na 7,4kW.

Najpierw naciśnij przycisk stop + go i przytrzymaj przez 5 sekund-

Onds. Słychać sygnał dźwiękowy sygnału dźwiękowy raz i miganie "2.5", gdy miga "2.5" zasilania, dotknij i przytrzymaj boost przez 5 sekund i prześwietli się do "7,4", a następnie naciśnij przycisk stop + go i przytrzymasz przez 5 sekund, sygnał zabrzmi 10 razy, oznacza to, że ustawienie zostało zakończone

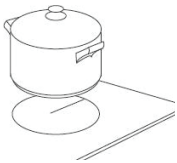
4.1 Żeby zacząć gotować

- Po włączeniu sygnał dzwoni raz, wszystkie wskaźniki świecą na 1 sekundę, po czym gasną, co oznacza, że kuchenka weszła w tryb czuwania.

1. Dotknij pokrętła ON/OFF, wszystkie wskaźniki pokażą "-" lub "--".



2. Postaw odpowiednią patelnię na wybranej strefie gotowania.



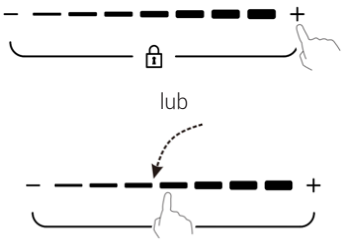
Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Dotknij klawisza wyboru strefy gotowania, a wskaźnik na wyświetlaczu obok klawisza zacznie migać.



4. Gdy liczba miga, ustaw poziom mocy, wielokrotnie dotykając przycisku + lub -.

Możesz też przesuwać suwak lub po prostu dotknąć dowolnego punktu suwaka.



- Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 1 minuty, płyta kuchenna automatycznie się wyłączy. Musisz zacząć od początku od kroku 1.

- Możesz zmieniać ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.

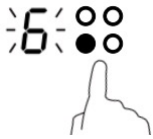
Jeśli wyświetlacz miga" " alternatywnie z ustawieniem ciepła oznacza to, że albo:

- Nie postawiłeś patelni na odpowiedniej strefie gotowania lub,
- Patelnia, której używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub,
- Patelnia jest za mała lub nie jest odpowiednio wycentrowana względem strefy gotowania.

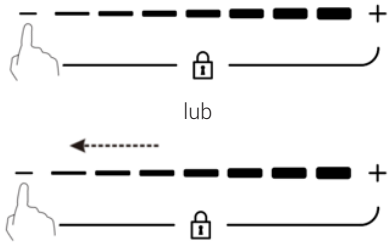
Nie podgrzewamy go, chyba że na miejscu gotowania znajduje się odpowiednia patelnia. Wyświetlacz automatycznie wyłącza się po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczona odpowiednia patelnia.

4.2 Gdy skończysz gotować

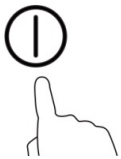
1. Dotykanie przycisku wyboru strefy grzewczej, który chcesz wyłączyć.



2. Wielokrotnie dotykaj "-" lub przesuwaj suwak do lewego punktu, a następnie dotykaj "-", albo dotykaj lewego punktu suwaka, a następnie "-". Upewnij się, że na wyświetlaczu będzie pokazywana "0".



3. Aby wyłączyć wszystkie strefy gotowania, dotykając przycisku ON/OFF.



4. Uważaj na gorące powierzchnie. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik "H" (Residual Heat Indicator), który wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku.Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również wykorzystywany jako funkcja oszczędzająca energię, wykorzystując strefę, która jest jeszcze gorąca, do podgrzewania innych patelni.

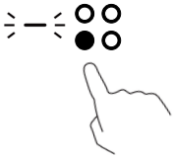


4.3 Wykorzystanie funkcji boosta

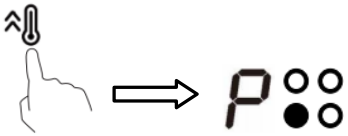
Funkcja Boost to funkcja, która maksymalizuje moc w wybranej strefie gotowania. Po aktywacji funkcja trwa 5 minut i zapewnia mocniejsze i szybsze gotowanie, np. podgrzewanie dużego garnka wodą do gotowania ryżu lub makaronu.

Używanie doładowania do zwiększenia mocy

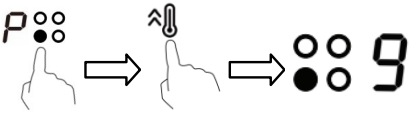
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, który chcesz wzmocnić, a wskaźnik obok klawisza zacznie migać na wyświetlaczu.



2. Dotknij przycisku doładowania, a strefa gotowania zacznie działać w trybie doładowania. Wyświetlacz zasilania pokaże "P", co oznacza, że strefa jest w trybie doładowania.



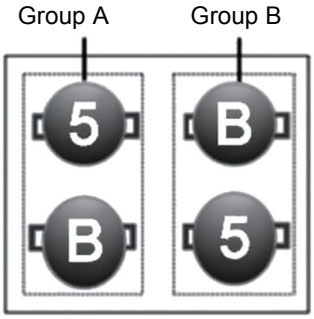
3. Moc doładowania trwa 5 minut, a potem strefa wraca do poziomu mocy 9.
4. Jeśli chcesz anulować funkcję doładowania podczas 5-minutowego czasu pracy, dotknij wyboru strefy gotowania, a obok klawisza zacznie migać wskaźnik. Następnie dotknij przycisku funkcji boost i strefa gotowania wróci do poziomu mocy 9.



Zarządzanie energią

Twój hob jest podzielony na dwie grupy. Możesz wzmocnić tylko jedną strefę w każdej grupie, a odpowiednia strefa musi znajdować się na poziomie mocy 5 lub niższym.

4 strefy mogą korzystać z funkcji boost.

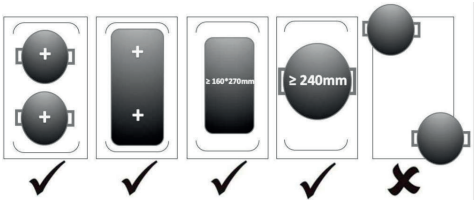


4.4 Wykorzystanie funkcji strefy flex

Ten obszar może być używany jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb kuchennych. Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych stref gotowania, które można kontrolować osobno.

Upewnij się, że naczynia są ustawione na środku jednej strefy gotowania. Podczas śpiewania dużego garnka lub owalnego, prostokątnego i wydłużonego garnka, upewnij się, że patelnie są ustawione na środku strefy gotowania zakrywającej oba krzyże.

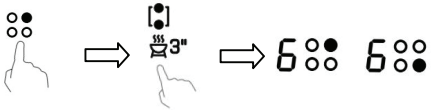
Przykłady poprawnego i nieprawidłowego ustawienia doniczek:



Wykorzystanie Flex Zone jako jednej dużej strefy:

Aby aktywować Flex Zone jako jedną dużą strefę, wybierz strefę z funkcją flex i naciśnij ikonę flex zone, wtedy zapali się kontrolka w pobliżu ikony flex zone, którą aktywuje funkcja flex zone.

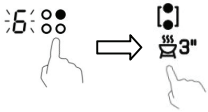
Ustawienie mocy działa w każdym innym normalnym obszarze.



W funkcji strefy flex strefy 3 i 4 mogą jednocześnie wejść w funkcję Boost i wyjść po 5 minutach.

Wykorzystanie Flex Zone jako dwóch niezależnych stref:

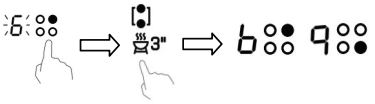
Aby wykorzystać obszar elastyczny jako dwie różne strefy o różnych ustawieniach mocy, naciśnij ponownie strefę grzewczą, a następnie dotknij kontrolera Flex Zone, kontrolka zgaśnie obok kontrolera Flex Zone, a potem strefa flex się wyłączy.



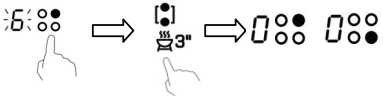
4.5 Wykorzystanie funkcji grilla

Funkcja BBQ może być używana w trybie Flex Zone, aby temperatura powierzchni patelni pozostała równomiernie rozłożona.

1. Dotknij opcji wyboru strefy gotowania, dla której chcesz użyć funkcji BBQ, a obok niej zacznie migać wskaźnik.
2. Dotknij i przytrzymaj kontrolkę Flex Zone/BBQ przez 3 sekundy, aby aktywować funkcję BBQ. Następnie wyświetlane są litery 'b' i 'q'.



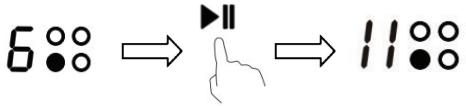
3. Aby wyłączyć funkcję BBQ, dotknij wcześniej wybranego przycisku wyboru strefy gotowania, a następnie przez 1 sekundę spróbuj Flex Zone/ BBQ. Wskaźnik strefy gotowania pokaże "0" i poziom mocy można zresetować.



4.6 Używanie funkcji pauzy - STOP+GO

Funkcję pauzy można stosować w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala zatrzymać płytę indukcyjną i wrócić do niej.

1. Upewnij się, że strefa gotowania działa.
2. Naciśnij przycisk STOP+GO, a wskaźnik strefy gotowania pokaże "II". Następnie działanie płyty indukcyjnej zostanie wyłączone w zakresie wszystkich stref gotowania, z wyjątkiem klawiszy STOP+GO, włączania/wyłączania i blokady.



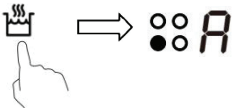
3. Aby przerwać status pauzy, naciśnij przycisk STOP+GO, a strefa gotowania wróci do ustawionego wcześniej poziomu mocy.



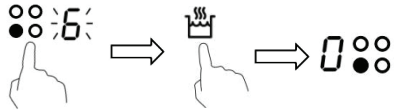
4.7 Korzystanie z funkcji utrzymania ciepła

Funkcja utrzymania ciepła jest odpowiednia do utrzymania ciepła jedzenia. Używam urządzenia do utrzymania ciepła, aby uzyskać stabilną temperaturę.

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którego chcesz użyć do utrzymania ciepła, a obok klawisza zacznie migać wskaźnik.
2. Dotknij pokrętła funkcji utrzymania ciepła, a wskaźnik strefy gotowania pokaże "A".



3. Aby anulować tryb utrzymania ciepła, naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej, a następnie skorzystaj z opcji "utrzymaj ciepło", a strefa gotowania wchodzi na "0".



4.8 Blokowanie sterowania

- Możesz zablokować sterowanie, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowe włączenie stref gotowania przez dzieci).
- Gdy sterowanie jest zablokowane, wszystkie elementy oprócz ON/OFF są wyłączone.

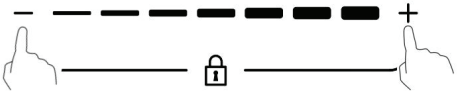
4 Działanie urządzenia

Aby zablokować sterowanie

1. Dotknij "-" i "+" razem.
2. Wskaźnik timera pokaże "Lo".

Aby odblokować sterowanie

1. Upewnij się, że kuchenka jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj "-" i "+" razem przez 3 sekundy.
3. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty kuchennej.



Gdy kuchenka jest w trybie blokady, wszystkie przyciski są wyłączone oprócz ON/OFF; zawsze możesz wyłączyć kuchenkę za pomocą ON/OFF w sytuacji awaryjnej, ale najpierw powinieneś odblokować płytę kuchenną, zanim zaczniesz ją używać.

4.9 Korzystanie z timera

Można używać timera na dwa sposoby:

- Możesz go używać jako opiekuna minutowego. W takim przypadku timer nie wyłącza żadnej strefy gotowania, gdy upłynie ustalony czas.
- Możesz ustawić wyłączenie jednej lub kilku stref gotowania po upływie ustalonego czasu.
- Możesz ustawić timer do 99 minut.

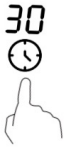
Używanie timera jako opiekuna minuty

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona.

Możesz używać minutowego nadzorcy nawet jeśli nie wybierasz żadnych stref gotowania.

2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik pokazuje "30".



3. Dostosuj ustawienie timera, dotykając przycisku - lub +. Ustawione minuty zostaną potwierdzone po około 5 sekundach migania. Gdy czas zostanie ustalony, natychmiast zacznie odliczać. Dzik wystawowyD pokaże pozostały czas.



4. Aby anulować timer, należy dotknąć przycisku timera, na wyświetlaczu pojawi się "00", a potem na wyświetlaczu pojawi się "--".

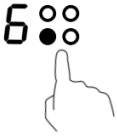


5. Brzęczyk będzie pikał 30 sekund, a wyświetlacz timera pokaże "--" po upływie ustawionego czasu.

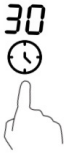
- Dotknij przycisku "-" lub "+" na timerze raz, aby zmniejszyć lub wydłużyć o 1 minutę.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk "-" lub "+" na timerze, aby zmniejszyć lub wydłużyć o 10 minut.
- Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, timer automatycznie wróci do 00 minut.

Ustawianie timera, aby wyłączyć jedną strefę gotowania

1. Dotykając opcji wyboru strefy grzewczej, wybierz opcję ustawienia timera.



2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik pokaże "30".

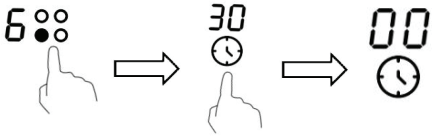


3. Dostosuj ustawienie timera, dotykając przycisku - lub +. Ustawione minuty zostaną potwierdzone po około 5 sekundach migania.



- Dotknięcie przycisku "-" lub "+" na timerze raz zmniejsza lub wydłuża czas o 1 minutę.
- Dotknięcie i przytrzymanie przycisku "-" lub "+" na timerze zmniejsza lub wydłuża czas o 10 minut.
- Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, timer automatycznie wróci do 0 minut.

4. Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie stąpanie timera, timer zostaje anulowany, na wyświetlaczu minuty pojawi się "00", a potem "--".



5. Gdy czas zostanie ustawiony, natychmiast zacznie odliczać, a wyświetlacz pokaże pozostały czas.



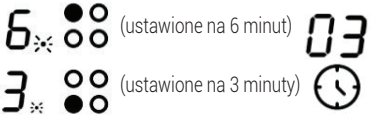
Czerwony punkt obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, co oznacza, że wybrana jest strefa.



Ustawienie timera tak, aby wyłączył więcej niż jedną strefę gotowania

1. Jeśli funkcja jest używana dla więcej niż jednej strefy gotowania, wyświetlacz pokaże najkrótszy czas (np. Strefa 1 ma ustalony czas 3 minuty, a strefa 2 6 minut, więc wyświetlacz timera pokazuje "3").

Migająca czerwona kropka obok wyświetlacza poziomu mocy oznacza, że wyświetlacz timera pokazuje pozostały ustawiony czas dla danej strefy gotowania. Jeśli chcesz sprawdzić pozostały czas ustawienia w drugiej strefie gotowania, dotknij klawisza wyboru strefy gotowania dla tej strefy. Timer pokaże ustalony czas.



2. Gdy czas gotowania się kończy, odpowiednia strefa gotowania automatycznie się wyłącza, a "H" pojawia się na wyświetlaczu, dopóki strefa nie ostygnie do bezpiecznej temperatury.



Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

4.10 Ochrona przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty kuchennej. Gdy wykryje się zbyt wysoką temperaturę, płyta kuchenna automatycznie przestaje działać.

4.11 Ochrona przed wyciekiem

Płyta kuchenna piszczy i wyłącza się po przelaniu określonej ilości płynu na sterowanie. Jeśli tak się stanie, wyłącz zasilanie, stosuj standardowe środki ostrożności przy czyszczeniu gorących płynów i upewnij się, że płyta kuchenna jest sucha przed ponownym rozpoczęciem gotowania.

4.12 Wykrywanie małych artykułów

Gdy na kucie indukcyjnej pozostanie nieodpowiednia lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium) lub inny drobny przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta indukcyjna automatycznie przechodzi w stan

gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator chłodzący będzie działał jeszcze przez 1 minutę.

4.13 Ostrzeżenie przed ciepłem pozostałym

Gdy kuchenka działa przez jakiś czas, pozostaje trochę ciepła. Na wyświetlaczu pojawia się litera "H" (Wskaźnik Pozostałego Ciepła) jako ostrzeżenie przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi gorącymi powierzchniami. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

4.14 Ochrona przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączanie to funkcja ochrony bezpieczeństwa dla Twojej indukcyjnej płyty kuchennej. Wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć zasilanie w strefie gotowania. Domyślne czasy wyłączeń przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Domyślny timer pracy (godzina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od naczyń i ilości gotowania. .

Cie-pło	Suitabilit
1 - 2	• ogrzewanie niewielkich ilości żywności • topiąca się czekolada i masło • delikatne gotowanie • powolne ocieplenie
3 - 4	• podgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• smażenie na tavie • Pieczenie • doprowadzanie zupy do wrzenia • wrząca woda

5 Wytyczne dotyczące gotowania



Uważaj podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz szybko się nagrzewają, szczególnie jeśli używasz funkcji Boost na kuchence indukcyjnej. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, co stanowi poważne ryzyko pożaru.

5.1 Porady kulinarne

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz temperaturę.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię, zatrzymując ciepło.
- Ogranicz ilość płynów lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Zacznij gotować na wysokim ustawieniu i zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się nagrzeje.

Gotowanie, gotowanie ryżu

- Gotowanie następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, gdy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię płynu gotowanego. To klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowania jedzenia. Powinieneś także gotować sosy na bazie jajek i zagęszczanych mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie jedzenia w zalecanym czasie.

Stek do smażenia

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Ustaw mięso w temperaturze pokojowej przez około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię o ciężkiej bazie.
3. Posmaruj obie strony steka olejem. Wlej trochę oleju do gorącej patelni, a następnie opuszcz mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości steku i tego, jak bardzo chcesz go ugotować. Czas może się wahać od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak bardzo jest upieczony – im twardszy, tym bardziej "dobrze wysmażony".
5. Zostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia na tavie

1. Wybierz odpowiedni z indukcją płaski wok lub dużą patelnię.
2. Miej przygotowane wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Krótko rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Smaż warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, obniż temperaturę gotowania, wróć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie mieszaj składniki, aby się dobrze podgrzały.
7. Podaj natychmiast.

6 Montaż urządzenia

6.1 Przed montażem kuchenki upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i pozioma, a żadne elementy konstrukcyjne nie przeszkadzają w wymaganiach dotyczących przestrzeni.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli kuchenka jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi prześwitu oraz obowiązującymi standardami i przepisami.
- W stałym okablowaniu jest wbudowany odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami okablowania. Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm oddzielenie styków powietrznych we wszystkich biegunach (lub we wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania pozwalają na takie zmiany wymagań).
- Przełącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta z zamontowanym płytką.
- W razie wątpliwości co do instalacji konsultujesz się z lokalnymi władzami budowlanymi i regulaminem.
- Do ścian otaczających płytę używasz odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne).

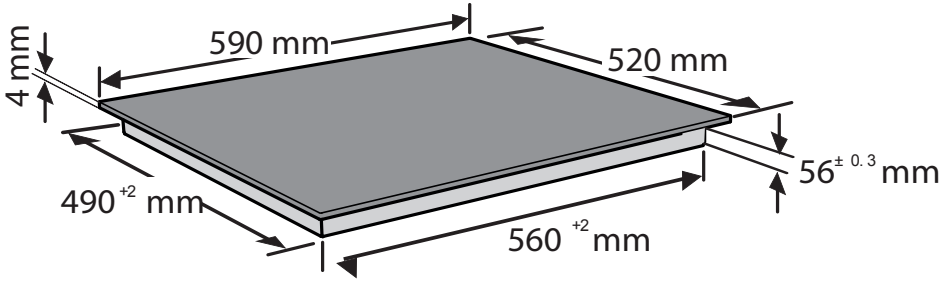
6.2 Po zainstalowaniu Hob upewnij się, że:

- Kabel zasilacza nie jest dostępny przez drzwiczki szafek ani szuflady.
- Z zewnątrz szafek do podstawy kuchenki jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza.
- Jeśli kuchenka jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą kuchenki instaluje się barierę termiczną.
- Przełącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

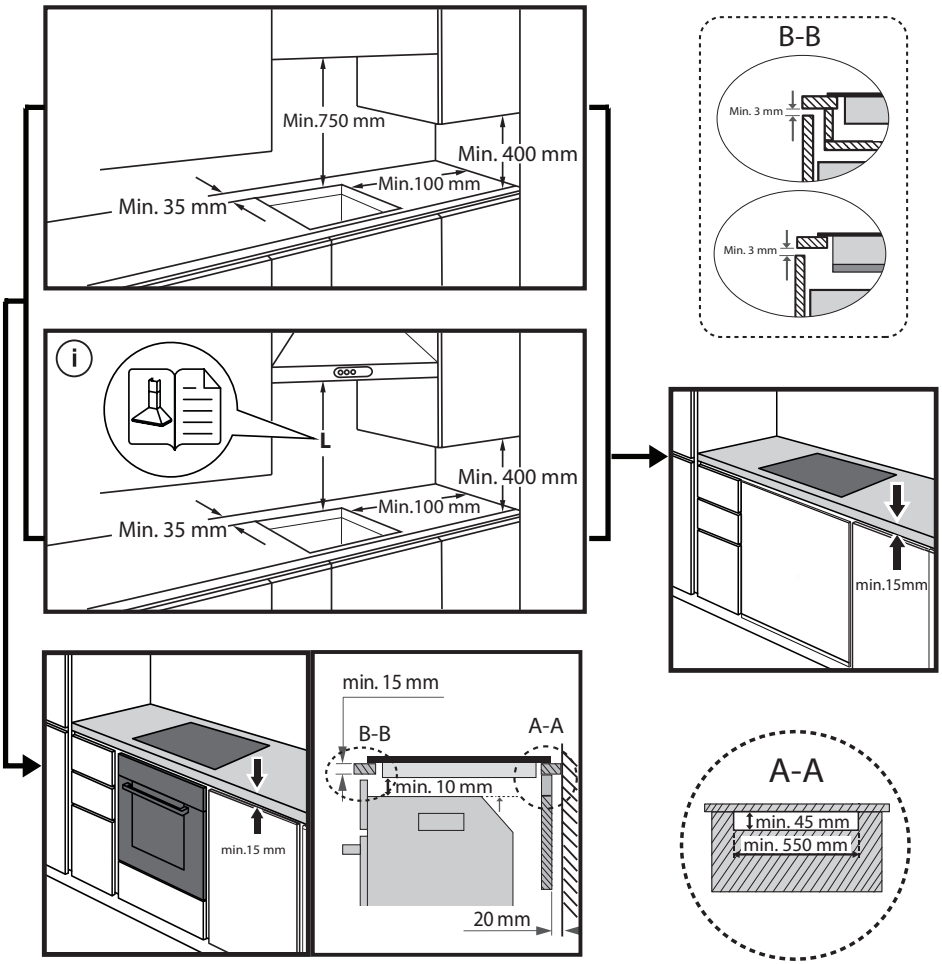
6.3 Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

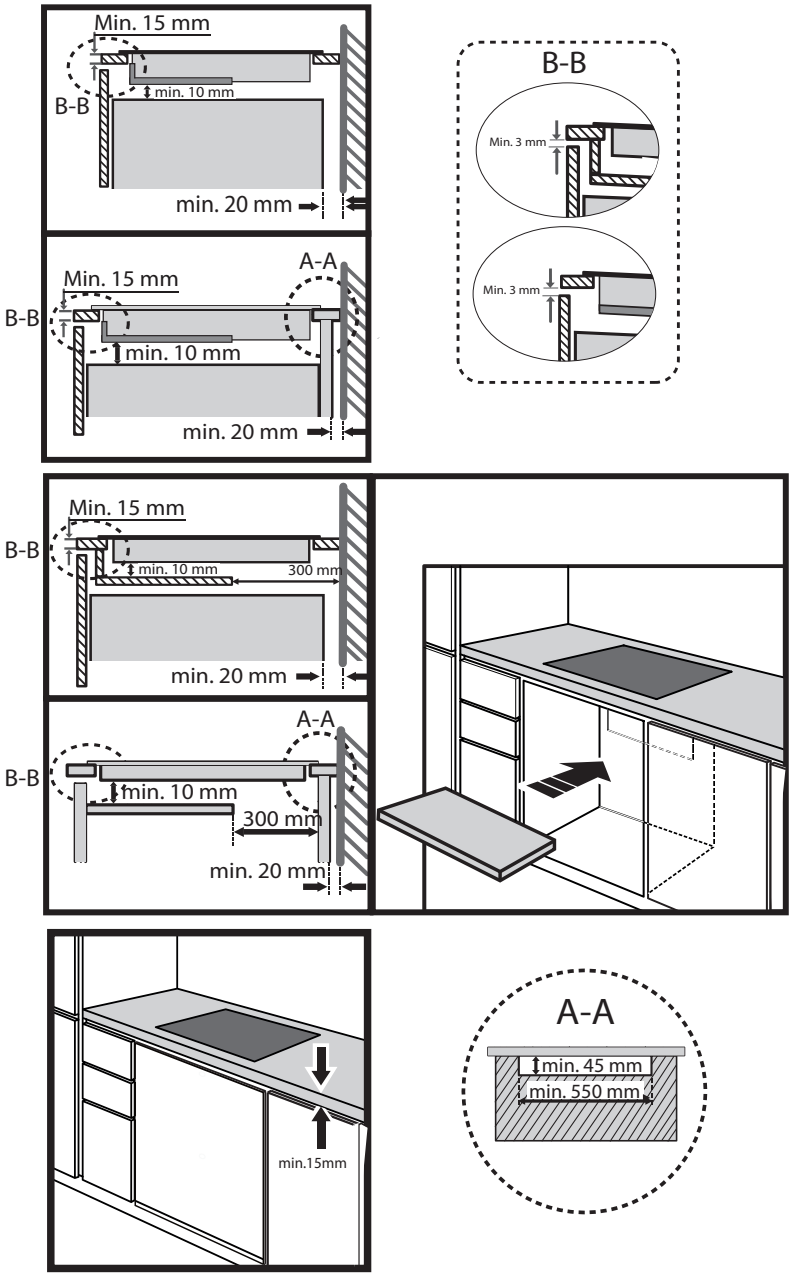
W każdym razie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana oraz wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej.



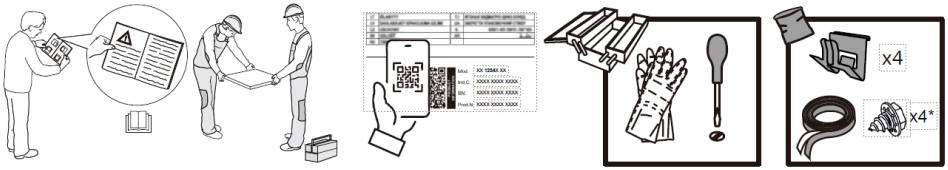
6 Montaż urządzenia

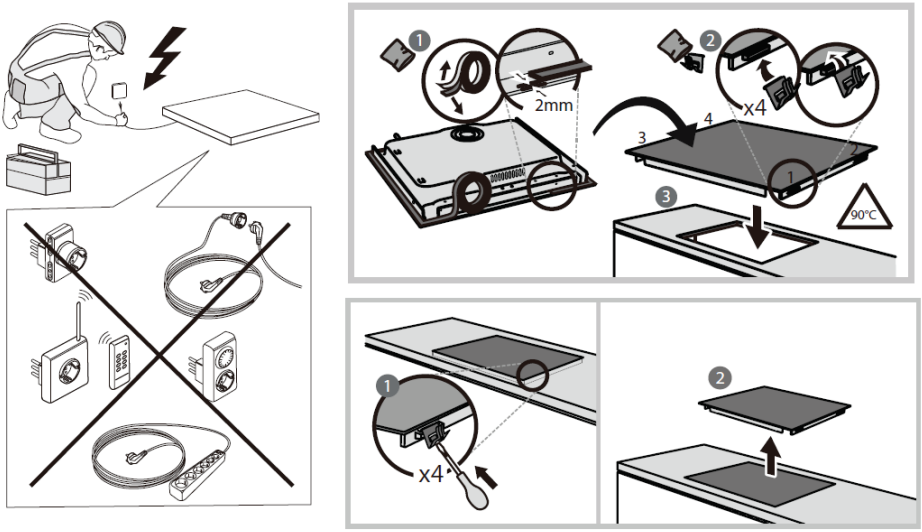


6 Montaż urządzenia



6 Montaż urządzenia





6.4 Podłączenie kuchenki do zasilania sieciowego

Ten płytnik musi być podłączony do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

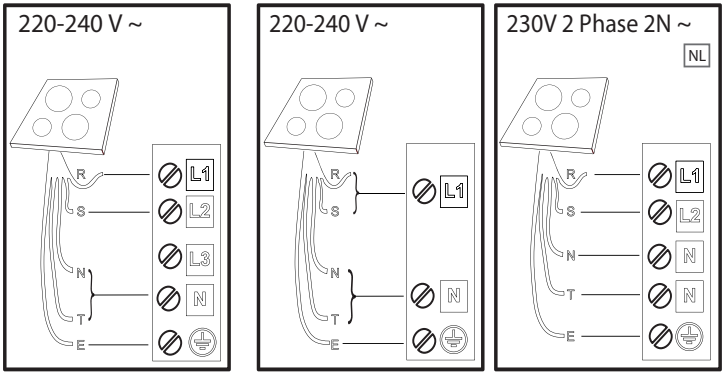
Przed podłączeniem płyty do zasilania z sieci, sprawdź, że:

1. Domowy system okablowania jest odpowiedni do zasilania pobieranego przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tablicy parametrowej.

⚠	Sekcje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tablicy mocowania. Aby podłączyć kuchenkę do zasilania z sieci, nie używaj adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą powodować przegrzanie i pożary. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75°C w żadnym momencie. Sprawdź u elektryka, czy system instalacji elektrycznej w domu jest odpowiedni bez zmian. Zmiany mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

6 Montaż urządzenia

Zasilacz powinien być podłączony zgodnie z odpowiednim standardem lub jednobiegunowym wyłącznikiem obwodowym. Metoda połączenia została przedstawiona poniżej.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S:brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚ **E:** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

7 Czyszczenie i pielęgnacja

Co	Jak	Ważne
Codzienne brudzenie szkła (odciski palców, ślady, plamy pozostawione po jedzeniu lub niecukrowe odciski na szybie)	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Opłucz i wytrzyj czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty kuchennej.	• Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie pojawia się oznaka 'gorąca powierzchnia', ale strefa gotowania może nadal być gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne ścieraczki, niektóre nylonowe szkostroje oraz ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek czyszczący lub dłubak jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj na kuchence pozostałości czystości: szkło może się zabarwić.
Wrzące przewody, rozpływające się i gorące, słodkie rozlania na szklankę	Usuń je natychmiast za pomocą plasterka ryby, scyzoryka lub skrobaka do żyletki odpowiedniej do płyt indukcyjnych ze szklanym kuchenką, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłącz zasilanie na kuchenkę przy ścianie. 2. Trzymaj ostrze lub przybor pod kątem 30° i zeskrobaj brud lub rozlanie na chłodne miejsce na kuchence. 3. Oczyść zabrudzenia lub rozlane za pomocą ściereczki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Postępuj zgodnie z krokami 2 do 4 dotyczącymi "Codziennego brudzenia szkła" powyżej.	• Usuń plamy pozostawione po stopionych potrawach i słodkich potrawach lub rozlewach jak najszybciej. Jeśli pozostawią je do ostygnięcia na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Ryzyko cięcia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj je bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przelewy na sterowaniu dotykowym	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Wchłanij rozlanie 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Całkowicie wytrzyj miejsce ręcznikiem papierowym. 5. Włącz zasilanie płyty kuchennej.	• Płyta grzewcza może piszczeć i sama się wyłączyć, a sterowanie dotykowe może nie działać, gdy jest na nim płyn. Upewnij się, że wytrzyłeś obszar sterowania dotykowego przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.

8 Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów	Przyczyna źródłowa	Pomocy
Płyty nie można włączyć.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilacza i że jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie doszło do przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko sprawdziłeś i problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe jest nieresponsywne.	Sterowanie jest zablokowane.	Odblokuj sterowanie. Zobacz sekcję "Używanie płyty indukcyjnej" po instrukcje.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Może pojawić się lekka warstwa wody na sterach lub możesz dotykać przycisków czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i używaj palca przy dotykaniu kontrolerów.
Szkło jest drapane.	Szorstka z krawędziami.	Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz 'Wybór odpowiednich naczyń kuchennych'.
	Nieodpowiednie, ścierniwcze lub środki czyszczące są używane.	Zobacz 'Czyszczenie i pielęgnacja'.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgają inaczej).	To normalne dla naczyń i nie oznacza wady.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum przy ustawieniu na wysokim poziomie.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	To normalne, ale hałas powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć, gdy obniżysz temperaturę.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany wentylator chłodzący wbudowany w twoją płytę indukcyjną zapobiega przegrzewaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	To normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania do indukcyjnego kuchenki przy ścianie, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się ona do gotowania indukcyjnego.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję 'Wybór odpowiednich naczyń kuchennych'.
	Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ jest za mała do strefy gotowania lub nie jest odpowiednio wycentrowana na niej.	Wycentruj patelnię i upewnij się, że jej dno odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.

8 Rozwiązywanie problemów

Kuchenka indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i pojawia się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Błąd techniczny.	Proszę zapisywać litery i cyfry błędów, wyłączać zasilanie płyty indukcyjnej przy ścianie i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlacz awarii i inspekcja strefy gotowania indukcyjnego

Jeśli pojawi się nieprawidłowość, kuchenka indukcyjna automatycznie przechodzi w stan ochronny i wyświetla odpowiednie kody ochronne:

Rozwiązywanie problemów	**Przyczyna źródłowa**	**Pomocy**
F3/F4	Czujnik temperatury awarii cewki indukcyjnej.	Prosimy o kontakt z wykwalifikowanym technikiem.
F9/FA	Czujnik temperatury awarii IGBT.	Prosimy o kontakt z wykwalifikowanym technikiem.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Proszę sprawdzić, czy zasilacz działa normalnie. Zasilanie włączy się po normalnym zasilaczu.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Prosimy o kontakt z wykwalifikowanym technikiem.

Powyższe to ocena i analiza powszechnych błędów.

Prosimy nie rozbierać urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń kuchenki indukcyjnej.

BEKO S.A. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa, Polska

www.beko.pl

INFOLINIA 222 50 14 14

Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) 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.

Proszę zarejestruj swoje urządzenie na 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 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.

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**
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: 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.**

400020008612
2807110052_Rev_02.04.2015

Additional Information for User Manual:
Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:
Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur
Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:
Dodatne informacije za korisničko uputstvo:
Informacion Shtesë për Manualin e Përdorimit:
Dodatne informacije za korisnički priručnik:
Dodatne informacije za uporabniški priročnik:
Допълнителна информация за ръководството за потребителя:
Дополнителни информации за упатството за корисникот:
Další informace pro Uživatelskou příručku:
Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:
Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826
Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826
Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.
Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826 2023/826
Tehničke informacije o radnim režimima niske potrošnje energije u skladu sa EU Uredbom 2023/826
Informacione teknike mbi mënyrat e funksionimit me Fuqi të Ulët sipas Rregullores së BE-së 2023/826
Tehničke informacije o radnim načinima rada s niskom potrošnjom snage u skladu s Uredbom EU 2023/826
Tehnične informacije o delujočih načinih nizke porabe energije v skladu z Uredbo EU 2023/826
Техническа информация относно работните режими с ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826
Технички информации за работните режими со ниска моќност согласно Регулатива на ЕУ 2023/826
Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826
Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826
Informacje techniczne dotyczące obsługi trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Modus	STROOMVERBRUIK (WATT)	PERIODE(MINUTEN)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTA)*
Mënyra	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA (MINUTA)*
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	RAZDOBLJE (MINUTE)*
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUTE)*
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Tryb	POBÓR MOCY (WAT)	OKRES (MINUTY)*

Off	0.5	20
Aus		
Désactivé		
Uit		
Isključeno		
Fikur		
Isključeno		
Izklopljeno		
Изключен		
Исклучено		
Vypnuté		
Vypnuto		
Wyłączony		

* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
* Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.
* Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.
* De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.Period nakon kojeg oprema automatski dostiže režim pripravnosti, isključen režim ili mrežnu pripravnost, izražen u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
* Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e fikur ose gatishmërinë e rrjetëzuar në minuta dhe e rrumbullakosur në minutën më të afërt.
* Razdoblje nakon kojeg oprema automatski dostiže stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežno stanje pripravnosti u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
* Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti v minutah in zaokroženo na najbližjo minuto.
* Периодът, след който оборудването автоматично достига режим на готовност, изключен режим или мрежови режим на готовност в минути и закръглен до най-близката минута.
* Периодот по кој опремата автоматски го достигнува режимот на подготвеност, исклучениот режим или мрежниот режим на подготвеност во минути и заокружен до најблиската минута.
* Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.
* Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.
* Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania, tryb wyłączenia lub tryb czuwania sieciowego, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

Arçelik A.Ş.,
Karaağaç Caddesi No:2-6,34445,
Sütlüce Beyoğlu/İstanbul, Türkiye

www.beko.com