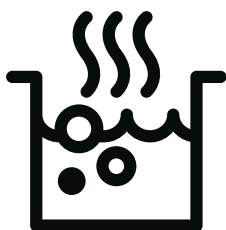




Induction Hob

User Manual



HDI 32400 TO - HII 43400 TO

EN - RU - KK - PL



01M-8770903200-0225-01
01M-8770913200-0225-01

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

dziękujemy za wybranie urządzenia marki Beko. Mamy nadzieję, że zakupione urządzenie, wyprodukowane z zapewnieniem wysokiej jakości przy użyciu najnowszych technologii, okaże się w pełni zadowalające. W tym celu przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi oraz dołączone dokumenty i zachować je do wglądu na przyszłość. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcjami, zwracając uwagę na wszystkie informacje i ostrzeżenia zamieszczone w niniejszym dokumencie.

Należy pamiętać, że niniejsza instrukcja może odnosić się także do innych modeli. Różnice pomiędzy modelami są wyraźnie opisane w instrukcji.

Znaczenie symboli

W różnych częściach niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

	Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.
	Ostrzeżenia dotyczące sytuacji zagrażających bezpieczeństwu, życiu i mieniu.
	Niebezpieczeństwo pożaru.
	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



**PAPIER Z RECYKLINGU
I NADAJĄCY SIĘ
DO PONÓWNEGO
PRZETWORZENIA**

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Rozdział ten zawiera instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą w uniknięciu pożaru, porażenia prądem, narażenia na wyciek energii mikrofalowej, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszystkie gwarancje.

- Produkty firmy Beko spełniają wszystkie wymagania stosownych norm bezpieczeństwa. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, aby uniknąć wszelkich zagrożeń należy oddać je do naprawy lub wymiany przez sprzedawcę, punkt serwisowy lub specjalistę albo autoryzowany serwis. Niewłaściwa lub niewykwalifi-

fikowana naprawa może spowodować niebezpieczeństwo i zagrożenie dla użytkownika.

1.2 Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

1.3 Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej pęknie lub złamie się, należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć płytę grzewczą na ścianie.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

1.4 Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

1.5 Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą nagrzać się do temperatury powodującej oparzenia.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub jakichkolwiek przedmiotów innych niż odpowiednie naczynia kuchenne ze szkłem indukcyjnym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy umieszczać na powierzchni kuchenki metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondla nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Przechowywać uchwyty w miejscu

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

niedostępnym dla dzieci.

- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.

1.6 Zagrożenie przecięciem

- Gdy pokrywa zabezpieczająca jest schowana, ostre jak brzytwa ostrze skrobaka płyty grzewczej jest odsłonięte. Używać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

1.7 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych łatwopalnych materiałów

ani produktów.

- Należy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- Nigdy nie pozostawiaj używanego urządzenia bez nadzoru. Przegrzanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać lub wspinać się na nie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, w którym urządzenie jest używane.
- Odpowiedzialna i kompetentna osoba powinna poinstruować dzieci lub osoby niepełnosprawne w zakresie obsługi urządzenia. Instruktor powinien upewnić się, że może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie i otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

grzewczej nie należy używać myjki parowej.

- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni ze szkła ceramicznego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać zmywaków ani innych ostrych, ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie to jest prze-

znaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych miejscach, takich jak:

- kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy;
- gospodarstwa rolne;
- używane przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego;
- pensjonaty;

• **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia, o ile nie są nieustannie pilnowane, nie powinny się zbliżać do urządzenia.

• To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub sensorycznie, a także

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, o ile znajdują się one pod nadzorem lub zostały szczegółowo poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i potencjalnych zagrożeniach.

- Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować tego urządzenia bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; zamiast tego wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj materiałów na powierzchni kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli po-

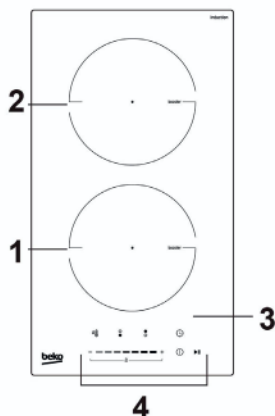
wierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni kuchenek wykonanych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem

- Nie używaj parownicy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy stale nadzorować krótki proces gotowania.

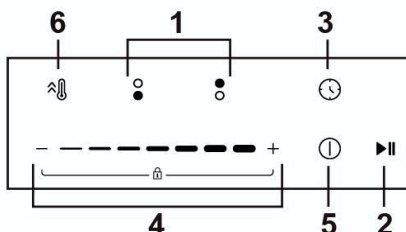
2 Charakterystyka ogólna

2.1 Charakterystyka – HDI 32400 TO

A



B



Sterowanie i części

A. Charakterystyka

1. 2000 Boost 2300 W strefa
2. 1500 Boost 2000 W strefa
3. Szklana płyta
4. Panel sterowania

B. Panel sterowania

1. Przycisk wyboru strefy ogrzewania
2. Przycisk Stop & GO
3. Pokrętko programatora
4. Przyciski regulacji mocy/przyciski regulacji czasu/przycisk blokady klawiszy
5. Przycisk wł./wył.
6. Przycisk funkcji Boost

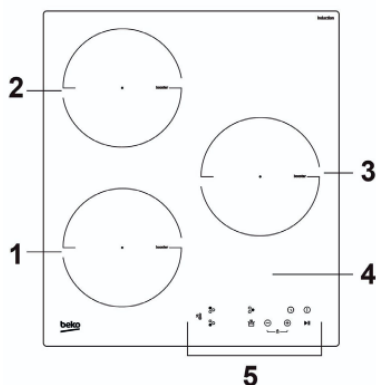
2.2 Dane techniczne

Model	HDI 32400 TO
Strefy gotowania	2 Strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	3000-3800 W
Rozmiar produktu (dł.*szer.*wys.)	288*520*60 mm
Wymiary zabudowy (A*B)	268*500 mm

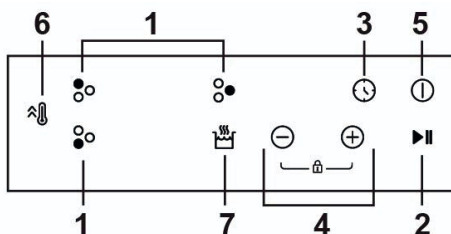
2 Charakterystyka ogólna

2.3 Charakterystyka – HII 43400 TO

A



B



Sterowanie i części

A. Charakterystyka

1. 2000 Boost 2600 W strefa
2. 1500 Boost 2000 W strefa
3. 1500 Boost 2000 W strefa
4. Szklana płyta
5. Panel sterowania

B. Panel sterowania

1. Przycisk wyboru strefy ogrzewania
2. Przycisk Stop & Go
3. Pokrętko programatora
4. Przyciski regulacji mocy / przyciski regulacji czasu / przycisk blokady klawiszy
5. Przycisk wł./wyl.
6. Przycisk funkcji Boost
7. Przycisk utrzymywania ciepła

2.2 Dane techniczne

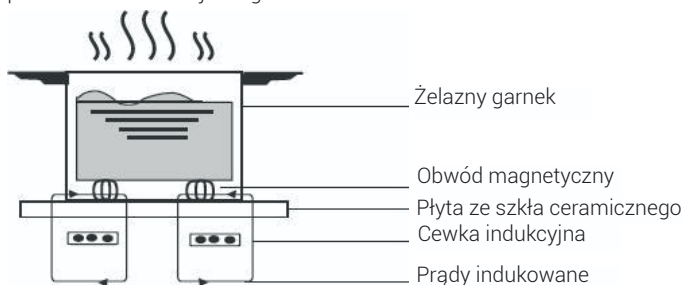
Model	HII 43400 TO
Strefy gotowania	3 Strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	5000-6100 W
Rozmiar produktu (dł.*szer.*wys.)	450*510*60 mm
Wymiary zabudowy (A*B)	425*495 mm

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

3 Przed pierwszym użyciem

3.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Jego działanie opiera się na wibracjach elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia ostаточно je rozgrzewa.

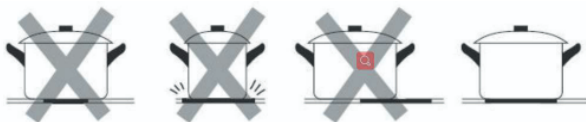


3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania

- Do płyty indukcyjnej należy dobrać odpowiednie naczynia, używając wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
- Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na dnie patelni. Aby sprawdzić, czy posiadane naczynie jest odpowiednie, należy przeprowadzić test magnetyczny.
- Przesuń magnes w kierunku podstawy szalki. Jeśli jest przyciągany, patelnia nadaje się do indukcji. Jeśli nie masz magnesu, wlej trochę wody do patelni; gdy „E” nie będzie migać na wyświetlaczu, a woda będzie się nagrzewać, oznacza to, że patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.



- Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku pola grzewczego.



- Zawsze podnoś patelnie z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.

3 Przed pierwszym użyciem

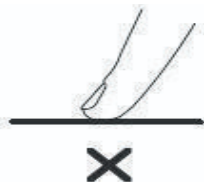
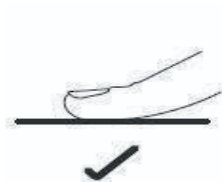


- Aby uzyskać maksymalną wydajność, garnek powinien mieć taki sam rozmiar jak pole grzejne, a patelnia powinna być wyśrodkowana na polu grzejnym. Nie należy używać garnków o średnicy większej niż pole grzejne.
- Chociaż nie określono maksymalnego limitu wagi dla każdej strefy gotowania, jeśli używany garnek ma taką samą średnicę jak strefa gotowania, można bezpiecznie używać pełnego garnka. Jeśli konieczne będzie użycie mniejszego garnka, poniższa tabela przedstawia minimalne dopuszczalne wymiary garnka dla każdej strefy gotowania:

Średnica strefy gotowania (mm)	Min. średnica naczynia (mm)
Strefa 1/2/3:180 mm	140 mm

3.3 Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Użyj opuszki palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy dotknięcie zostanie zarejestrowane, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów kuchennych lub szmatek). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



4 Obsługa urządzenia

4.1 Aby rozpocząć gotowanie

- Po włączeniu zasilania, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że kuchenka weszła w stan czuwania.
- Dotknij przycisku ON/OFF, wszystkie wskaźniki pokażą „-” lub „--”.
 - Umieść odpowiednią patelnię na wybranym polu grzejnym.



Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.

- Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, wskaźnik obok przycisku będzie migać „=” przez 5 sekund.
- Gdy liczba miga, ustaw poziom mocy, kilkakrotnie dotykając „-” lub „+”.



Można także przesuwając suwak lub po prostu dotknąć dowolnego punktu suwaka.

- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane żadne ustawienie ogrzewania, płyta wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Podczas gotowania możesz zmienić ustawienie ciepła w dowolnym momencie.

Jeśli na wyświetlaczu miga „=”, na przemian z ustawieniem ogrzewania, oznacza to, że:

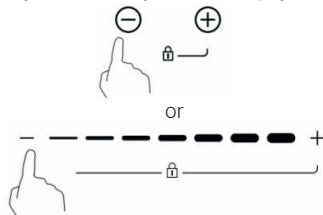
- patelnia nie została umieszczona na właściwym polu grzejnym lub,
- użyta patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub,
- patelnia jest zbyt mała lub nieprawidłowo wyśrodkowana na polu grzewczym.

Podgrzewanie nie nastąpi, jeśli na polu grzewczym nie znajdzie się odpowiednia patelnia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczona odpowiednia patelnia.

4.2 Po zakończeniu gotowania

- Dotknięcie przycisku wyboru strefy ogrzewania, którą chcesz wyłączyć.
- Naciśnij kilkakrotnie „-” lub przesuwaj suwak do lewego punktu, potem naciśnij „-” lub dotknij

lewego punktu suwaka, a następnie naciśnij „-”. Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się „0”.



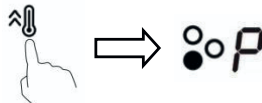
- Aby wyłączyć wszystkie pola grzejne, należy nacisnąć przycisk ON/OFF.
- Uważaj na gorące powierzchnie „H” pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.

4.3 Korzystanie z funkcji doładowania

Funkcja Boost to funkcja, która maksymalizuje moc w wybranej strefie gotowania. Po włączeniu funkcja działa przez 5 minut i zapewnia mocniejsze, szybsze gotowanie, np. w celu podgrzania wody w dużym garnku do gotowania ryżu lub makaronu.

Wykorzystanie doładowania do zwiększenia mocy

- Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, którą chcesz zwiększyć, wskaźnik obok przycisku „=” zacznie migać na wyświetlaczu.
- Dotknij pokrętki funkcji Boost, a pole grzejne zacznie pracować w trybie Boost. Wyświetlacz zasilania pokaże „P”, aby wskazać, że strefa przeszła w tryb Boost.



- Zwiększona moc będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy ustawionego przed zwiększeniem.
- Jeśli chcesz anulować funkcję doładowania podczas 5-minutowego czasu pracy, dotknij

4 Obsługa urządzenia

przycisku wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku funkcji Boost, a pole grzejne powróci do poziomu mocy ustawionego przed funkcją Boost.



Zarządzanie energią

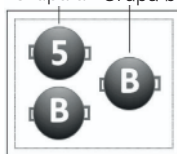
W tej płytce każda strefa może pracować z funkcją Boost. Jeśli musisz użyć funkcji Boost, najpierw upewnij się, że druga strefa jest na maksymalnym poziomie mocy 5.

Model: HDI 32400 TO

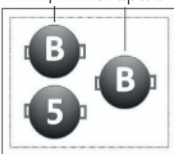


Model: HII 43400 TO

Grupa a Grupa b



Grupa a Grupa b



4.4 Korzystanie z funkcji pauzy – STOP+GO

Z funkcji pauzy można skorzystać w dowolnym momencie gotowania. Umożliwia zatrzymanie płyty indukcyjnej i powrót do niej.

1. Upewnij się, że strefa gotowania działa.
2. Dotknij przycisku STOP+GO, wskaźnik pola grzejnego pokaże „||”. Następnie działanie płyty indukcyjnej zostanie wyłączone w zakresie wszystkich stref gotowania, z wyjątkiem przycisków STOP+GO, włącz/wyłącz i blokady.



3. Aby anulować stan pauzy, dotknij przycisku STOP+GO, a pole grzejne powróci do ustawio-

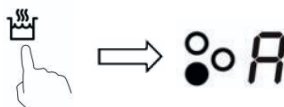
nego wcześniej stopnia mocy.



4.5 Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła (tylko HII 43400 TO)

Funkcja utrzymywania ciepła jest odpowiednia do utrzymywania ciepła potraw. Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła w celu uzyskania stabilnej temperatury.

1. Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, w której chcesz użyć funkcji utrzymywania ciepła, wskaźnik obok przycisku „5” zacznie migać.
2. Dotknij elementu sterującego funkcji utrzymywania ciepła, wskaźnik strefy gotowania pokaże „A”.



3. Aby anulować funkcję utrzymywania ciepła, dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, a następnie dotknij przycisku utrzymywania ciepła. Strefa grzewcza przejdzie w tryb „0”.



4.6 Blokowanie elementów sterujących

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem ON/OFF są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

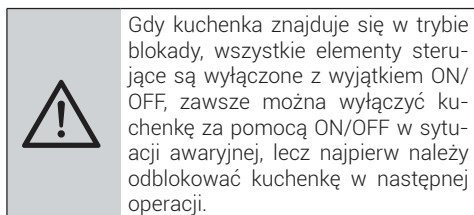
1. Dotknij przycisku „+” lub „-” w tym samym czasie.

4 Obsługa urządzenia

2. Wskaźnik timera pokaże „Lo”.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że kuchenka jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-” przez 3 sekundy.
3. Możesz teraz rozpocząć korzystanie z kuchenki.



Gdy kuchenka znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem ON/OFF, zawsze można wyłączyć kuchenkę za pomocą ON/OFF w sytuacji awaryjnej, lecz najpierw należy odblokować kuchenkę w następnej operacji.

4.7 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty grzewczej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury płyta grzewcza automatycznie zatrzyma pracę.

4.8 Ochrona przed wyciekami

Po przelaniu się określonej ilości płynu na elementy sterujące płyta grzewcza wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli tak się stanie, przed wznowieniem gotowania wyłącz zasilanie, postępuj zgodnie ze zwykłymi środkami ostrożności dotyczącymi usuwania gorących płynów i upewnij się, że płyta jest sucha. (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”).

4.9 Wykrywanie małych artykułów

Jeśli na płycie indukcyjnej pozostawiono patelnię o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczną (np. aluminiową), albo inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator chłodzący będzie działał przez kolejną 1 minutę.

4.10 Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Gdy kuchenka działa przez pewien czas, występuje ciepło resztkowe. Na wyświetlaczu pojawi się litera „H” (wskaźnik ciepła resztkowego) jako ostrzeżenie przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi gorącymi powierzchniami. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

4.11 Automatyczne wyłączanie

Kolejną funkcją bezpieczeństwa kuchenki jest automatyczne wyłączanie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

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

4.12 Korzystanie z wyłącznika czasowego

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić wyłączenie jednej lub kilku stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie stopera jako timera

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „30”.
3. Dostosuj ustawienie timera, dotykając przycisku - lub +. Ustawione minuty zostaną potwierdzone

4 Obsługa urządzenia

po miganiu przez około 5 sekund. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas – „:36:00”.

4. Aby anulować timer, dotknij przycisku timera, na wyświetlaczu timera pojawi się „00”, a następnie „--”.
5. Po upływie ustawionego czasu brzęczyk będzie emitował 30-sekundowy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera pojawi się komunikat „--”.



Dotknij przycisku „-” lub „+” timera jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do minuty 00.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

1. Dotknięcie przycisku wyboru strefy ogrzewania.
2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „30”.
3. Dostosuj ustawienie timera, dotykając przycisku - lub +. Ustawione minuty zostaną potwierdzone po miganiu przez około 5 sekund.



Dotknij przycisku „-” lub „+” timera jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć timer o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do minuty 0.

4. Dotknięcie przycisku wyboru strefy ogrzewania, a następnie dotknięcie timera spowoduje anulowanie timera, wyświetlenie „00” na wyświetlaczu minut, a następnie „--”.



5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie, a wyświetlacz pokaże pozostały czas – „:36:00”.



Zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy „80%”, wskazując, że wybrano strefę.

Ustawienie timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego

1. Jeśli z funkcji tej korzysta więcej niż jedna strefa grzewcza, wskaźnik timera pokaże najniższy czas. (np. strefa 1# ustawia czas na 3 minuty, strefa 2# ustawia czas na 6 minut, wskaźnik timera pokazuje „3”)



Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać.

6:00 (ustaw na 6 min)

3:00 (ustaw na 3 min)



2. Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.



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

4.13 Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanej potrawy.

Grzanie	Przeznaczenie
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności • topiąca się czekolada, masło i żywność, która szybko się przypala • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie

4 Obsługa urządzenia

3 - 4	• podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki

7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• smażenie • intensywne podgrzewanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • wrząca woda

5 Wskazówki dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli korzystasz na płycie indukcyjnej z funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

5.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je, gdy potrawa się podgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy pęcherzyki powietrza tylko od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotowanego płynu. Ma to kluczowe znaczenie dla pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania żywności. Poniżej temperatury wrzenia należy również gotować sosy na bazie jajek i maki.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Smażenie steków

Do przyrządzania soczystych i aromatycznych steków:

1. Przed gotowaniem odstaw mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop rozgrzaną patelnię niewielką ilością oleju, a następnie opuść na nią mięso.
4. Podczas gotowania obróć stek tylko raz. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steku i stopnia jego wysmażenia. Casy mogą się różnić od około 2 do 8 minut na każdą stronę. Aby ocenić stopień wysmażenia steku, naciśnij go – im twardszy, tym bardziej będzie „dobrze wysmażony”.
5. Przed podaniem pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł.

Do smażenia

1. Wybierz płaski wok kompatybilny z indukcją lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. W przypadku gotowania dużych ilości, należy gotować w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy mięso będzie gorące, lecz nadal chrupiące, obróć pole grzejne na niższy poziom, włóż je z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj natychmiast.

6 Instalacja urządzenia

6.1 Przed zainstalowaniem kuchenki należy upewnić się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają przestrzeni roboczej.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli kuchenka jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi prześwitu oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- W stałe okablowanie wbudowany jest odpowiedni wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania. Zastosowano przełącznik izolacyjny zatwierdzonego typu, zapewniający separację styków z przerwą powietrzną o szerokości 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach czynnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i zapoznać się z przepisami.
- Do wykończenia powierzchni ścian wokół kuchenki używa się odpornych na wysoką temperaturę i łatwych w czyszczeniu materiałów (takich jak płytki ceramiczne).

6.2 Po zainstalowaniu kuchenki upewnij się, że

- Nie ma dostępu do przewodu zasilającego przez drzwi szafy lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy kuchenki.
- Jeśli kuchenka jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod jej podstawą należy zainstalować barierę termiczną.
- Przełącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

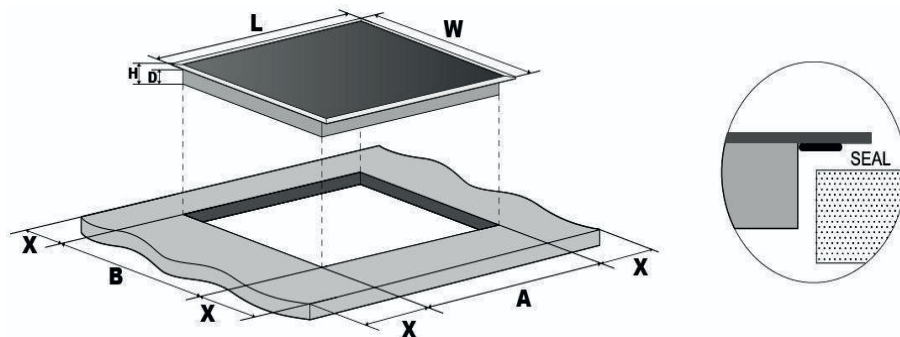
6.3 Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami przedstawionymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm.

Należy wybrać odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:



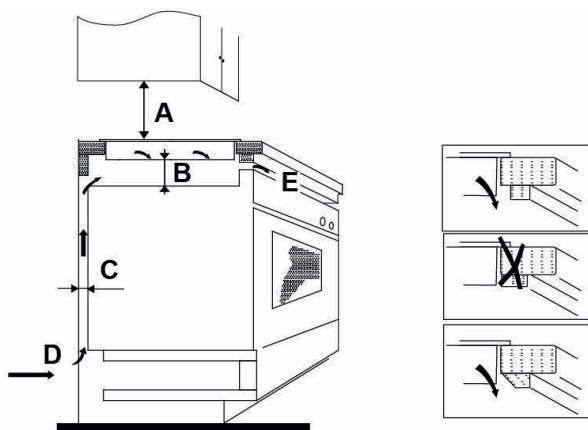
6 Instalacja urządzenia

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HDI 32400 TO	288	520	60	56	268	500	50 min
HII 43400 TO	450	510	60	56	425	495	50 min

Zawsze upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej:



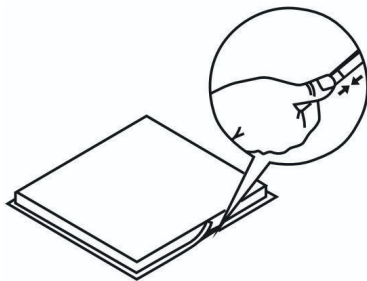
Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

6.4 Instrukcja zakładania plomby

- Wyczyść płytę grzewczą w obszarze wycięcia.
- Przymocuj uszczelkę wzdłuż zewnętrznej krawędzi szklanej płyty. Nie przedłużaj jej. Pozostaw odcięte końce na środku jednej strony. Po przycięciu na odpowiednią długość (dodaj kilka mm), zsuń oba końce razem i nie zostawiaj między nimi żadnej przerwy.



6 Instalacja urządzenia

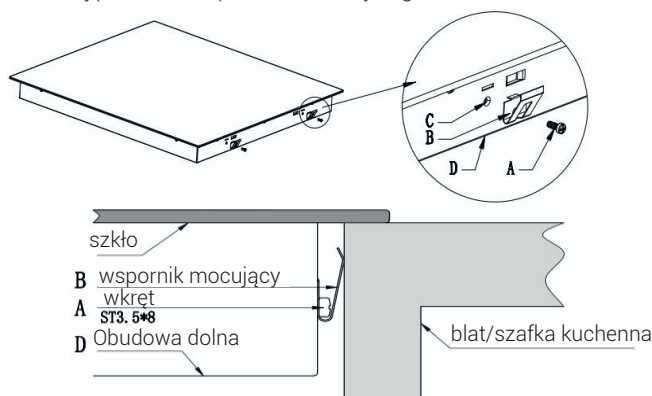
6.5 Przed umieszczeniem wsporników mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterujące wystające z kuchenki.

6.6 Regulacja położenia wspornika

Po zakończeniu instalacji przymocuj kuchenkę do powierzchni roboczej, przykręcając 2 wsporniki na spodzie kuchenki (patrz rysunek).

Dostosuj położenie wspornika do różnych grubości blatu stołu.



A	B	C	D
wkręt	wspornik	otwór na śrubę	podstawa

Ostrzeżenia



- Instalację indukcyjnej płyty grzejnej musi przeprowadzić wykwalifikowany personel lub technik. Nasi profesjonalści są do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Nie należy instalować kuchenki bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę kuchenki.
- Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymywać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.

6.7 Podłączanie kuchenki do zasilania sieciowego

Kuchenka może być podłączana do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem kuchenki do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

- Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez kuchenkę.
- Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej

6 Instalacja urządzenia



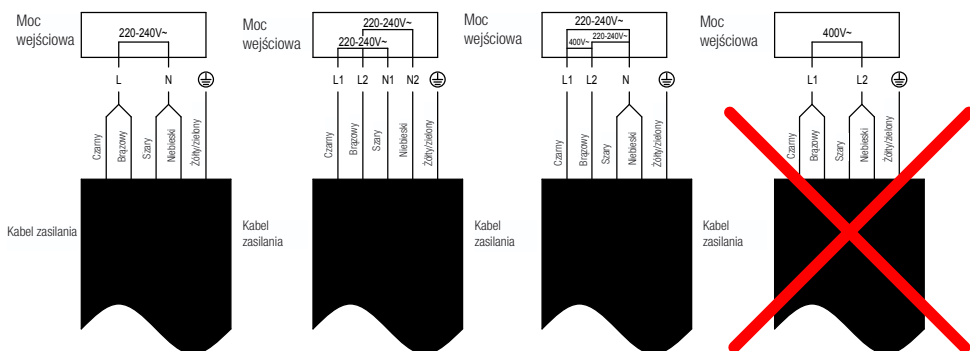
Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć kuchenkę do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.

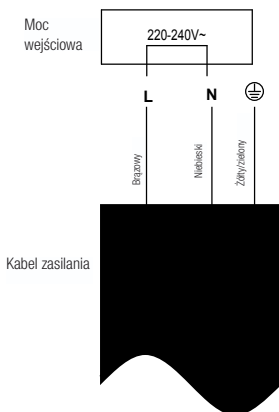
Należy sprawdzić u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez przeróbek. Przeróbki mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego. Poniżej przedstawiono metodę połączenia.

Dla modelu: HII 43400 TO



Dla modelu: HDI 32400 TO



6 Instalacja urządzenia



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operacja musi zostać przeprowadzona przez przedstawiciela posprzedażowego za pomocą dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie należy zginać ani ścisnąć przewodu.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

7 Czyszczenie i konserwacja

Co	Jak	Ważne
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub niesłone rozlane na szkle)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek czyszczący do płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukaj i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, nie będzie wyświetlane wskazanie „gorąca powierzchnia”, ale pole grzewcze może być nadal gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Szczególnie twarde zmywaki do szorowania, niektóre zmywaki nylonowe i ostre/ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak do szorowania jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj resztek środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może zostać poplamione.
Wrzące, roztopione i gorące, słodkie wycieki na szkło	Usuwać natychmiast za pomocą łopatki do ryb, szpatułki lub skrobaczki z ostrzem odpowiedniej do szklanych płyt indukcyjnych, lecz uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej na ścianie. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenie lub wyciek w chłodne miejsce płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub wyciek ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane powyżej dla „Codziennych zabrudzeń na szkle”.	• Jak najszybciej usuwać plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.
Wycieki na dotykowych elementach sterujących	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wchłóż rozlany płyn, np. ściereczką 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.	• Płyta grzewcza może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty należy wytrzeć do sucha obszar sterowania dotykowego.

8 Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów	Możliwa przyczyna	Pomoc
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w rozdziale „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Obsługa dotykowych elementów sterujących jest utrudniona.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub być może dotykasz je czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i używaj opuszki palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach.	Należy używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania”.
	Używanie nieodpowiednich środków ściernych lub czyszczących.	Patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie świadczy o usterce.
Podczas korzystania z płyty indukcyjnej przy ustawieniu wysokiej temperatury słychać niski szum.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, jednak hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ogrzewania.
Hałas wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej podczas pracy wentylatora.

8 Rozwiązywanie problemów

Patelnie nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat.	Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ nie nadaje się ona do gotowania indukcyjnego.	Należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.
	Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ jest ona zbyt mała dla strefy gotowania lub nie jest na niej odpowiednio wyśrodkowana.	Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej dno odpowiada rozmiarowi pola grzewczego.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne nieoczekiwanie się wyłączyło, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlony zostanie kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Należy zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie awarii i kontrola strefy gotowania indukcyjnego

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości, kuchenka indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Rozwiązywanie problemów	Możliwa przyczyna	Pomoc
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączenie zasilania jest normalne.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Powyżej przedstawiono ocenę i kontrolę typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń kuchenki indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Drodzy Klienci,

Dziękujemy za zakup naszych produktów. Jesteśmy przekonani, że nasze urządzenia będą służyć przez lata. Każdy produkt firmy Beko jest objęty 2-letnią gwarancją

Warunki gwarancji Beko S.A.:

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-134), przy ulicy 1 Sierpnia 6A, 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 będzie wykonywana wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń, które nie posiadają tabliczki znamionowej Urządzenia.

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 (tj.: 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.
4. Urządzenie(małe AGD) powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
5. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
6. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
7. 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.
8. 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.
- i. gwarancji nie podlegają również elementy eksploatacyjne oraz ulegające naturalnemu zużyciu tj.: baterie, noże, filtry, żarówki itp.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 01.03.2021 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.