

Sklokeramické varné desky

Üvegkerámia főzőlap

Witroceramiczna płyta kuchenna

Стъклокерамични плотове

HIC 64404 T

BEKO

Drodzy Klienci,

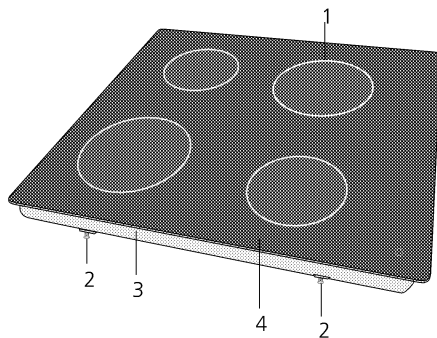
Korzystamy z tej sposobności, aby podziękować za zakup naszego wyrobu. Urządzenie, które nabyliście, spełnia najwyższe wymogi i jest łatwe w obsłudze. Niemniej jednak warto poświęcić chwilę na przeczytanie tej instrukcji obsługi. W ten sposób poznacie swoje urządzenie i będziecie potrafili z niego korzystać optymalnie i bez kłopotów. Prosimy zwrócić uwagę na informacje o bezpieczeństwie. Życzymy przyjemnego gotowania na naszej płycie.

Spis treści

1. Dane techniczne	02
Twoja płyta kuchenna	03
2. Ważne informacje	04
3. Przygotowanie i instalacja.....	07
Sposób użycia klamry montażowej	08
Połączenia elektryczne	09
Strefa grzewcza	09
4. Obsługa płyty kuchennej	10
Sterowanie i wyświetlacz	10
Załączanie płyty	11
Wybór strefy grzewczej	11
Grzanie intensywne	12
Wyłączanie płyty	12
Załączanie stref podwójnych i potrójnych	13
Blokada przycisków	14
Blokada dostępu dzieci	14
Funkcja wyłącznika czasowego	15
Ograniczenia czasu pracy	17
Funkcja ciepła resztkowego	17

Dostosowywanie czujników sensorowych (wzorcowanie) i komunikaty błędów	18
5. Konserwacja	19
Konserwacja płytek ceramicznych	19
Rodzaje garnków	19
Smażenie w głębokim tłuszczu	20
6. Czyszczenie	20
7. Rozwiązywanie problemów	22
8. Przyszły transport	22
9. Warunki gwarancji	22

1 Dane techniczne



1. Ceramiczna płytką grzejną
2. Klamra montażowa
3. Osłona ochronna
4. Płyta z palnikami

Oznaczenia graficzne i rysunki służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywisty widok może się różnić.

Wymiary zewnętrzne	60 cm	80 cm
Szerokość	580 mm	770 mm
Głębokość	510 mm	510 mm
Wysokość	55 mm	55 mm
Wymiary do instalacji		
(•) Szerokość	560 mm	750 mm
Głębokość	490 mm	490 mm
Napięcie zasilające	220- 240 V ~ 50Hz	

Twoja płyta kuchenna

Pola grzewcze są oznaczone znakami na płycie vitroceramicznej.

60 cm			HIC 64404T										
MOC, W	ŚREDNICA, mm	KSZTAŁT											
2200/750	210/120	PODWÓJNE											
1200	140	POJEDYNCZE	X										
1500	160	POJEDYNCZE	X										
2000/1100	140/240	POSZERZONE											
2000/1100	140/250	POSZERZONE	X										
2400/1500	170/265	POSZERZONE											
1800	180	POJEDYNCZE											
2300	210	POJEDYNCZE											
1700/700	180/120	PODWÓJNE											
2300/1600/800	210/175/120	POTRÓJNE	X										
110 - 80	260X170	POJEDYNCZE											
2700/2200/1050	275/210/145	POTRÓJNE											X
2000/600	210/120	PODWÓJNE											
2500/1600/800	230/180/120	POTRÓJNE											
MOC CAŁKOWITA			7000										

80 cm			
MOC, W	ŚREDNICA, mm	KSZTAŁT							
2200/750	210/120	PODWÓJNE							
1200	140	POJEDYNCZE	x	x	x		x	x	x
1500	160	POJEDYNCZE		x		x			x
2000/1100	140/240	POSZERZONE							
2000/1100	140/250	POSZERZONE		x					x
2400/1500	170/265	POSZERZONE	x			x			
1800	180	POJEDYNCZE	x						
2300	210	POJEDYNCZE							
1700/700	180/120	PODWÓJNE							
2300/800/800	210/175/120	POTRÓJNE							
110- 80	260X170	POJEDYNCZE							
2700/2200/1050	275/210/145	POTRÓJNE							
2000/600	210/120	PODWÓJNE	x		x		x	x	x
2500/1600/800	230/180/120	POTRÓJNE		x					
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (PRZYCISK)				x			
2400/1500	230/180	PODWÓJNE						x	
110		PŁYTA DO PODGRZEWANIA			x		x		x
MOC CAŁKOWITA			7400	7200	7200	5400	7200	6800	

2 Ważne informacje

Uważaj na siebie, rodzinę i przyjaciół.



- **Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci ani osoby w bardzo**

podeszłym wieku bez dozoru.

Trzeba uważać na małe dzieci, aby nie bawiły się kuchenką.

UWAGA: Po stwierdzeniu pęknięcia powierzchni vitroceramicznej spowodowanej oddziaływaniem mechanicznym należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym.

Należy skontaktować się z działem obsługi klientów.

- Warto zatem zabezpieczyć to szkło przed pęknięciem w ramach ubezpieczenia wyposażenia domu i majątku osobistego.
- Jeśli kuchenka ma być zainstalowana nad szafka kuchenną, wówczas potrzebna jest barierka. Prosimy zajrzeć do instrukcji instalacji.
- W czasie pracy kuchenki jej powierzchnie nagrzewają się. Nie dotykaj gorących powierzchni kuchenki przy jej obsłudze.
- Nie przechowuj ponad kuchenką niczego takiego, po co mogłyby starać się sięgać dzieci.
- Konieczna jest baczna uwaga przez cały czas w trakcie gotowania.
- Przy smażeniu w znacznej ilości tłuszczu urządzenie wymaga dozoru, ponieważ rozgrzane tłuszcze i oleje są łatwopalne. Nie wolno próbować gasić płonącego oleju ani tłuszczu wodą (zagrożenie wybuchem!). Należy stłumić ogień mokrymi ręcznikami przy zamkniętych drzwiach i oknach.
- Upewnij się, że uchwyty naczyń nie mogą przypadkowo zaczepiać o siebie ani uderzać, a także że nie będą się nagrzewać od sąsiednich pól grzejnych.
- Sprawdź czy wszystkie pokrętła i przyciski kuchenki zostały wyłączone po jej użyciu.

Uważaj na swoją kuchenkę i swój dom.



- Regularnie czyść kuchenkę, najlepiej po każdym użyciu. Zawsze najpierw wyłączaj zasilanie elektryczne i odczekaj, aż kuchenka ostygnie.
- To, co wykipi lub się rozleje, trzeba natychmiast wyczyścić, zachowując należyłą staranność, ponieważ powierzchnia kuchenki może być gorąca. Wszystko, co pozostało na powierzchni płyty po gotowaniu, należy wyczyścić przed ponownym włączeniem kuchenki, aby zapobiec zapieczeniu takich resztek.
- Do czyszczenia nie należy używać biologicznie czynnych proszków do prania ani wybielaczy, szorstkich proszków, czy środków chemicznych.
- Upewnij się, że z kuchenką nie stykają się żadne materiały łatwopalne, ponieważ jej powierzchnie zewnętrzne mogą się znacznie nagrzewać w trakcie pracy.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych ani plastikowych na płycie ani w jej pobliżu oraz nigdy nie kładź na płycie wilgotnych tkanin do wysuszenia.
- Nie pozostawiaj płyty włączonej na dłuższy czas, jeśli nie stoją na niej garnki.
- Nie gaś zapalonego oleju ani tłuszczu wodą.
- Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością, ponieważ może wzrosnąć ciśnienie powodując wybuch pojemnika.
- Nie używaj tradycyjnych chińskich woków z kulistym dnem. Używaj naczyń z płaskimi dnami.
- Do czyszczenia kuchenki nie należy używać urządzeń na parę.
- Nie wpatruj się w halogenowe płytki grzejne.
- Bliskie palnikom powierzchnie modeli kuchenek ze stali nierdzewnej mogą z czasem zmieniać barwę z powodu znacznego nagrzewania się.

Ważne zasady bezpieczeństwa



Jest to urządzenie na najwyższym współczesnym poziomie technicznym i spełnia odnośne wymogi

bezpieczeństwa. Jednakże aby zapobiec szkodom i wypadkom konieczne jest prawidłowe obchodzenie się z nim. Prosimy zwrócić uwagę na poniższe zasady, a także na inne podobne zawarte dalej w tekście.

- Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli widać na nim uszkodzenia, takie jak rysy, czy pęknięcia na powierzchni płyty ceramicznej. W takim przypadku prosimy skontaktować się z naszym działem obsługi klientów.
- Nie należy podejmować prób przebudowy ani naprawy urządzenia, w szczególności przy użyciu narzędzi (śrubokrętów itp.). Naprawy, w szczególności zasilania elektrycznego, wykonywać mogą tylko szkoleni specjaliści, specjalnie przygotowani do serwisowania takiego urządzenia. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do poważnych wypadków, szkód i awarii. W razie awarii urządzenia (przed skontaktowaniem się z naszym działem obsługi klientów) prosimy zapoznać się z informacjami w punkcie „warunki gwarancji”. W razie potrzeby prosimy skontaktować się z naszą obsługą klientów.

Jak używać płyty kuchennej:

- Osoby o niepełnej sprawności fizycznej lub umysłowej oraz niezdolne do obsługi tego urządzenia z powodu braku doświadczenia lub wiedzy powinny go używać wyłącznie pod ścisłym dozorem. Dotyczy to także dzieci.

- Ta vitroceramiczna płyta kuchenna używana być może wyłącznie do przygotowania potraw w gospodarstwach domowych. W przypadku użycia tego urządzenia w innym celu lub niewłaściwego obchodzenia się z nim nie można dochodzić odpowiedzialności za ewentualne szkody.

- Nie należy używać płyty kuchennej do ogrzewania pomieszczeń.
- Gdy tylko zauważone zostanie zakłócenie w funkcjonowaniu urządzenia, lub jeśli, np. na skutek nadmiernego obciążenia mechanicznego, na powierzchni jego płyty vitroceramicznej wystąpią pęknięcia urządzenie należy natychmiast wyłączyć: wyłączyć urządzenie i odłączyć je

od zasilania elektrycznego (wykręcić bezpieczniki lub wyłączyć odpowiedni wyłącznik zasilania).

- Przewody zasilające urządzeń elektrycznych nie mogą być wystawione na oddziaływanie gorących stref grzewczych ani garnków. W rezultacie zniszczeniu może ulec izolacja elektryczna.

Jak uniknąć uszkodzeń płyty vitroceramicznej

Płyta vitroceramiczna jest odporna na ciepło (do 650°C) i wahania temperatury, a także niełamiwa i w pewnej mierze odporna na zarysowanie.

Niemniej jednak prosimy przestrzegać następujących zasad aby zapobiec uszkodzeniom:

- W żadnym razie nie wolno wylać zimnej wody na gorący palnik.
- Na płycie vitroceramicznej nie wolno siadać ani stawać.
- Nagłe naprężenie może okazać się groźne, np. w trakcie działania mechanicznego sprzętu gospodarstwa domowego. Najlepiej zatem nie przechowywać takich rzeczy nad płytą kuchenną.
- Przed każdym użyciem płyty należy upewnić się, że dna garnków i powierzchnie pól grzewczych są czyste i suche.
- Należy podnosić garnki, a nie przesuwać ich po płycie aby zapobiec jej zarysowaniom oraz wycieraniu się jej ozdób.

Lepiej nie obierać jarzyn nad płytą. Ziarna piasku mogą ją zarysować.

- Nie należy nic przechowywać na płycie, zwłaszcza kłaść na niej materiałów łatwopalnych i opakowań z kartonu i plastiku. Przedmioty zrobione ze stopów cyny, z cynku lub z aluminium (także folia aluminiowa i pusty ekspres do kawy) mogą stopić się na gorących polach grzewczych i spowodować szkody.
- Należy dbać, aby żywność zawierająca cukier lub soki nie dotykały gorących pól grzewczych. W rezultacie płyta vitroceramiczna mogłaby ulec naprężeniu. Cokolwiek przeleje się lub wykipi trzeba natychmiast usunąć, nawet jeśli wciąż gorące.
- Nie należy stawiać gorących garnków ani patelni na ramce palnika.
- Przy czyszczeniu należy uważać, aby do urządzenia nie przeniknęła woda, ponieważ mogłaby spowodować szkody. Należy zatem używać tylko wilgotnych ściereczek. Nie wolno przyskać wodą na urządzenie i lepiej nie czyścić go parą.

O złomowaniu:

- Prosimy posegregować materiały opakowaniowe do odzysku i wyrzucić je w miejscu komunalnego odbioru śmieci. Materiały opakowaniowe nie są do zabawy dla dzieci.
- Przed usunięciem urządzenia przyłączonego do zasilania elektrycznego na stałe (bez wtyczki) koncesjonowany elektryk musi je odłączyć od zasilania.
- Przed złomowaniem należy urządzenie trwale unieruchomić. Odciąć od urządzenia przewód zasilania elektrycznego (po odłączeniu od zasilania), a także wszelkie luźne przewody przyłączeniowe.
- Należy zadbać o prawidłowe złomowanie urządzenia.

Dla prawidłowej pracy kuchenki oraz bezpieczeństwa jej obsługi ważna jest wentylacja naturalna.

Intensywne użytkowanie kuchenki przez dłuższy czas może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub użycia stałego mechanicznego urządzenia wentylacyjnego, jak np. wentylator wyciągowy lub okap kuchenny z wyciągiem na zewnątrz.

Higiena żywności

- Pamiętaj, aby mięso i drób dokładnie rozmrażać przed gotowaniem.
- Sprawdź, czy potrawy są dokładnie ugotowane i należycie gorące.
- **Serwisowanie należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.**

Ważne dla osób cierpiących na astmę

Przed pierwszym uruchomieniem należy wypalić powłoki ochronne. Wyzdzielają się przy tym spaliny, co jest całkiem normalne.

Zadbaj o bardzo dobrą wentylację kuchni w trakcie procesu wypalania. Unikaj bezpośredniego wdychania spalin w trakcie tego procesu.

3 Przygotowanie i instalacja

Montaż płyty kuchennej do zabudowy

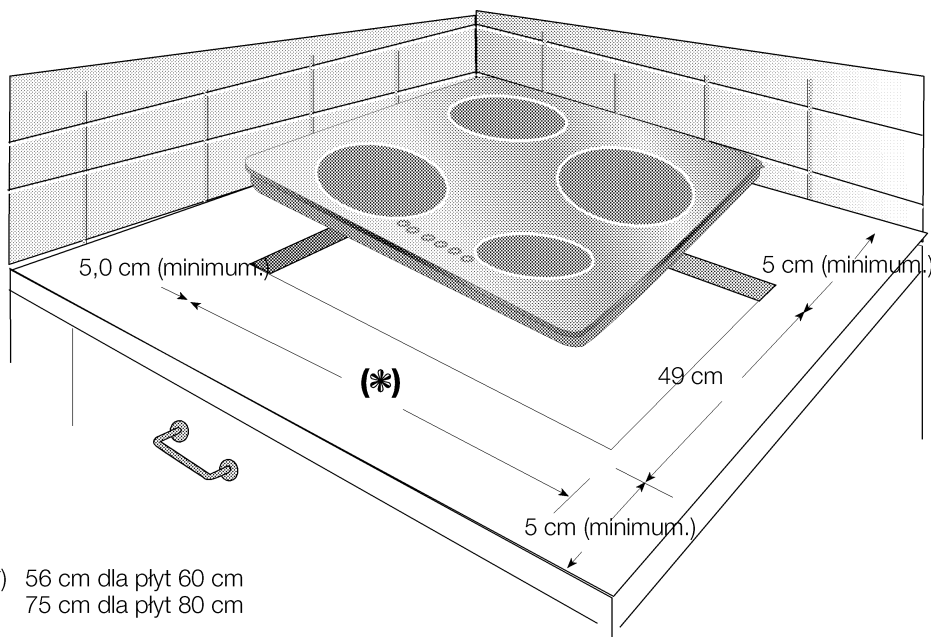


Płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do umieszczenia w otworze w blacie stołu. Pasowania płyty dokonać może tylko wyszkolony specjalista. Specjalista elektryk musi przyłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Należy zatem przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych warunków przyłączenia wymaganych przez miejscowy zakład

energetyczny.

Instalację domową należy zaopatrzyć w separator trójfazowy z przerwą stykową min. 3 mm (zabezpieczenie srub, wyłącznik przewodu uziemionego, wyłącznik główny) Odległość od ściany kuchni do krawędzi otworu w blacie meblowym musi wynosić co najmniej 50 mm.

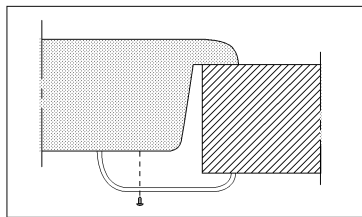
Jeśli pod płytą kuchenną instaluje się piekarnik, musi być wentylowany.



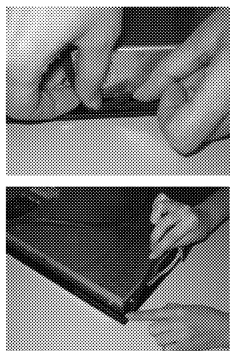
(*) 56 cm dla płyt 60 cm
75 cm dla płyt 80 cm

Ponadto można zainstalować płytę zgodnie z ilustracją na rysunku przy pomocy klamry montażowej. Sposób użycia klamry montażowej może być różny w różnych modelach.

Sposób użycia klamry montażowej (jeśli jest dostępna)



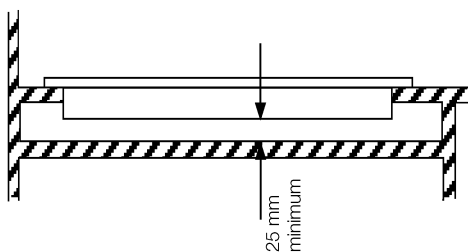
Jeśli grubość blatu jest mniejsza niż 20 mm, wsadź drewnianą podkładkę pomiędzy wspornik a dolną powierzchnię blatu.



1. Przygotuj blat, jak pokazano na rysunku.
2. Zdejmij uszczelkę z opakowania.
3. Dostarczoną wraz z płytą uszczelkę należy przy instalacji płyty założyć wokół szklanej ramy na dolnej powierzchni tak, jak to pokazano na rysunku.
4. Ustaw kuchenkę centralnie w otworze w blacie.
5. Zakręć śruby sprężyn umieszczonych na podstawie kuchenki aby umocować ją w jej miejscu.

Uwaga: Przy instalowaniu płyty ponad szafką kuchenną trzeba zamontować półkę-przegrodę jak na rysunku powyżej. Nie jest to konieczne przy instalowaniu płyty ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie urządzenia nad szufladą jego dolna powierzchnia może być dotykana, należy ją przykryć płytą drewnianą.



Połączenia elektryczne



• Nie należy przyłączać płyty do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie. Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.

• Przed zgłoszeniem do autoryzowanego zakładu serwisowego należy przygotować do podłączenia domową instalację elektryczną.

Wyrób ten może być instalowany wyłącznie przez kwalifikowanego elektryka.

Uwaga!

Urządzenie musi być uziemione.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilania elektrycznego, trzeba go zastąpić specjalnym przewodem zasilającym, do nabywania w naszym dziale obsługi klientów.

Ze względu na bezpieczeństwo izolacji długość przewodu nie powinna przekraczać 2 m.

- Przewód zasilający musi przechodzić przez specjalną kłamrę.
- Przewód zasilający należy użyć z dala od kuchenki.

Firma nasza nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem płyty zasilanej z gniazdka bez uziemienia. Urządzenie musi być przyłączone oryginalnie dostarczonym przewodem lub technicznie równoważnym przewodem typu H05RRF 3G 2.5 lub H05RRF 5G 1.5.

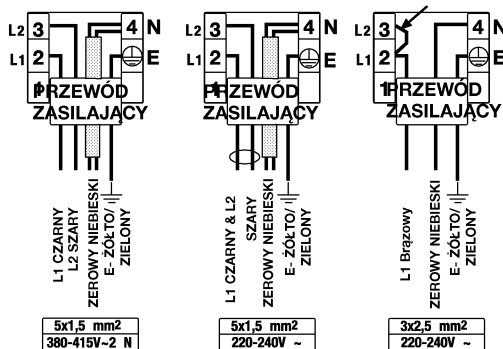
- Jeśli przewód dostarczono razem z płytą

Połączenia:

- Brązowy (3x2,5), Czarny i szary (5x1,5) do przewodu fazowego
- Niebieski – przewód zerowy
- Żółto-zielony – uziemienie.



mostek miedziany



Strefa grzewcza

Wybiórcze grzanie wewnętrznej strefy grzewczej

A, lub

A razem z B, lub

A razem z B i z C



Płyta kuchenna z podwójnym polem grzewczym i rozszerzoną strefą grzewczą.



Podwójne pole grzewcze



Potrójne pole grzewcze



Pojedyncze pole grzewcze



Płyta kuchenna z pojedynczym polem grzewczym i rozszerzoną strefą grzewczą.

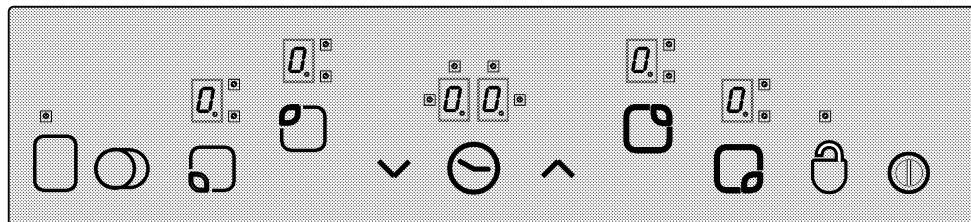


Rozszerzone pole grzewcze















Szybkogrzejne płytki radian (halogenowe), płytki rozszerzone i podwójne palą się jasnym światłem, gdy zostaną załączone po raz pierwszy.

4 Obsługa płyty kuchennej

Sterowanie i wyświetlacz






Właściwości

-  Główny wyłącznik – przycisk ZAŁ./WYŁ.
-  ** Blokada przycisków
-  Ustawienia grzania/Wydłużenie czasu wyłącznika czasowego
-  Ustawienia grzania/Skrócenie czasu wyłącznika czasowego
-  ** Przycisk wybierania strefy podwójnej/potrójnej
-  * Załączenie/wyłączenie wyłącznika czasowego
-  ** Załączenie/wyłączenie strefy podgrzewania
-  Wybór strefy grzewczej
-  Wybór strefy grzewczej
-  Wybór strefy grzewczej
-  Wybór strefy grzewczej
-  Wyświetlacz płyty grzewczej (ustawienia grzania 0.....9)
-  Wyświetlacz trybu strefy podwójnej/potrójnej poprzez diodę LED (wyświetlacz płyty grzewczej)
-  * Wyświetlacz wyłącznika czasowego (4 diody LED przypisane do 4 różnych stref grzewczych)

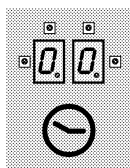
Uwaga:

- Urządzeniem tym steruje się za pomocą przycisków dotykowych. Jeśli urządzenie sterujące wyposażone jest w wyłącznik czasowy, każdą operację potwierdza sygnał dźwiękowy.
- Panele sterowania muszą być zawsze czyste i suche. Wilgoć i zabrudzenie mogą zaszkodzić ich funkcjonowaniu.

**   Jeśli ten model płyty kuchennej wyposażony jest w te funkcje

**  w modelach z wyłącznikiem czasowym

• Oznaczenia graficzne i rysunki służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywisty ich widok oraz funkcje mogą się różnić.



(*) Jeśli płyta wyposażona jest w wyłącznik czasowy.

Grzanie intensywne

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Po jej uruchomieniu płyta pracować będzie przez pewien czas przy maksymalnej mocy (patrz tabela 1). Czas grzania intensywnego zależy od wybranego poziomu nagrzewania. Sygnalizuje to migające na wyświetlaczu strefy grzewczej „A” na przemian z ustawioną wartością nagrzewania (np. przez pół sekundy „A” i przez pół sekundy „9”). Po upływie czasu grzania intensywnego płyta wyłączy ten tryb i wybrana wartość nagrzewania będzie wyświetlana ciągle.

Każda strefa grzewcza wyposażona jest w funkcje grzania intensywnego.

Załączanie funkcji grzania intensywnego:

1. Załącz płytę.
2. Wybierz żądaną strefę grzewczą dotykając przycisków wyboru strefy.
3. Przy pomocy przycisku „∨” wybierz i nastaw wartość „9” nagrzewania tej strefy. Po nastawieniu nagrzewania „9” i „A” będą się wyświetlać na przemian. Oznacza to nastawienie wartości nagrzewania „9” oraz uruchomienie funkcji grzania intensywnego.
4. Następnie w ciągu 10 sekund, przy pomocy przycisku „∨”, nastaw żądaną wartość nagrzewania, przy której gotowanie będzie kontynuowane po upływie czasu grzania intensywnego. Dotykając przycisków „^” lub „∨” danej strefy można nastawić wartość nagrzewania od „9” do „1”. (np. ustawiono poziom 6).
5. W trakcie grzania intensywnego wyświetlacz pokazuje na przemian „A” oraz (w tym przykładzie) „6”. Po upływie czasu grzania intensywnego „6” będzie wyświetlane ciągle.

Wyłączanie funkcji grzania intensywnego:

- Grzanie intensywne można wyłączyć przed upływem jego czasu dotykając przycisk „∨” do chwili, aż pojawi się nastawienie „0”.
- Jeśli przy wybieraniu trybu grzania intensywnego nastawi się poziom nagrzewania „9” i nie wybierze niższego

poziomu nagrzewania, wówczas miganie ustanie po 10 sekundach. Grzanie intensywne zostało już wyłączone.

Wyłączanie płyty

Jeśli główny wyłącznik „0” dotyka się dłużej niż przez 2 sekundy, kuchenka się wyłączy i ponownie przełączy w tryb oczekiwania. Jeśli gdy wyłączy się płytę do wykorzystania pozostało jakieś ciepło resztkowe, objawi się to ciągłym wyświetleniem symbolu „H” na wyświetlaczu odnośnej strefy grzewczej.

Wyłączanie poszczególnych stref grzewczych:

Pojedyncze strefy grzewcze można wyłączać na jeden z następujących 3 sposobów:

1. Jednocześnie dotykając przyciski „^” i „∨”
2. Zmniejszając nastawiony poziom nagrzewania do „0” poprzez dotknięcie przycisku „∨”.
3. Używając funkcji wyłączania odnośnej strefy wyłącznikiem czasowym. (Jeśli funkcja wyłącznika czasowego jest dostępna)

1. Jednoczesne dotknięcie przycisków „^” i „∨”.

Żądaną strefę trzeba wybrać przyciskiem wyboru strefy grzewczej „C”. Na wyświetlaczu strefy „H” pojawi się przecinek dziesiętny. Aby wyłączyć tę strefę trzeba jednocześnie dotknąć przycisków „^” i „∨”.

2. Zmniejszenie nastawionego poziomu nagrzewania do „0” poprzez dotknięcie przycisku „∨” żądanej strefy grzewczej.

Strefę tę wyłączyć można także zmniejszając nastawiony poziom nagrzewania do „0”.

3. Użycie funkcji wyłącznika czasowego do wyłączenia wybranej strefy grzewczej (jeśli funkcja wyłącznika czasowego jest dostępna)

Wyłącznik czasowy wyłącza objęta jego działaniem strefę grzewczą po upływie nastawionego czasu. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” oraz „00”. Diody LED strefy podwójnej/potrójnej oraz związane z wyłącznikiem czasowym zgasną.

Ponadto wraz z upływem nastawionego czasu odezwie się brzęczyk. Aby wyłączyć brzęczyk trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.

Załączanie stref podwójnych i potrójnych**

Załączanie strefy podwójnej:

Trzeba wybrać żądane pole grzewcze wyposażone w funkcję strefy podwójnej. Przecinek dziesiętny tego pola musi migać. Po nastawieniu wartości 1-9 poziomu nagrzewania dotknij przycisku „0”, aby uruchomić strefę podwójną w tym polu. Jednocześnie statycznie miga dioda

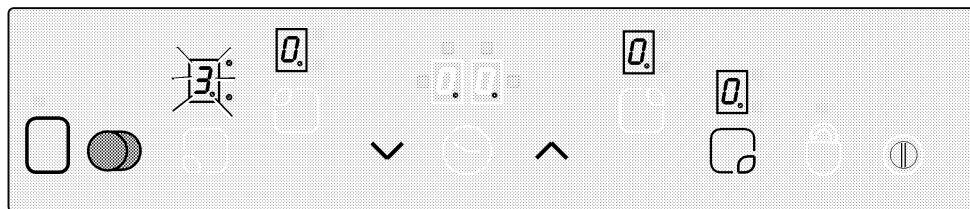
LED odnośnej strefy podwójnej „0”. Za ponownym dotknięciem przycisku „0” status tej strefy podwójnej zmienia się na przemian: od strefy podwójnej włączonej do wyłączonej i z powrotem.

Takie rozszerzenie strefy można spowodować tylko po ustawieniu poziomu nagrzewania od „1” do „9” podstawowej strefy tego pola grzewczego.

Załączanie stref potrójnych:

Trzeba wybrać żądane pole grzewcze wyposażone w funkcję strefy potrójnej. Przecinek dziesiętny tego pola musi migać. Po nastawieniu wartości 1-9 poziomu nagrzewania dotknij przycisku „0”, aby uruchomić strefę podwójną w tym polu. Jednocześnie statycznie pali się dioda LED odnośnej strefy podwójnej „0”. Za ponownym dotknięciem przycisku „0” zacznie migać dioda LED „0” tej strefy potrójnej, a strefa zostanie zasilona energią.

Za kolejnym dotknięciem przycisku „0” strefa potrójna tego pola grzewczego zostanie ponownie wyłączona. Każda operacja powoduje zmianę statusu danej strefy podwójnej/potrójnej następującą w ten sposób.



Uruchamianie podwójnego i potrójnego pola grzewczego poprzez dotknięcie przycisku „0” wybranego pola grzewczego.

Funkcja wyłącznika czasowego*

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba być stale obecnym w trakcie procedury gotowania, pole grzewcze jest samoczynnie wyłączone o nastawionym czasie.

Wyłącznik czasowy ma następujące właściwości:

Wyłącznik czasowy do gotowania jajek:

Wyłącznik czasowy do gotowania jajek nie jest związany z żadnym konkretnym polem grzewczym. Wszystko jedno zatem, czy jakieś pole grzewcze zostało wybrane, czy nie.

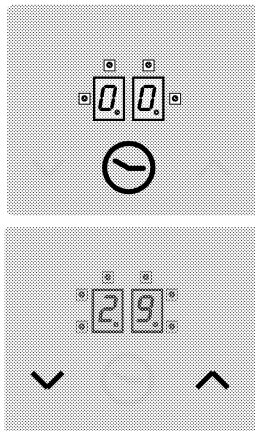
1. Uruchamianie wyłącznika czasowego do gotowania jajek zaczyna się od dotknięcia przycisku „⊖”. Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokaże „00” oraz kropkę na dole po prawej stronie „0.0”. Wyłącznik czasowy do gotowania jajek został tym samym załączony.
2. Następnie nastaw żadaną wartość czasu dotykając przyciski „^” i „v”.
3. Po nastawieniu czasu wyłącznik czasowy rozpoczyna jego odliczanie.

Wraz z upływem nastawionego czasu odezwie się brzęczyk. Aby wyłączyć brzęczyk trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.

Wyłącznik czasowy pół grzewczych. Wyłączniki czasowe pół grzewczych można nastawić tylko dla pola załączonego.

1. Najpierw załącz płytę i żądane pole grzewcze. (poziom nagrzewania pola musi być przedtem nastawiony na 1-9)
2. Uruchamianie wyłącznika czasowego pola grzewczego zaczyna się od dotknięcia tego samego przycisku „⊖”, co przy uruchamianiu wyłącznika czasowego do gotowania jajek. Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokaże „00” oraz kropkę na dole po prawej stronie „0.0”. Wyłącznik czasowy do gotowania jajek został tym samym załączony.
3. Aby załączyć wyłącznik czasowy pola grzewczego trzeba po raz drugi dotknąć przycisku „⊖”. Teraz można dokonać przydziału wyłącznika czasowego.

Dotykaniem sterować można równocześnie 4 polami grzewczymi objętymi wyłączeniem czasowym oraz 1 wyłącznikiem do gotowania jajek. Z wszystkich wyłączników czasowych można korzystać tylko w trybie pracy.



4. Nastaw żadaną wartość czasu przyciskami „^” i „v”.

Aby ustawić dodatkowe wyłączniki czasowe pół grzewczych:

1. Ponownie dotknij przycisku „⊖” po załączeniu pierwszego wyłącznika czasowego pola grzewczego. Sterowanie obraca się zgodnie ruchem wskazówek zegara do następnego czynnego pola grzewczego przydzielonego do wyłącznika czasowego. Rekomendacje przydziału pokazuje migająca dioda LED „0.0”.
2. Nastaw żadaną wartość czasu przyciskami „^” i „v”.
3. Bieg czasu wyłącznika czasowego pola grzewczego nastawionego jako pierwszy sygnalizuje statycznie palącą się dioda LED „0.0”.

- Ponownym dotknięciem przycisku „⊖” można przypisać kolejne wyłączniki czasowe do innych czynnych pól grzewczych.
- Wyświetlacz wyłącznika czasowego zmienia się na czas, który upłynie pierwszy po 10 sekundach.
- Statycznie palące się diody LED „00” na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pokazują uruchomione wyłączniki czasowe.
- Przelączając na przemian przycisk „⊖”

można wyświetlić wartości czasu dla wyłączników czasowych pól grzewczych i wyłącznika czasowego do gotowania jajek. Przydział ten zawsze pokazuje migająca dioda LED z przodu po lewej „00”. Jeśli nie miga żadna dioda LED, wartość wyłącznika czasowego do gotowania jajek pokazuje wyświetlacz wyłącznika czasowego.

Anulowanie wyłączników czasowych:

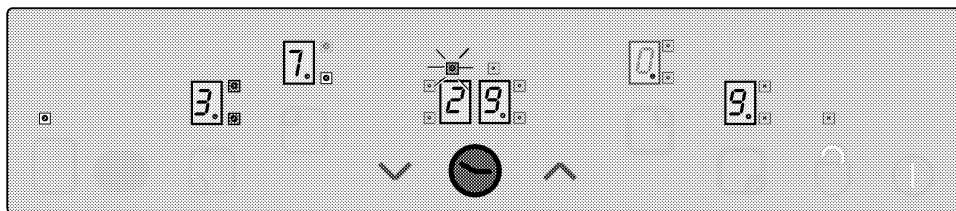
Najpierw trzeba wybrać wyłącznik czasowy przelączając na przemian przycisk „⊖” aż wyłącznik się wyświetli.

Następnie jego wartość można anulować na jeden z następujących dwóch sposobów:

- zmniejszanie wartości poprzez dotknięcie „∨” aż na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się „00”.

- dotknij przyciski „∧” i „∨” jednocześnie na pół sekundy, aż na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się „00”.

Wraz z upływem nastawionego czasu odezwie się brzęczyk. Aby wyłączyć brzęczyk trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.



Wyświetl pozostałe wartości wyłącznika czasowego pola grzewczego 3 (migająca dioda LED wskaźnika) na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.

(Diody LED wskaźników świecą oznaczając uruchomione wyłączniki czasowe dla pól grzewczych 1 i 4, aktualnie nie wyświetlane na wyświetlaczu wyłącznika czasowego)

Funkcja pola podgrzewającego (jeśli dostępna)

Funkcja pola podgrzewającego dla strefy grzewczej umożliwia nastawienie dodatkowego poziomu nagrzewania pomiędzy 0 a 1 w celu utrzymywania potrawy w stanie ciepłym. Funkcję tę

można uruchomić dotykając przycisk „00”. Wówczas zacznie migać dioda LED „00”. Aby wyłączyć strefę podgrzewania ponownie dotknij „00”.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą przewiduje ograniczenia czasu pracy. Jeśli zapomniano wyłączyć jedno lub więcej pól grzewczych, po pewnym czasie zostaną wyłączone automatycznie. (patrz poniższa tabela 1) Granica czasu pracy zależy od wybranego poziomu nagrzewania. Jeśli wyłącznik czasowy był skojarzony z polem grzewczym, wówczas na 10 sekund na wyświetlaczu


wyłącznika czasowego wyświetli się „00” (po 10 sekundach zapali się wskaźnik ciepła resztkowego). Potem wyświetlacz wyłącznika czasowego się wyłączy.

Po opisanym powyżej samoczynnym wyłączeniu pola grzewczego jest ono ponownie gotowe do użycia i stosuje się do niego maksymalny czas pracy dla nastawionego poziomu nagrzewania.

Ustawienie temperatury	Czas WYŁ. w sek.	Czas ZAŁ. w sek.	Ograniczenie czasu pracy w godz.	Czas trwania grzania intensywnego w sek.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabela -1 Parametry ustawień temperatury, czas cyklu 47,0 sek.

Funkcja ciepła resztkowego

Symbol „” (ciepło resztkowe) zapala się na wyświetlaczu pola grzewczego wyłączonego pola lub płyty jeśli temperatura powierzchni przekracza 60°C. Na wyświetlaczu zapali się «0», gdy ciepło resztkowe spada poniżej 60°C.

wyświetlacz ciepła resztkowego miga jeśli odpowiadające mu pole grzewcze przed przerwą w zasilaniu wykazywało ciepło resztkowe powyżej 60 °C. Wyświetlacz będzie migał aż upłynie maksymalny czas ciepła resztkowego lub to pole grzewcze zostanie wybrane i uruchomione.

Po przewie w zasilaniu elektrycznym

Dostosowywanie czujników sensorowych do warunków oświetlenia (wzorcowanie czujnika) i komunikaty błędów

System sterowania tej płyty kuchennej przeprowadza samoczynne wzorcowanie w odniesieniu do warunków czujnika, szkła i otoczenia po załączeniu głównego zasilania. W trakcie wzorcowania szklanego obszaru czujnika nie może przykrywać żaden przedmiot. Ponadto system sterowania płyty kuchennej nie może być wystawiony na silne oświetlenie, np. światłem słonecznym, mocne światło halogenowe, itp.

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Zbyt duże natężenie oświetlenia otoczenia	F1
Mocne światło pulsujące (światłówka)	F2
Czujnik przykryty jasnym przedmiotem.	F3
Mocno zmienne oświetlenie otoczenia	F4

Tabela -2 Kody i źródła błędów

Przykład zastosowania:

Wzorcowanie wykonane bez żadnych problemów przy następującym oświetleniu:

Oświetlenie żarówką bez odbłyśnika (100W, szkło mleczne) w odległości 70 cm ponad płytą vitroceramiczną.

Po udanym wzorcowaniu dana funkcja płyty gwarantowana jest także nawet przy silnym oświetleniu, na przykład halogenowym światłem punktowym z odbłyśnikiem (50W).

W razie błędu wzorcowanie się powtarza aż warunki otoczenia umożliwią udane wzorcowanie. Sterowanie funkcjami płyty możliwe jest dopiero po zakończeniu wzorcowania wszystkich czujników z powodzeniem.

W trakcie procesu wzorcowania należy usunąć z płyty wszelkie przedmioty. Ponadto

w trakcie wzorcowania oświetlenie otoczenia nie może być zbyt intensywne.

W razie komunikatu F2, F3 lub F4 użytkownik powinien wyłączyć wszystkie źródła światła w otoczeniu lub zasłonić okno na czas procesu wzorcowania po pierwszym przyłączeniu do linii zasilającej. Po udanym zakończeniu procesu wzorcowania system sterowania toleruje bardzo znaczne natężenie oświetlenia otoczenia.

W trakcie pracy system sterowania płytą stale przystosowuje się i ponownie wzorcuje w miarę zmian w warunkach otoczenia.



Wyłącznik dotykowy ma czujnik chroniący przed przegrzaniem. W reakcji na działanie czujnika wyłącza się odnośny palnik.

Informacji objaśniających komunikaty błędu prosimy szukać w tabelce.

W przypadku nieprzerwanego

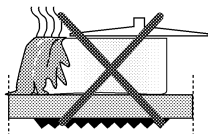
uruchomienia jakiegos przycisku (dłużej niż przez 10 sekund) wyłączy się cały system sterowania i odezwie się ciągły sygnał dźwiękowy.

5 Konserwacja

Konserwacja płytek ceramicznych

Płytki vitroceramiczne są odporne na codzienne użytkowanie, ich płaska powierzchnię łatwo utrzymać w czystości, ale prosimy przestrzegać następujących wskazówek.

- **Jeśli na powierzchni płyty vitroceramicznej zauważysz pęknięcia, natychmiast odłącz kuchenkę od zasilania prądem.**
- **Trzymaj dzieci z dala od gorących powierzchni.**
- Aby uniknąć zabrudzenia płyty, upewnij się przed jej użyciem, że dna garnków i powierzchnie płytek są czyste i suche.
- Nie używaj powierzchni płyty kuchennej do przygotowania żywności, np. krojenia chleba, czy owoców lub warzyw.
- Nie używaj płyty do przechowywania przedmiotów ani do żadnego celu innego niż gotowanie.
- Przesuwanie po płycie lub upuszczanie na nią garnków o ostrych krawędziach może spowodować jej uszkodzenie.
- Nie kładź na płycie żadnych materiałów takich jak folia plastikowa, czy aluminiowa itp.
- Każdy materiał, który może stopić się na powierzchni płyty należy natychmiast usunąć skrobakiem do płytek grzejnych.
- Do czyszczenia ceramicznych płytek grzejnych nie używa się ściereczek do mycia naczyń ani gąbek, ponieważ na powierzchni płytki może po nich zostać warstwa zabrudzenia detergentem, która zapali się i zmieni barwę za następnym użyciem tej płytki.
- Unikaj nagrzewania pustych naczyń emaliowanych.
- Rozpryski mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną i spowodować pożar.



Rodzaje garnków

Wybór garnka

Wybierając garnek szukaj garnków z uchwytyami, które łatwo jest trzymać i pozostają chłodne. Unikaj garnków niestabilnych, które się chwieją. Garnki, które napełnione stają się zbyt ciężkie, aby je łatwo przemieszczać, również mogą stanowić zagrożenie. Używaj wyłącznie naczyń z płaskimi dnami.

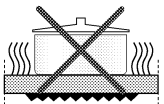
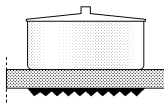
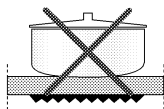
Rozmiar garnka

Aby zapewnić maksymalną wydajność i bezpieczeństwo używaj garnków o rozmiarach zalecanych dla poszczególnych palników.

- Używaj garnków o pojemności stosownej do ilości gotowanej potrawy, tak aby się nie przelewała i nie powodowała niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie nakrywaj palników pokrywkami.

Garnki zawsze ustawiaj centralnie na palnikach. Przenosząc garnki z jednego palnika na inny zawsze je podnoś, nie przesuвай ich.

- Nie używaj garnków z dnem z aluminium. (Skutkuje to zniszczeniem powierzchni vitroceramicznej).
- Używaj garnków stalowych lub szklanych żaroodpornych. Nie używaj garnków z materiałów takich jak „szkło borowe” ani „Pyrek”, które generalnie są naczyniami do używania w piekarnikach.



- Nie używaj garnków z dnem wklęsłym ani wypukłym.
- Największą wydajność osiąga się używając garnków o średnicy odpowiadającej rozmiarowi elementu grzejnego.
- Jeśli garnek jest zbyt mały, marnuje się energię.

Smażenie w głębokim tłuszczu

- Nie napełniaj garnków tłuszczem ani oliwą ponad jedną trzecią pojemności.
 - Nie pozostawiaj kuchenki bez dozoru w trakcie rozgrzewania i gotowania.
- Nie smaż zbyt wiele żywności na raz, zwłaszcza żywności mrożonej. To tylko obniża temperaturę oleju lub tłuszczu skutkując mazistą konsystencją potraw.
- Zawsze przed smażeniem starannie osusz żywność i powoli zanurzaj ją w gorącym oleju lub tłuszczu. Zwłaszcza żywność mrożona, jeśli dozuje się ją zbyt szybko, powoduje powstawanie piany i rozprysków.
- Nigdy nie podgrzewaj tłuszczu ani nie smaż w naczyniu nakrytym pokrywką.
- Dbaj o czystość zewnętrznej powierzchni



naczyń, zwłaszcza chroń ją przed smugami oleju lub tłuszczu.

Jeśli garnek do smażenia frytek lub inne naczynie zapali się:

1. Wyłącz kuchenkę.
2. Zduś płomień kocem przeciwpożarowym lub wilgotną tkaniną. Poparzenia i obrażenia powstają niemal zawsze gdy chwytą się za garnek i wybiega z nim z kuchni.



Nie gaś takiego ognia wodą. Pozostaw naczynie na co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

6 Czystczenie

Przed czyszczeniem wyłącz zasilanie kuchenki.

- Przed ponownym załączeniem zasilania upewnij się, że wszystkie pokrętła i przyciski są w pozycji WYŁĄCZONE.
- **Zanim zaczniesz czyszczenie upewnij się, że kuchenka dostatecznie ostygła.**
- Nie mieszaj środków czyszczących, ponieważ ich różne czynniki aktywne mogą reagować ze sobą z nieprzewidywalnym skutkiem.

Powierzchnie zewnętrzne

Do czyszczenia kuchenki z zewnątrz używaj wilgotnej ściereczki. Nigdy nie używaj żadnych ostrych przyrządów, gruboziarnistych rysujących powierzchnię środków czyszczących, ani detergentów. Do uporczywych plam użyj odpowiedniego płynu do prania.

Ceramiczne płytki grzejne

Czyść je codziennie, aby uniknąć spalania zabrudzeń.

1. Zawsze starannie płucz płytki czystą ściereczką wyżętą z czystej wody (ponieważ resztki środka czyszczącego

mogą zniszczyć powierzchnię vitroceramiczną na następnym użyciu płytki).

2. Wytrzyj płytkę do sucha miękką ściereczką.
- **Nie używaj wełny stalowej, gruboziarnistych proszków, detergentów, ani środków czyszczących na bazie wybielaczy, ponieważ mogą uszkodzić jej powierzchnię.**
- Do czyszczenia płytek z resztek żywności i uporczywych plam można użyć skrobaka do ceramicznych płytek grzejnych (do nabycia w sklepach specjalistycznych).

- **Resztki żywności o znacznej zawartości cukru, jak kremy cukiernicze lub syropy, należy usuwać natychmiast, nie czekając aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie płytką grzejną może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.**
- Środek czyszczący nadający się do ceramicznych płytek grzejnych może uszkodzić inne części kuchenki, należy zatem uważać na okolice płytek.
- Do czyszczenia kuchenki nie używaj urządzeń na parę ani z rozpylaczem.

Z czasem...

- Z czasem może nastąpić niewielkie odbarwienie wkładek i innych powierzchni. Nie wpływa to na funkcjonowanie kuchenki.
- Odbarwienia i ślady, które pojawiają się na płytkach ceramicznych są normalne i nie są błędem.

Uwaga!



Prosimy trzymać dzieci z dala od skrobaka do płytek, który należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

7 Rozwiązywanie problemów

Jeśli płyta nie działa



Jeśli płyta nie działa, sprawdź czy:

- Włączone jest zasilanie.
 - Nie zadziałał bezpiecznik, wyłączył się główny wyłącznik w sieci zasilającej.
- Jeśli po sprawdzeniu powyższego urządzenie nadal nie działa, prosimy skontaktować się z punktem obsługi klientów.

Prosimy upewnić się, że sprawdzono to, co powyżej, ponieważ w razie niewykania awarii pobierana jest opłata.

Charakterystyczne własności

8 Przyszły transport

Zachowaj w bezpiecznym miejscu teksturę i inne materiały opakowaniowe. Transportuj kuchenkę w jej oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu kartonowym.

Jeśli nie masz już oryginalnego opakowania;

Zabezpiecz kołpaki i podstawki pod garnki taśmą przylepną.

podczas pracy

- Nie ma nic niezwykłego w tym, że części metalowe płyty podczas jej pracy wydają odgłosy, bierze się to z rozszerzania się ich i kurczenia.
- Jeśli podczas gotowania powstająca wtedy para zetknie się z zimną powierzchnią płyty skropli się na niej w postaci kropelek wody. Jest to zupełnie normalne i nie jest błędem.

Opakuj piekarnik w folię z „bąbelkami” lub grubą teksturę oraz zabezpiecz to opakowanie taśmą aby zapobiec uszkodzeniu podczas transportu. Płytę kuchenną należy transportować w pozycji stojącej. Nie układaj żadnych innych przedmiotów na piekarniku.

9 Warunki gwarancji

Drodzy Klienci,
Mamy nadzieję, że ta instrukcja obsługi odpowiedziała na wszystkie wasze pytania.

Jeśli urządzenie to nastrocza jakieś problemy, zasadniczo ważne jest, abyście skontaktowali się bezpośrednio z nami, aby uzyskać pomoc lub wskazówki od naszego zespołu razem z oryginalnymi częściami zamiennymi objętymi gwarancją producenta. Zanim do nas zadzwonicie, musicie odnaleźć numer seryjny swego urządzenia. Podany jest na umieszczonej na urządzeniu nalepce.

Niemniej jednak, zanim się z nami skontaktujecie, powinniście sprawdzić, czy zastosowano się do wszystkich podanych w tej instrukcji wskazówek.

Wszelkie usługi nie objęte zakresem gwarancji są płatne.

O okresie gwarancji rozstrzyga data zakupu na paragonie.

UWAGA!

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.