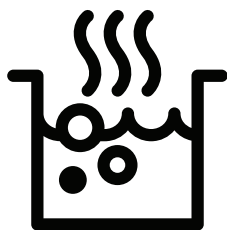




Induction Hob

User Manual



HDI 32400 TO - HII 43400 TO

EN - RU - KK - PL



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

CONTENTS

ENGLISH	3-25
РУССКИЙ	26-58
KAZAKH	59-85
POLSKI	86-112

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Beko appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Beko products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

1 Important safety and environmental instructions

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
 - Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.6 Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.7 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance

1 Important safety and environmental instructions

at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the wiring rules.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance

1 Important safety and environmental instructions

is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance

1 Important safety and environmental instructions

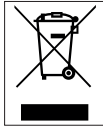
and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - A steam cleaner is not to be used.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

1 Important safety and environmental instructions

1.8 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To

find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.9 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.10 Package Information



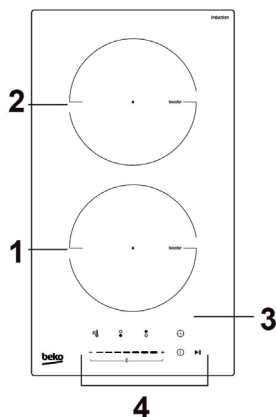
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the

domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

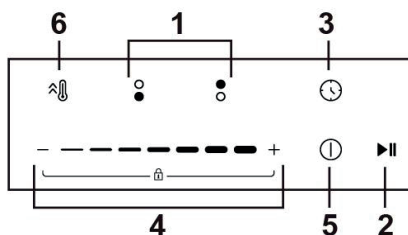
2 General overview

2.1 Overview - HDI 32400 TO

A



B



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2300W zone
2. 1500 Boost 2000 W zone
3. Glass plate
4. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer button
4. Power regulating buttons/Timer regulating buttons/Key lock button
5. On/Off button
6. Boost function button

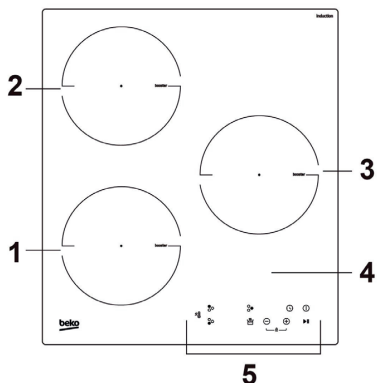
2.2 Technical data

Model	HDI 32400 TO
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~
Installed electric power	3000-3800 W
Product size (L*W*H)	288*520*60 mm
Building-in Dimensions (A*B)	268*500 mm

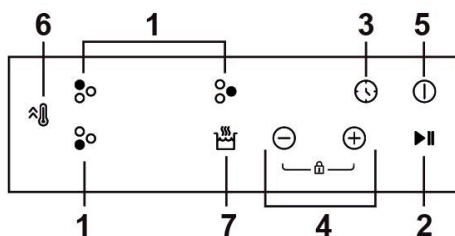
2 General overview

2.3 Overview - HII 43400 TO

A



B



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500 Boost 2000 W zone
3. 1500 Boost 2000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer button
4. Power regulating buttons/Timer regulating buttons/Key lock buttons
5. On/Off button
6. Boost function button
7. Keep warm button

2.2 Technical data

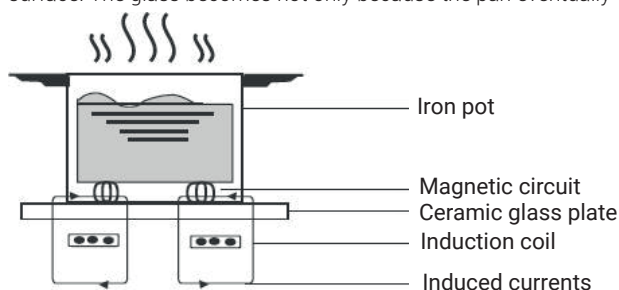
Model	HII 43400 TO
Cooking zones	3 Zones
Supply voltage	220-240V~
Installed electric power	5000-6100 W
Product size (L*W*H)	450*510*60 mm
Building-in Dimensions (A*B)	425*495 mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

3.1 Introduction to Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electro-magnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

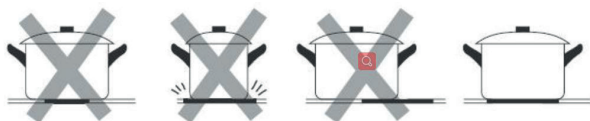


3.2 Choosing the right cookware

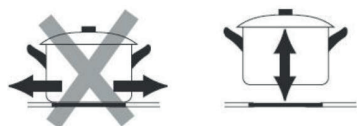
- You need to choose the right cookware for an induction cooktop, using only cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out the magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction. If you do not have a magnet, put some water in the pan you want to check, and then if "E" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the induction cooktop – do not slide, or they may scratch the glass.



3 Before first use

- For maximum efficiency the pot should be the same size as the cooking zone, with the pan centred on the cooking zone. Pots with a diameter larger than the cooking zone should not be used.
- Whilst there is no maximum weight limit specified for each cooking zone, if the pot used is the same diameter as the cooking zone then a full pot may be used safely. Should it be necessary to use a smaller pot, the table below shows the minimum allowable pot dimensions for each cooking zone:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1/2/3:180 mm	140 mm

3.3 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



4 Operation of the appliance

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.
- Touch the ON/OFF button, all the indicators show “-” or “-.”.
 - Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.



Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

- Touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash “-” 5 seconds.
- While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching “-” or “+”.



You can also slide along the slider control, or just touch any point of the slider.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

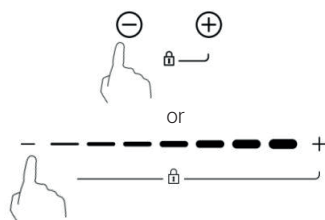
If the display flashes “-” alternately with the heat setting it means that either:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

- Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.
- Repeatedly touch “-” or slide along the slider to left point, and then touch “-”, or touch the left point of the slider, and then touch “-”. Make sure the display will show “0”.



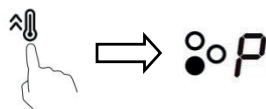
- To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.
- Beware of hot surfaces “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

4.3 Using the boost function

The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

Using boost to apply more power

- Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash “-” on the display.
- Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show “P” to indicate that the zone is in boost mode.



- Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level which was set before boost.
- If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the power level which was set before boost.

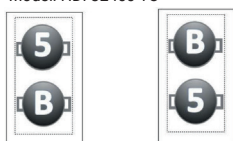
4 Operation of the appliance



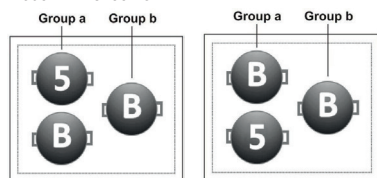
Power management

In this hob every zone can work with Boost function. If you need to use boost, first make sure that the other zone is at the maximum power level of 5.

Model: HDI 32400 TO



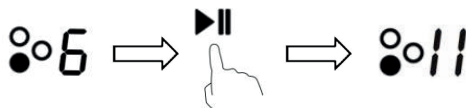
Model: HII 43400 TO



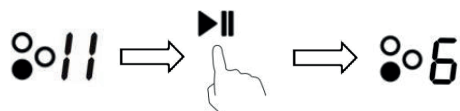
4.4 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



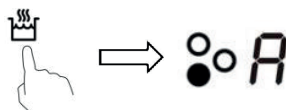
3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



4.5 Using the keep warm function (Only HII 43400 TO)

Keep warm function is suitable for keeping food warm. Using the keep warm to get stable temperature.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash "5".
2. Touch the keep warm function control, the cooking zone indicator will show "A".



3. To cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, then touch the keep warm, the cooking zone will enter to power "0".



4.6 Locking the controls

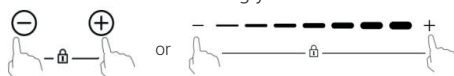
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

1. Touch the "+" or "-" control at the same time.
2. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the "+" or "-" for 3 seconds.
3. You can now start using your cooker.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the cooker first in the next operation.

4 Operation of the appliance

4.7 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.8 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking. (See Cleaning and care).

4.9 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate for a further 1 minute.

4.10 Residual heat warning

When the cooker has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.11 Auto shutdown

Another safety feature of the cooker is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2

8	2
9	2

4.12 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
2. Touch the timer button, the timer indicator show "30 ☺".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show "35:☺" the remaining time.
4. To cancel the timer, touch the timer button, "00" will show in the timer display, and then the display will show "--".
5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.



Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

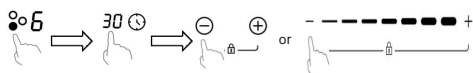
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection button.
2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

4 Operation of the appliance

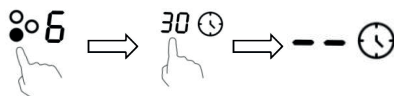


Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show "36:00" the remaining time.



The red dot next to power level indicator "00:00" will illuminate indicating that zone is selected.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)



The red dot next to power level indicator will flash.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.13 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Heat	Suitabilit
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the cooker is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooker.

6.2 When you have installed the cooker, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooker
- If the cooker is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the cooker
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

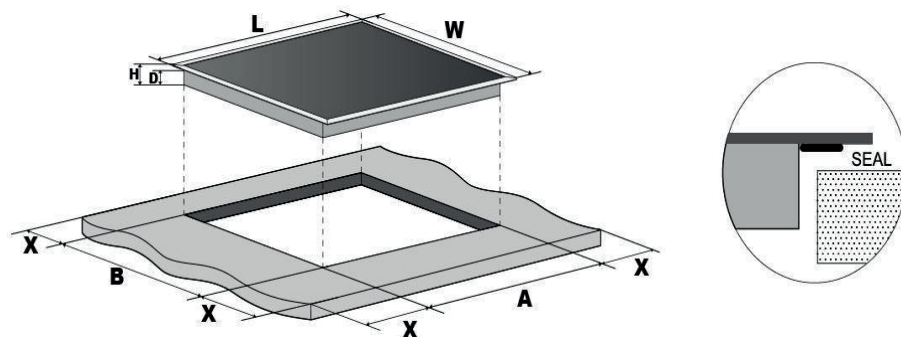
6.3 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



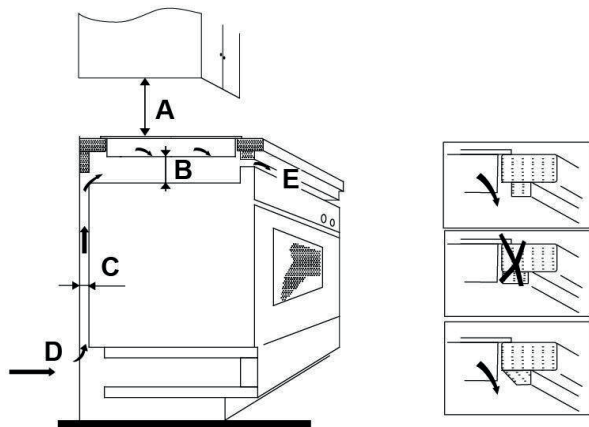
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HDI 32400 TO	288	520	60	56	268	500	50 min
HII 43400 TO	450	510	60	56	425	495	50 min

6 Installation of appliance

Under any circumstances, make sure the Induction cooker is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker is in good work state. As shown below:



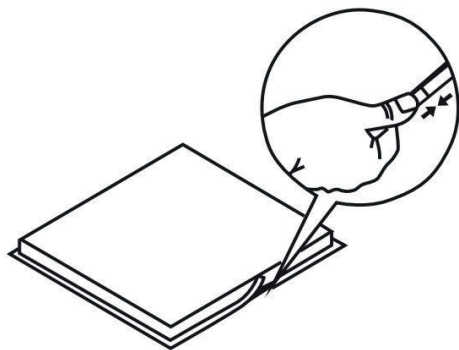
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10mm

6.4 Instruction to attach the seal

- Clean the cooktop in the area of the cut-out section.
- Attach the seal along the outer edge of the glass plate. Do not extend it. Let the cut ends stay in the middle of one side. When you cut it to length (add some mm), push the two ends together and don't leave any gap between the two ends.



6 Installation of appliance

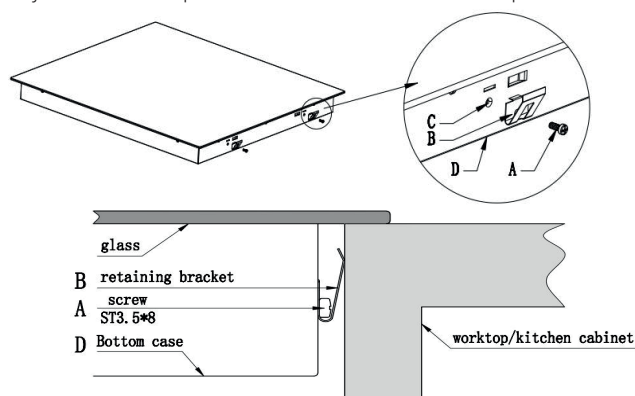
6.5 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the cooker.

6.6 Adjusting the bracket position

Fix the cooker on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of cooker(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

Cautions



- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The cooker will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooker electronics
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

6.7 Connecting the cooker to the mains power supply

This cooker must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the cooker to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the cooker.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

6 Installation of appliance



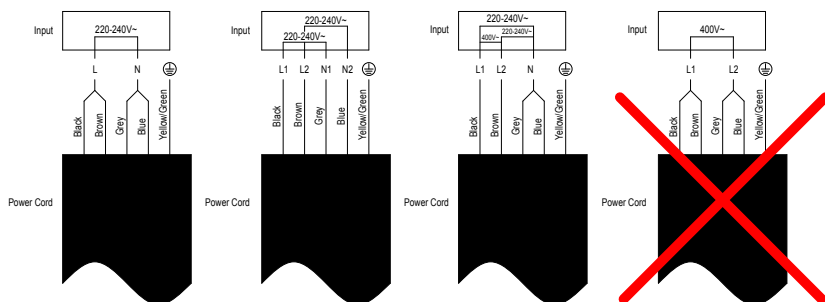
The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

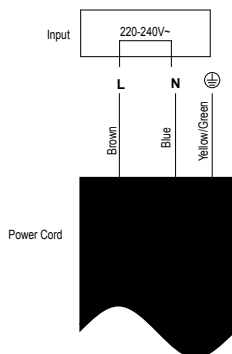
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

For model: HII 43400 TO



For model: HDI 32400 TO



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

8 Troubleshooting

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure display and inspection for induction cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubleshooting	Root Cause	Help
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact a qualified technician.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact a qualified technician.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact a qualified technician.

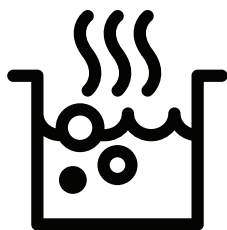
The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.



Встраиваемая варочная панель

Руководство пользователя



HDI 32400 TO - HII 43400 TO

RU



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

Сначала прочтите данное руководство по эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение изделия Веко. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от его использования: устройство было изготовлено с обеспечением высокого качества на базе новейших технологий. Поэтому внимательно полностью прочитайте данное руководство пользователя и все другие сопровождающие документы перед использованием устройства. Рекомендуется сохранить данный документ в качестве справочного пособия для дальнейшего использования. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая особое внимание на все предупреждения и информацию, приведенные в руководстве пользователя.

Не забывайте, что данная инструкция может относиться и к другим моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



ВНИМАНИЕ: Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни и имущества.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



ИЗГОТОВЛЕНО ИЗ
ПЕРЕРАБОТАННОЙ
БУМАГИ

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

Важные инструкции по технике безопасности
Внимательно прочитайте и сохраните инструкции для дальнейшего использования

1.1 Общая безопасность

Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут защититься от риска пожара, поражения электрическим током, вредного воздействия в результате утечки микроволновой энергии, травм или повреждения имущества. В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.

- Продукция Веко соответствует действующим стандартам безопасности. Поэтому, во избежание опасности, в случае повреждения прибора или кабеля питания необходим их ре-

монт/замена дилером, сервисным центром, специалистом или аналогичной авторизованной сервисной службой. Некачественный или неквалифицированный ремонт может повлечь риски и представлять опасность для потребителя.

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным требованием.
- Любые изменения бытовой электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (используя настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого требования может при-

вести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.4 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

- Во время работы открытые части этого прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы части вашего тела, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, касались индукционного стекла, пока его поверхность не остынет.
- Нельзя класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

поверхность, так как они могут сильно нагреться.

- Не подпускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными варочными зонами. Обеспечьте условия, при которых ручки кастрюль недоступны для детей.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.

1.6 Опасность пореза

- Острое лезвие скребка для варочной панели представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого

требования может привести к порезам.

1.7 Важные указания по технике безопасности

- Перед установкой или использованием данного устройства внимательно прочтите эти инструкции.
- Запрещается размещать на этом устройстве горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить расходы на монтажные работы.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с приведенными здесь инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть установлен и заземлен надлежащим

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

образом только квалифицированным специалистом.

- Этот прибор должен быть подключен к цепи с изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания в соответствии с правилами электромонтажа.
- Ненадлежащая установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения каких-либо предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и даже кухонной посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компетентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.

- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте парочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной

панели.

- Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.
- Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:
 - места работы поварского персонала в магазинах; офисах и

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

других рабочих сре-
дах;

- жилые дома на ферме;
- в гостиницах, мотелях и других местах временного проживания;
- гостиницы типа “постель и завтрак”.

• **ВНИМАНИЕ:** При работе с изделием все его части нагреваются. Следует избегать прикасания к горячим нагревательным элементам. Если дети младше 8 лет не находятся под постоянным присмотром, их следует держать подальше от изделия.

• Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, могут пользоваться этим устройством только под присмотром или после получения

указаний по безопасному использованию и возможным рискам.

• Дети не должны играть с данным устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

• **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на поверхности с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить пожар водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

• **ВНИМАНИЕ:** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.

• **ВНИМАНИЕ:** Если панель треснула, выключите прибор, чтобы

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности варочной панели, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают токоведущие части

- Запрещается использовать пароочистители.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ОСТОРОЖНО:** Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.

1.8 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

Этот продукт соответствует директиве WEEE ЕС (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Этот символ указывает на то, что данный продукт не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока его службы. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенное Вами изделие соответствует требованиям Директивы EU по ограничению вредных веществ (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

1.10 Информация об упаковке

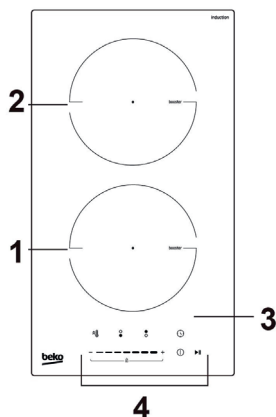


Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

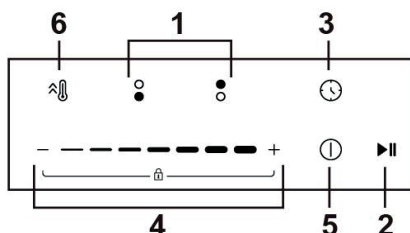
2 Общий обзор

2.1 Обзор - HDI 32400 TO

A



B



Элементы управления и детали

А. Обзор

1. Зона 2000 Вт / Boost 2300 Вт
2. Зона 1500 Вт / Boost 2000 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

В. Панель управления

1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопка Stop & GO
3. Кнопка таймера
4. Кнопки регулировки мощности/Кнопки регулировки таймера/Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Кнопка функции Boost

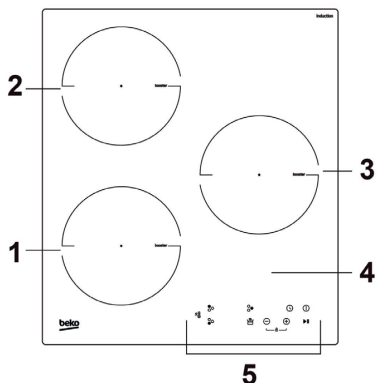
2.2 Технические данные

Модель	HDI 32400 TO
Варочные зоны	2 зоны
Напряжение питания	220-240 В перем. тока
Установленная электрическая мощность	3000-3800 Вт
Размер изделия (Д*Ш*В)	288*520*60 мм
Размеры ниши для встроенной установки (А × В)	268*500 мм

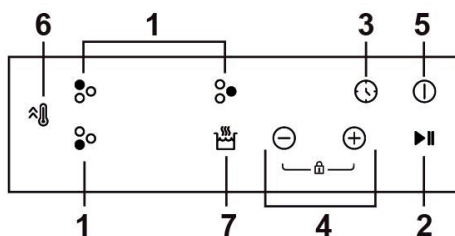
2 Общий обзор

2.3 Обзор - НН 43400 ТО

A



B



Элементы управления и детали

A. Обзор

1. Зона 2000 Вт / Boost 2600 Вт
2. Зона 1500 Вт / Boost 2000 Вт
3. Зона 1500 Вт / Boost 2000 Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

B. Панель управления

1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопка Stop & GO
3. Сенсорная кнопка управления таймером
4. Кнопки регулировки мощности/Кнопки регулировки таймера/Кнопки блокировки панели управления
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Кнопка функции Boost
7. Кнопка поддержания тепла

2.2 Технические данные

Модель	НН 43400 ТО
Варочные зоны	3 зоны
Напряжение питания	220-240 В перем. тока
Установленная электрическая мощность	5000-6100 Вт
Размер изделия (Д*Ш*В)	450*510*60 мм
Размеры ниши для встроенной установки (А × В)	425*495 мм

Поскольку мы постоянно улучшаем нашу продукцию, конструкция и технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

3 Перед первым использованием

3.1 Введение в индукционный метод приготовления

Индукционная гот Метод индукционного нагрева овка – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.

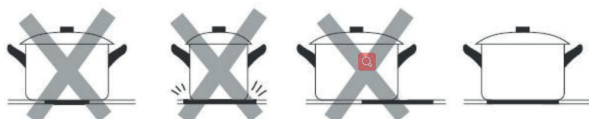


3.2 Выбор надлежащей посуды

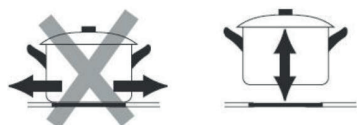
- Вам нужно выбрать правильную посуду для индукционной варочной панели, используя только посуду с основанием, подходящим для индукционной варки.
- Символ пригодности для индукционного нагрева должен находиться на упаковке или в нижней части посуды. Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест.
- Переместите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукции. Если у вас нет магнита, добавьте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить. Если «» не мигает на дисплее, и вода нагревается, кастрюля подходит.
- Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.
- Не используйте посуду с зубчатыми краями или изогнутым дном.



- Убедитесь, что основание кастрюли ровное, хорошо прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и варочная зона. Всегда центрируйте кастрюлю на варочной зоне.



- Всегда поднимайте посуду, чтобы снять ее с индукционной варочной поверхности. Не сдвигайте ее в горизонтальном направлении, чтобы не поцарапать стекло.



3 Перед первым использованием

- Для максимальной эффективности кастрюля должна быть того же размера, что и конфорка, и кастрюля должна быть расположена по периметру конфорки. Не следует использовать кастрюли с диаметром больше конфорки.
- Несмотря на то, что для каждой конфорки не указан максимальный предел веса, если используемая кастрюля имеет тот же диаметр, что и конфорка, то можно безопасно использовать полную кастрюлю. Если необходимо использовать кастрюлю меньшего размера, в таблице ниже указаны минимально допустимые размеры кастрюли для каждой конфорки:

Диаметр зоны приготовления (мм)	Мин. диаметр кастрюли (мм)
Зона 1/2/3:180 мм	140 мм

3.3 Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет каких-либо предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных элементов управления.



4 Эксплуатация устройства

4.1 Начало приготовления пищи

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Это указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.
- 1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, все индикаторы показывают «-» или «-».
- 2. Поместите подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.



Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

- 3. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать «-» 5 секунд.
- 4. Пока число мигает, установите уровень мощности, неоднократно нажимая «-» или «+».



Вы также можете скользить вдоль слайдерного элемента управления или просто коснуться любой точки слайдера.

- Если вы не выберете мощность нагревателя в течение 1 мин., варочная панель автоматически выключится. Вам потребуется начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить мощность нагревателя в любое время во время приготовления пищи.

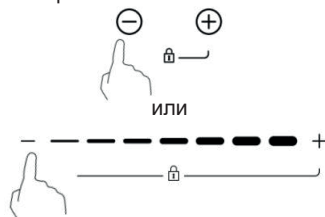
Если на дисплее мигает « $\geq$ $\leq$ » поочередно с настройкой нагрева, это означает, что:

- вы не установили кастрюлю на правильную конфорку или,
- кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи или,
- кастрюля слишком мала или неправильно центрирована на конфорке.

Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей кастрюли. Если на панели не будет подходящей посуды, дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

4.2 Когда вы закончите приготовление пищи

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы отключить требуемую зону.
2. Повторно коснитесь «-» или проведите по слайдеру до левой точки, а затем коснитесь «-» или коснитесь левой точки слайдера, а затем коснитесь «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Чтобы выключить все конфорки, коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей, знак «H» укажет, какая конфорка горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этот символ также помогает экономить электроэнергию — если вы хотите нагреть посуду для дальнейшего использования, поставьте ее на зону, которая все еще горячая.

4.3 Использование функции Boost

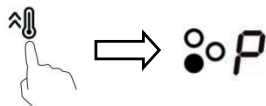
Функция Boost – это функция, которая максимизирует мощность выбранной конфорки. При активации функция работает 5 минут и обеспечивает более быстрое приготовление пищи на большей мощности, например, для нагрева большого объема воды в кастрюле для приготовления риса или пасты.

Использование функции Boost для активации большей мощности

1. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, которую вы собираетесь использовать на максимальной мощности, на дисплее замигает индикатор рядом с кнопкой « $\geq$ $\leq$ ».
2. Коснитесь поля зоны управления функцией boost, и конфорка начнет работать в режиме

4 Эксплуатация устройства

максимальной мощности. На дисплее мощности отобразится «P», это указывает на то, что зона находится в режиме работы на максимальной мощности.



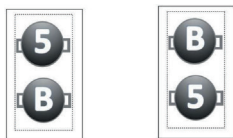
3. Работа на повышенной мощности продлится 5 минут, а затем конфорка вернется к уровню мощности, который был установлен до повышения.
4. Если вы хотите отменить функцию boost в течение 5 минут работы, коснитесь элемента управления выбором конфорки, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем коснитесь кнопки управления функцией boost, и конфорка вернется к уровню мощности, который был установлен ранее.



Управление мощностью

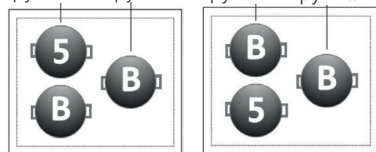
В этой варочной панели каждая зона может работать с функцией Boost. Если вам нужно использовать Boost, сначала убедитесь, что другая конфорка настроена на уровень мощности не более 5.

Модель: HDI 32400 TO



Модель: HII 32400 TO

Группа А Группа В Группа А Группа В



4.4 Использование функции паузы - STOP+GO

Функцию паузы можно использовать в любое время во время приготовления. Это позволяет остановить работу индукционной варочной панели и вернуться к ней.

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
2. Нажмите кнопку STOP+GO, индикатор конфорки покажет «||». И тогда работа индукционной варочной панели будет отключена во всех зонах приготовления пищи, кроме кнопок STOP+GO, «вкл./выкл.» и «блокировка».



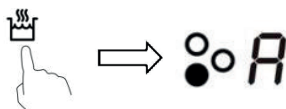
3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку STOP+GO, после чего конфорка вернется к предыдущей мощности.



4.5 Использование функции поддержания тепла (только HII 43400 TO)

Функция поддержания тепла подходит для подогрева пищи. Использование поддержания тепла, чтобы получить стабильную температуру.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите использовать, чтобы сохранить тепло, индикатор рядом с кнопкой будет мигать как «A».
2. Нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла, индикатор конфорки покажет «A».



3. Чтобы отменить функцию сохранения тепла, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем

4 Эксплуатация устройства

нажмите кнопку сохранения тепла, после чего конфорка перейдет в режим питания «0».



4.6 Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Когда элементы управления заблокированы, все сенсоры, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключаются.

Блокировка элементов управления

1. Одновременно коснитесь кнопки «+» или «-».
2. На индикаторе таймера появятся символы «Lo».

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте «+» или «-» в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать использовать свою плиту.



Когда плита находится в режиме блокировки, все органы управления, за исключением сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., отключены. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить плиту с помощью сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., но для выполнения следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

4.7 Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры варочная

панель автоматически прекратит работу.

4.8 Защита от перелива жидкости

Варочная панель подаст звуковой сигнал и отключится после того, как определенное количество жидкости перельется на элементы управления. В этом случае выключите питание, соблюдайте обычные меры предосторожности для устранения горячих жидкостей и убедитесь, что варочная панель сухая, прежде чем возобновить приготовление. (См. «Очистка и уход»).

4.9 Обнаружение мелких предметов

Если на индукционной варочной панели находится посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), индукционная варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор охлаждения будет работать еще 1 минуту.

4.10 Предупреждение об остаточном тепловыделении

Когда плита работает достаточно долго, выделяется некоторое остаточное тепло. Буква «H» (индикатор остаточного тепла) появляется на дисплее в качестве предупреждения о возможных травмах от горячих поверхностей. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

4.11 Автоматическое отключение

Еще одной функцией безопасности плиты является автоматическое выключение. Эта функция запускается всякий раз, когда вы забываете выключить варочную зону вручную. Время завершения работы по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	Время работы по умолчанию (часы)

4 Эксплуатация устройства

1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Использование таймера

Таймер можно использовать в двух различных режимах:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны, когда истечет заданное время.
- Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок после истечения установленного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

1. Убедитесь, что плита включена.
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30 ⌚».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На панели дисплея отобразится оставшееся время «36 ⌚».
4. Чтобы отменить таймер, нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а затем «--».
5. Устройство подаст звуковой сигнал через 30 секунд, и на дисплее таймера отобразится «--», когда истечет установленное время.



Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (00).

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

1. Нажатие кнопки выбора зоны нагрева.
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд

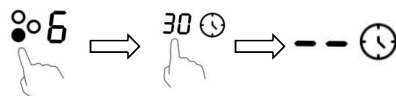


Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (0).

4. При нажатии на кнопку выбора зоны нагрева, а затем на кнопку таймера последний отменяется, на дисплее отображается «00», а затем «--»



4 Эксплуатация устройства

5. Когда время установлено, таймер немедленно начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время «35:00».



Красная точка рядом с индикатором мощности «B» загорится, указывая, что выбрана данная зона.

Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

1. Если эта функция используется более чем для одной зоны нагрева, на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее время. (например, время установки зоны 1# составляет 3 минуты, время установки зоны 2# составляет 6 минут, индикатор таймера показывает «3».)



Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

6:00 установлено на 6 минут

3:00 установлено на 3 минуты

2. По истечении заданного времени таймера соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.



Чтобы изменить время после настройки таймера, начните с шага 1.

4.13 Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки имеют рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, таких как посуда и объем пищи, которую вы хотите приготовить.

Нагрев	Пригодность
1 - 2	• плавный разогрев небольших порций пищи • расплавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают • слабая варка • медленное прогревание

3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление макаронных изделий
9	• жарка во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

5 Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost индукционной варочной панели. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

5.1 Советы по приготовлению

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, так как рассеивание тепла снижается.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высокой мощности и уменьшите ее уровень, когда пища прогреется.

Слабая варка, приготовление риса

- Слабая варка происходит при температуре ниже точки кипения (около $\Delta^{\circ}\text{C}$), когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости. В этом режиме можно готовить вкусные супы и нежные рагу, потому что вкусовые особенности создаются без чрезмерной обработки пищи. При варке ниже точки кипения вы также можете приготовить вкусные блюда на основе яиц и соусы, загущенные мукой.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена надлежащим образом и в рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.

2. Возьмите сковороду с толстым дном и разогрейте ее.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время жарки одной стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько хорошо он прожарен — чем плотнее он будет казаться, тем лучше он будет приготовлен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

1. Выберите кастрюлю с плоским дном или большую сковороду, совместимую с индукционной панелью.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. В течение непродолжительного времени разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите горячим.
5. Перемешайте и обжарьте овощи. Когда овощи прогреются, но будут еще жесткими, уменьшите уровень мощности варочной зоны, положите мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогревались равномерно.
7. Сразу подавайте.

6 Установка изделия

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству.
- Рабочая поверхность выполнена из термостойкого материала.
- Если поверхность установлена над духовкой, она имеет встроенный вентилятор охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазору и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами проводки. Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушного зазора 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если правила местной проводки допускают такое изменение требований).
- Проконсультируйтесь с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас возникнут сомнения относительно установки
- Вы используете термостойкую и легко очищаемую отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих плиту.

6.2 После установки варочной поверхности убедитесь, что

- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящиков
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной поверхности
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной поверхности устанавливается термозащитный барьер
- Изолирующий выключатель легко доступен.

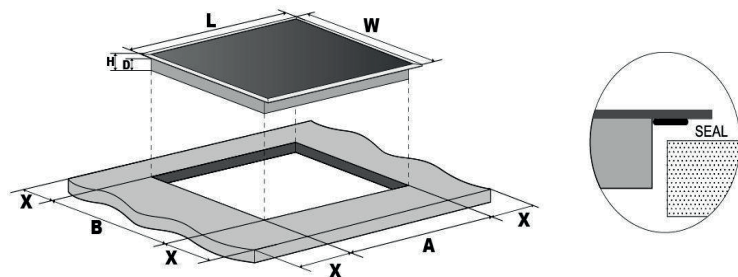
6.3 Выбор монтажного оборудования

Вырежьте отверстие на рабочей поверхности в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено свободное пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей столешницы составляет не менее 30 мм.

Чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением панели, используйте для столешницы термостойкий материал. См. рисунок ниже:



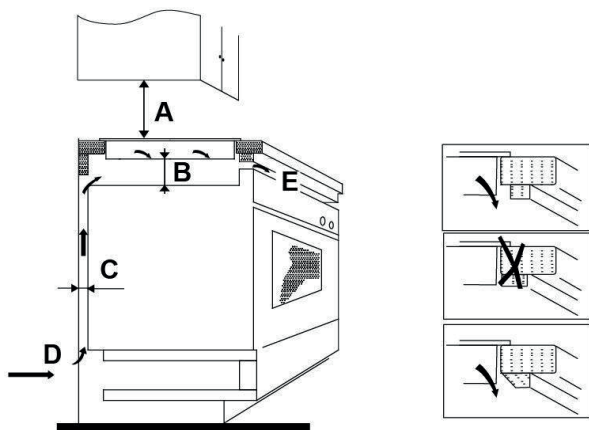
6 Установка изделия

Модель	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
HDI 32400 TO	288	520	60	56	268	500	50 Гц
НII 43400 TO	450	510	60	56	425	495	50 Гц

В любом случае необходимо убедиться, что варочная панель хорошо вентилируется, а отверстия впуска и выпуска воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. См. рисунок ниже:



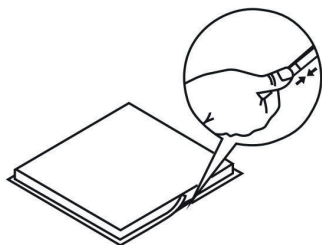
Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над панелью должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мм	30 мм	Забор воздуха	Воздушный выход 10 мм

6.4 Инструкция по прикреплению уплотняющей ленты

- Очистите варочную панель в области выреза.
- Закрепите уплотнение вдоль внешнего края стеклянной пластины. Не удлиняйте его. Позвольте срезанным концам оставаться посередине одной стороны. Когда вы разрежете его по длине (добавьте несколько мм), сожмите два конца вместе и не оставляйте зазора между двумя концами.



6 Установка изделия

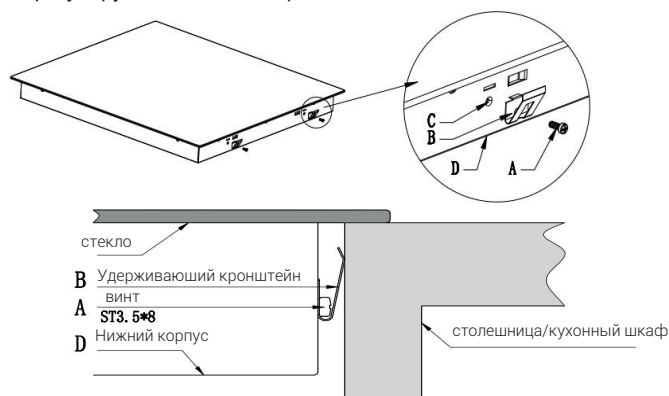
6.5 Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой и ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте чрезмерные усилия к элементам управления, выступающим из варочной панели.

6.6 Регулировка положения кронштейна

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 2 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной столешницы стола.



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие под винт	основание

Предупреждения



- Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированными техническими специалистами. Не выполняйте монтажные работы самостоятельно.
- Варочную поверхность запрещено устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как повышенная влажность может привести к повреждению электронных компонентов варочной поверхности
- Для повышения надежности индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее тепловое излучение.
- Стена и вторичная зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать высокую температуру.
- Во избежание повреждений сэндвич-панели и клей должны быть термостойкими.

6.7 Подключение варочной поверхности к электросети

Эта варочная поверхность должна быть подключена к электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети убедитесь, что:

1. Система бытовой электропроводки подходит для питания, потребляемого варочной поверхностью.

6 Установка изделия

2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке



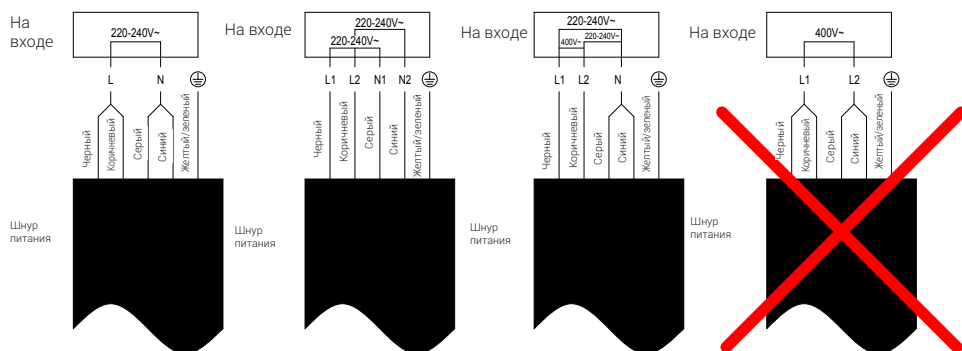
Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения варочной поверхности к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвительные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.

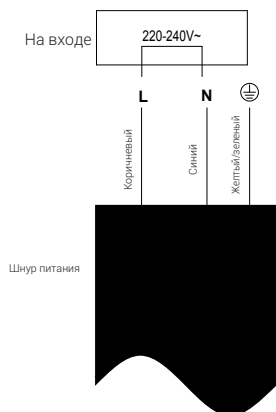
Проконсультируйтесь с электриком и убедитесь, подходит ли бытовая электропроводка без изменений. Изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено стационарно в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.

Для модели: NII 43400 TO



Для модели: HDI 32400 TO



6 Установка изделия



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция замены должна выполняться агентом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что электрическое подключение было выполнено надлежащим образом в соответствии с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен сильно изгибаться или сжиматься.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.

7 Очистка и уход

Тип загрязнения	Порядок действий	Важно
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные горячими сладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте панель и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание плиты.	• Когда питание варочной панели отключено, индикатор горячей поверхности не будет светиться, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Грубые мочалки, нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте информацию на этикетке, чтобы выяснить, подходит ли тот или иной очиститель или моющее средство для очистки панели. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как стекло может быть загрязнено.

7 Очистка и уход

Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле	Немедленно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребкового ножа, подходящего для очистки керамических стеклянных варочных панелей, но не прикасайтесь к горячим поверхностям: 1. Отключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя. 2. Держа лезвие ножа или другой подходящий инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение в охлажденном месте варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость, используя кухонное полотенце или бумажные салфетки. 4. Выполните шаги 2–4 раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше.	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких сиропов и пролитых жидкостей. Если эти пятна засохнут, их будет трудно удалить. При попытке их удаления можно даже повредить стекло без возможности восстановления. • Опасность пореза: острое лезвие скребкового ножа представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитые жидкости 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание плиты.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

8 Поиск и устранение неисправностей

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, но не смогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование керамической варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Сенсоры управления могут быть покрыты пленкой жидкости, или вы прикасаетесь к сенсорам только кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Убедитесь, что сенсорная область управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев, а не кончиками.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубые неровные основания.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Используются неподходящие абразивы или чистящие средства.	См. «Очистка и уход».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании в условиях высокой температуры.	Это вызвано технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройку нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Для предотвращения перегрева электроники в индукционную варочную панель встроен охлаждающий вентилятор. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально, и никаких действий не требуется. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.

8 Поиск и устранение неисправностей

Посуда не нагревается, и на дисплее появляется ошибка.	Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно центрирована на ней.	Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.
Индукционная варочная панель или варочная зона внезапно отключились, раздался звуковой сигнал, и на дисплее отобразился код (как правило, коды на дисплее таймера приготовления отличаются друг от друга одной или двумя цифрами).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибки, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Отображение неисправностей и осмотр индукционной зоны приготовления

При обнаружении неисправности варочная поверхность автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
F3/F4	Датчик температуры отказа индукционной катушки.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.
F9/FA	Датчик температуры неисправности БТИЗ.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.
E1/E2	Аномальное напряжение питания.	Проверьте, находится ли источник питания в нормальном состоянии. Включите питание после того, как оно нормализуется.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.

Вышеизложенное является предположением на основании распространенных видов неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать любых опасных ситуаций и повреждений варочной поверхности.

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only



ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 4.

Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)

Режим работы: пн-пт с 07-00 до 21-00, сб-вс с 08-00 до 21-00 (Московское время)

Гарантийный талон серия **RUS №** []

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Компания

Подпись продавца

ПЕЧАТЬ

Дата установки

Компания

Подпись мастера

ПЕЧАТЬ

Покупатель Телефон

Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя;

Покупатель с условиями гарантии ознакомлен

Подпись Покупателя



Отрывные купоны гарантийного талона являются средством отчетности о выполнении сервисным центром гарантийных работ. Купон изымается из гарантийного талона после удовлетворения Ваших претензий.



серия **RUS №** []

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №** []

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №** []

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый Покупатель!

Вы приобрели изделие производства компании, входящей в группу компании Arcelik. Изделие сертифицировано на соответствие международным стандартам, техническим регламентам и иным нормам, установленным действующим законодательством Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

1. На территории РФ изготовитель устанавливает на изделия следующие гарантийные сроки:

На крупногабаритную и малогабаритную бытовую технику, на кондиционеры 2 года и срок службы 10 лет со дня передачи изделия (товара) потребителю (первому покупателю).

В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера. Информация о том, как прочитать серийный номер содержится в Инструкции по эксплуатации.

2. Условия гарантии распространяются на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. При покупке и установке изделия проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, печать и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и печать фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. При обнаружении недостатков в изделии в период гарантийного срока организация, осуществляющая ремонт (авторизованный сервисный центр), приступает к их устранению в кратчайшие сроки без необоснованных задержек. Гарантийный срок на замененные в гарантийный период комплектующие изделия и составные части истекает при окончании гарантийного срока на изделие в целом.

6. В отношении кондиционеров и сплит-систем, варочных поверхностей и иной встраиваемой техники выполнение гарантийных обязательств осуществляется после демонтажа изделий силами потребителя или специализированной организации.

7. В случае необходимости диагностики и ремонта изделия в помещении организации, осуществляющей ремонт (авторизованный сервисный центр), транспортировка изделия

осуществляется в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». В случае вызова специалиста для проверки качества изделия, в результате которой выявилось отсутствие недостатка или было выявлено, что недостатки возникли вследствие нарушения правил транспортировки, установки, эксплуатации изделия, действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, диагностика изделия проводится бесплатно, а транспортные расходы оплачиваются потребителем по прейскуранту авторизованного сервисного центра. В случае отсутствия потребителя дома в момент прихода специалиста авторизованного сервисного центра к назначенному времени, при повторном вызове взимается плата за выезд специалиста по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

Прежде чем вызвать специалиста авторизованного сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия.

8. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, иным физическим, юридическим лицам в случае несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в данных Условиях гарантийного обслуживания и Инструкции по эксплуатации.

Установка и подключение:

1. Изготовитель настоятельно рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия специалистам авторизованных сервисных центров.

Для уточнения адреса и телефона актуального авторизованного сервисного центра Вам необходимо обратиться по номеру телефона горячей линии 8-800-200-23-56

Вы можете также обращаться в любую другую специализированную организацию, имеющую соответствующий сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту авторизованного сервисного центра/ специализированной организации. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на это лицами.

3. В случае нарушения требований изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

Гарантийными не признаются случаи, в которых недостатки в изделии возникли вследствие:

1. Не соблюдения требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания;
2. Не соблюдения потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в Инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если такой ремонт повлек за собой нарушение в работе изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и/или действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т. д.), а также эксплуатацией изделия в помещении с повышенной влажностью, температурой и т. д.;
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми, а также следами их жизнедеятельности;
7. Повреждений изделия или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений, а также нестабильной работой параметров вышеуказанных коммуникаций;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Повреждения или ухудшения функциональных характеристик изделия, вызванных использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, средств бытовой химии, включая кислотосодержащие и абразивные чистящие или моющие средства, образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами), а также попаданием внутрь инородных предметов, остатков пищи, и механических примесей.
10. Внешних и внутренних механических повреждений изделия (царапины, трещины, сколы, потертости и прочие механические повреждения), возникших в процессе установки, эксплуатации или транспортировки изделия.
11. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.
12. Гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными

табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия.

13. Гарантия изготовителя не распространяется на косметические дефекты, не влияющие на потребительские свойства изделия, а также на расходные материалы, подверженные естественному износу (фильтры, прокладки, уплотнения, сальники, резиновые шланги, декоративные накладки, электрические лампы, аэраторы, элементы питания и др. в том числе на перемещаемые вручную пластиковые, стеклянные и металлические детали).

14. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, физическим, юридическим лицам, в случае касания задней стенки прибора стояков отопления, газовых труб, металлических элементов и т. п., несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания, и в Инструкции по эксплуатации.

15. По истечении гарантийного срока рекомендуется не реже одного раза в 1 год обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

16. Изготовитель не рекомендует использовать изделие за пределами установленного срока службы. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Производитель: "Arçelik A.S."

Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütütlüce, 34445, Турция

Сделано в Китае

Импортер на Территории РФ/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, расположенной на продукте, следующим образом:

Одиннадцатая и двенадцатая цифры серийного номера означают год выпуска, девятнадцатая и двадцатая цифры означают месяц выпуска.

Например, серийный номер «XXXXXXXXXX24XXXXXXXX10XX» означает, что продукт был произведен в октябре 2024 года.

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

Осы Веко құрылғысын таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапалы және заманауи технологиямен жасалған құрылғыңызды пайдалану кезінде үздік нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Осы себепті, құрылғыны пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын және барлық басқа ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа үлгілерге де қатысты болуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Үлгілер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта нақты сипатталған.

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.



ЕСКЕРТУ: Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.



ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі туралы ескерту.



ЕСКЕРТУ: Электр тоғының соғуы туралы ескерту.



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕЛМELІ ҚАҒАЗ

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары. Мұқият оқып, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

1.1 Жалпы қауіпсіздік

Бұл бөлімде өрт, электр тоғының соғуы, микро-толқынды энергияның шығып кетуі, жарақат алу немесе мүлікке зақым келтіру қаупін алдын алуға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары ұсынылған. Осы нұсқауларды орындамау кепілдікке зиян келтіреді.

- Веко өнімдері тиісті қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді; сондықтан құрылғыда немесе электр кабелінде қандай да бір зақым болса, кез келген қауіптің алдын алу үшін оны жеткізугі, қызмет көрсету орталығы немесе маман және өкілетті қызмет жөндеуі немесе ауыстыруы

керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы және пайдаланушыға қауіп тудыруы мүмкін.

1.2 Орнату

Электр тоғының соғу қаупі

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Міндетті түрде сапалы жерлендіру жүйесіне қосылыңыз.
- Тұрмыстық электр сымдары жүйесіндегі барлық өзгерістерді тек білікті электрші жүргізуі керек.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Егер пісіру панелі сынатын немесе шытынайтын болса, құрылғыны дереу негізгі қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) сөндіріп, білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқышпен сөндіріңіз.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.4 Денсаулық қаупі

- Бұл құрылғы электрмагнитті қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бет қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қолжетімді бөліктері қатты қызып, күйік алуға әкелуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе қолайлы ыдыс-аяқтан басқа кез келген басқа заттың салқындамаған индукциялы әйнектің бетіне тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды құрылғыдан алшақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Таба тұтқаларының қосылып тұрған басқа пісіру аймақтарына шығып тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды

балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл ұсыныстарды орындамау күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы алынғанда, пісіру панелін қырғыштың аса өткір жүзі ашылады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын елемей жарақаттар мен кесіктер алуға әкелуі мүмкін.

1.7 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл құрылғыны орнатпай және пайдаланбай тұрып осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешбір жағдайда жанғыш заттарды немесе бұйымдарды қоюға бол-

майды.

- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты адамға беріңіз, себебі бұл орнатушығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіптің алдын алу мақсатында бұл құрылғы осы орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Бұл құрылғыны тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.
- Бұл құрылғыны сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, электр желісінен толық ажырататын оқшаулау қосқышы бар тізбекке қосу керек,
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктің немесе жауапкершіліктің тоқтатылуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны пайда-

ланғанда, оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен тұтануы мүмкін майлы қалдықтардың пайда болуына әкеледі.

- Құрылғыңызды ешқашан жұмыс немесе зат сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының бетінде ешқашан заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Құрылғыңызды ешқашан бөлме жылытқышы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдаланғаннан кейін осы нұсқаулықта сипатталғандай пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан өшіріңіз (мысалы, сенсорлық басқару элементтері арқылы).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бер-

меңіз.

- Балаларға қызық болатын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне мінген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғы пайдаланылатын аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе құрылғыны пайдалану мүмкіндігі шектеулі жан-дарға оны пайдалану тәсілдерін жауапты және білікті адам үйретуі керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне және айналасындағыларға қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет түрлерін білікті

маман орындауы керек.

- Пісіру панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панеліне мініп тұрмаңыз.
- Керамикалық әйнек бетінде кетілген шеті бар табаларды пайдаланбаңыз және әйнек бетімен сүйремеңіз, себебі олар әйнекті сыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін тазалау құралдарын немесе басқа қатты қажак заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар

адамдар ауыстыруы керек.

- Бұл құрылғы үйде және келесіге ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас бөлмелері;
 - фермалық үйлері;
 - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұратын жерлердегі клиенттер тарапынан;
 - төсек және таңғы ас үлгісіндегі демалыс орталары.

• **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану барысында абай болып, қыздыру элементтерін ұстамаңыз. 8 жасқа дейінгі балаларды қадағалау мүмкін бол-

маса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.

- Бұл құрылғыны бақылауда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулармен таныс болса және одан келетін қауіпті түсінген жағдайда, 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезім органдары немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тиісті тәжірибеге және білімге ие емес адамдар пайдалануы мүмкін.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Ересектердің қадағалауынсыз жүрген балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету сияқты жұмыстарды орындамауы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Плитада өсімдік майы мен малдың майы бар тамақты қараусыз пісірген қауіпті болуы, тіпті өртке әке-

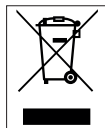
луі мүмкін. Өртті ЕШҚА-ШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, керісінше құрылғыны өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: пісіру беттерінде зат сақтамаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы беті керамикалық әйнектен немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалғандықтан, плита беті шытынаған кезде электр тоғының соғуын алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тысқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Ас пісіру процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді ас пісіру процесі үздіксіз

қадағалауда жүргізілуі керек.

1.8 WEEE қоқыс өнімін қоқысқа лақтыру туралы директиваның талаптарына сай:

Бұл өнім EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде электр және электронды жабдықтардың (WEEE) қалдықтарын жіктеу белгісі бар.



Бұл таңба бұл өнімді қызмет көрсету мерзімі біткенде басқа тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтыруға болмайтынын көрсетеді.

Пайдалануға жарамайтын құрылғыны электр және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған ресми жинау нүктесіне жіберу керек. Бұл жинау жүйелерін табу үшін жергілікті билік органдарына немесе өнімді сатқан дүкенге хабарласыңыз. Әрбір үй шаруашылығы ескі құрылғыларды қалпына келтіруде және кәдеге жаратуда маңызды рөл атқарады. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны қоқысқа тиісті түрде лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарларды болдырмайды.

1.9 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

Сатып алынған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Ол директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

1.10 Орауыш туралы ақпарат



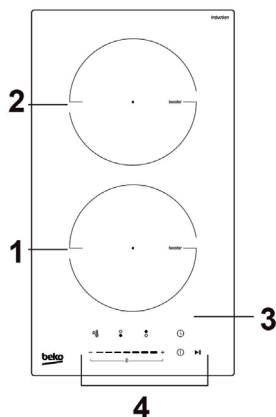
Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орама мате-

риалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

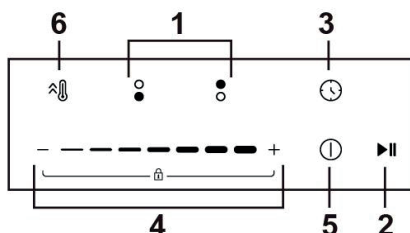
2 Жалпы шолу

2.1 Шолу - HDI 32400 TO

A



B



Басқару және бөлшектер

A. Шолу

1. 2000 Boost 2300 Вт аймағы
2. 1500 Boost 2000 Вт аймағы
3. Шыны плита
4. Басқару тақтасы

B. Басқару тақтасы

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Тоқтату және жалғастыру түймесі
3. Таймерді түймесі
4. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері/Пернені құлыптау түймесі
5. Қосу/Өшіру түймесі
6. Boost функциясының түймесі

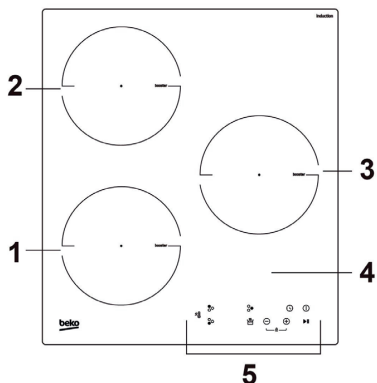
2.2 Техникалық деректер

Үлгі	HDI 32400 TO
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~
Орнатылған электр қуаты	3000-3800 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	288*520*60 мм
Кірістірілген өлшемдер (А*Ө)	268*500 мм

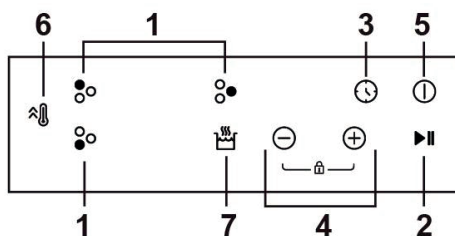
2 Жалпы шолу

2.3 Шолу - НІІ 43400 ТО

A



B



Басқару және бөлшектер

A. Шолу

1. 2000 Boost 2600 Вт аймағы
2. 1500 Boost 2000 Вт аймағы
3. 1500 Boost 2000 Вт аймағы
4. Шыны плита
5. Басқару тақтасы

B. Басқару тақтасы

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Тоқтату және жалғастыру түймесі
3. Таймерді басқару
4. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері/Пернені құлыптау түймелері
5. Қосу/Өшіру түймесі
6. Boost функциясының түймесі
7. Жылы ұстау түймесі

2.2 Техникалық деректер

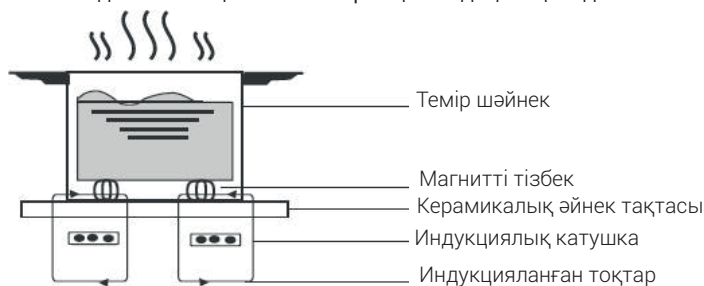
Үлгі	НІІ 43400 ТО
Пісіру аймақтары	3 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~
Орнатылған электр қуаты	5000-6100 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	450*510*60 мм
Кірістірілген өлшемдер (А*Ө)	425*495 мм

Салмағы мен өлшемдері шамамен көрсетілген. Өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгерте аламыз.

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

3.1 Индукциялық пісіруге кіріспе

Индукциялық пісіру — қауіпсіз, жетік, тиімді әрі үнемді пісіру технологиясы. Ол әйнек бетті толығымен қыздырғаннан гөрі, электромагниттік дірілдермен жасалған қызуды дәл кәстрөлге қарай бағыттайды. Әйнектің беті тек кәстрөл қызғандықтан қызады.

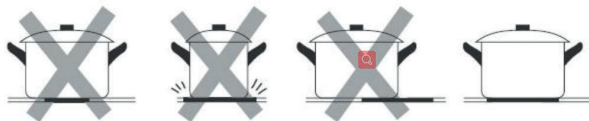


3.2 Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау

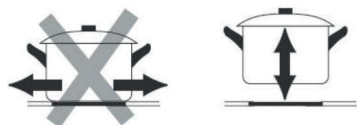
- Индукциялық пісіру үшін дұрыс ыдыс-аяқты, яғни түбі индукциялық пешке арналғанын таңдау қажет.
- Қаптамадағы немесе кәстрөлдің түбіндегі индукция таңбасын қараңыз. Сонымен қатар магниттік тексеру жасау арқылы ыдыстың жарап-жарамайтынын тексеруге болады.
- Магнитті кәстрөлдің ортасына қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылатын болса, индукцияға жарайды дегенді білдіреді. Қолыңызда магнит болмаса, тексергіңіз келетін кәстрөлге сәл су құйыңыз. Экранда «» белгісі жыпылықтамай болса, ал су қызайтын болса, кәстрөл жарамды.
- Келесі материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.
- Жиектері кетілген немесе түбі қисық ыдыстарды пайдаланбаңыз.



- Табаның түбі тегіс, әйнекке тығыз орналасқанына және пісіру аймағымен бірдей өлшемге ие екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



- Индукциялық пісіру панелінде табаларды сырғытпай, көтеріп жылжытыңыз, себебі сырғыту әйнекті сыруы мүмкін.



3 Before first use

- Максималды тиімділік үшін кәстрөлдің өлшемі пісіру алаңымен бірдей болуы керек, табанының ортасы пісіру алаңында болуы керек. Диаметрі пісіру алаңынан үлкен кәстрөлдерді пайдаланбаңыз.
- Әрбір пісіру алаңы үшін максималды салмақ шектеуі белгіленбегенімен, егер пайдаланылатын ыдыстың диаметрі пісіру алаңымен бірдей болса, онда кәстрөлді толығымен қауіпсіз пайдалануға болады. Кішірек кастрюльді пайдалану қажет болса, төмендегі кестеде әрбір пісіру алаңы үшін минималды рұқсат етілген кәстрөл өлшемдері көрсетілген:

Пісіру алаңының диаметрі (мм)	Мин. Кәстрөл диаметрі (мм)
Алаң 1/2/3:180 мм	140 мм

3.3 Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

- Басқару элементтерін түрткен жеткілікті, яғни оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшқыр ұшын емес, жұмсақ ұшын пайдаланыңыз.
- Әрбір түрткеніңіз тіркелген сайын дыбыстық белгі естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ екеніне және ешқандай заттармен (мысалы, ыдыс-аяқ немесе мата) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті шағын су қабаты басқаруды қиындатуы мүмкін.



4 Құрылғыны пайдалану

4.1 Тамақ пісіруді бастау үшін

- Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріліп, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін сөнеді, бұл плитаның күту режиміне өткенін білдіреді.
- 1. «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз, барлық индикаторлар «-» немесе «--» көрсетеді.
- 2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.



Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

- 3. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, перненің жанындағы индикатор шамы « $\text{☉} \rightarrow \text{--}$ » 5 секунд жыпылықтайды.
- 4. Сан жыпылықтап тұрғанда, «-» немесе «+» түймесін қайта басу арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.



Сондай-ақ, сырғытпаны сырғытуға немесе сырғытпаның кез келген нүктесін түртуге болады.

- 1 минут ішінде қыздыру режимін таңдамаңыз, пісіру панелі автоматты түрде өшеді. 1-қадамнан қайта бастауыңыз керек болады.
- Пісіру кезінде кез келген уақытта қыздыру параметрін өзгертуге болады.

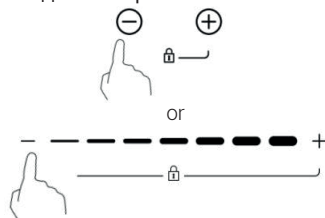
Егер дисплейде қыздыру параметрімен кезектесіп « $\geq \text{U} \leq$ » шамы жыпылықтаса, бұл мынаны білдіреді:

- сіз табаны тиісті пісіру аймағына қоймадыңыз немесе,
- сіз қолданатын таба индукциялық плиталарға жарамайды немесе,
- таба тым шағын немесе пісіру аймағында дұрыс орналаспаған.

Пісіру аймағында қолайлы таба болмаса, қыздыру орындалмайды. Егер оған тиісті таба орнатылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

4.2 Тамақ пісіруді аяқтаған кезде

- 1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағының таңдау түймесін түртіңіз.
- 2. «-» түймесін қайта түртіңіз не сырғытпаны сол жаққа қарай сырғытыңыз, кейін «-» түймесін түртіңіз немесе сырғытпаның сол жақ нүктесін түртіңіз де, «-» түймесін түртіңіз. Дисплейде «0» көрсетілетініне көз жеткізіңіз.



- 3. Барлық пісіру аймақтарын өшіру үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз.
- 4. Ыстық беттерден сақ болыңыз: « $\text{☉}H$ » қай пісіру аймағына қол тигізуге болатынын көрсетеді. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Егер тағы бірнеше табаны қыздырғыңыз келсе, электр қуатын үнемдеу үшін суып үлгірмеген оттықты пайдаланыңыз.

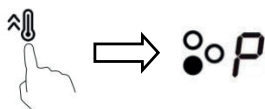
4.3 Күшейту функциясын пайдалану

Boost функциясы – таңдалған пісіру аймағының қуатын барынша арттыруға мүмкіндік беретін функция. Қосылған кезде функция 5 минут жұмыс істеп, күштірек және жылдамырақ пісіруге мүмкіндік ұсынады. Бұл күріш немесе макарон сияқты өнімдерді пісіру үшін үлкен ыдыстағы суды тез қыздыруға көмектеседі.

Қуатты арттыру үшін күшейтуді қолдану

- 1. Күшейткіңіз келетін қыздыру аймағын таңдау пернесін түртіп, перненің жанындағы индикатор шамы « $\text{☉} \rightarrow \text{--}$ » дисплейде жыпылықтайды.
- 2. Күшейту функциясының басқару пернесін бірнеше секунд түртіңіз, сонда пісіру аймағы күшейтілген режимде жұмыс істей бастайды. Қуат дисплейінде аймақ күшейтілген режимде екенін көрсететін «P» белгісі пайда болады.

4 Құрылғыны пайдалану



3. Күшейту қуаты 5 минут бойы сақталып, кейін аймақ күшейтуге дейін орнатылған қуат деңгейіне оралады.

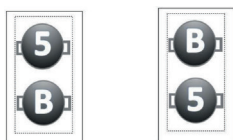
4. Іске қосылғаннан кейін 5 минут ішінде күшейту функциясын тоқтатқыңыз келсе, пісіру аймағын таңдау пернесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор шамы жыпылықтайды. Содан кейін күшейту функциясының пернесін түртіңіз, кейін пісіру аймағы күшейтуге дейін орнатылған қуат деңгейіне оралады.



Қуатты басқару

Бұл плитада әрбір пісіру аймағы Boost функциясымен жұмыс істей алады. Егер сізге күшейтуді пайдалану қажет болса, алдымен басқа аймақтың 5-ші максималды қуат деңгейінде екеніне көз жеткізіңіз.

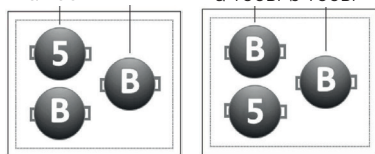
Үлгісі: HDI 32400 TO



Үлгісі: НН 32400 TO

а тобы б тобы

а тобы б тобы



4.4 Кідірту функциясын пайдалану – STOP+GO

Кідірту функциясын пісіру кезінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Ол керамикалық пісіру панелінің жұмысын тоқтатып, қайта бастауға мүмкіндік береді.

1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

2. STOP+GO түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «||» көрсетіледі. Осыдан кейін индукциялық пісіру панелінің STOP+GO, қосу/өшіру және құлыптау пернелерінен басқа барлық пісіру аймақтары өшеді.



3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP+GO түймесін басыңыз, содан кейін пісіру аймағы бұрын орнатылған қуат деңгейіне оралады.

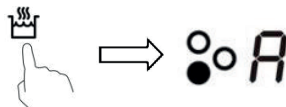


4.5 Жылуды сақтау функциясын пайдалану (Тек НН 43400 TO үшін)

Жылуды сақтау функциясы тағамды жылы ұстау үшін қолайлы. Тұрақты температураға қол жеткізу үшін жылуды сақтау функциясын пайдаланыңыз.

1. Жылуды сақтау функциясын қосқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сол перненің жанындағы индикатор шамы «» жыпылықтайды.

2. Жылуды сақтау функциясының түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «A» көрсетіледі.



3. Жылуды сақтау функциясынан бас тарту үшін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, жылуды сақтау түймесін түртіңіз, сонда пісіру аймағы «0» қуат режиміне ауысады.



4.6 Басқару элементтерін құлыптау

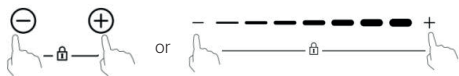
- YouСіз басқару элементтерін құлыптап, олардың байқаусызда пайдалануының алдын ала аласыз (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын байқаусызда қосуы).
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесінен басқа барлық басқару элементтері жұмыс істемейді.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

1. «+» және «-» түймелерін бір уақытта түртіңіз.
2. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Плита қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. «+» және «-» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді пісіру панеліңізді пайдалануды бастай аласыз.



Плита құлыптау режимінде болғанда, «ON/OFF» (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесінен басқа барлық басқару элементтері өшіріледі. Төтенше жағдайда сіз әрқашан «ON/OFF» (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесін пайдаланып, плитаны өшіре аласыз, бірақ келесі пайдаланар алдында пісіру панелін алдымен құлыптау режимінен шығару қажет.

4.7 Қызып кетуге қарсы қорғаныс

Кірістірілген температура датчигі пісіру панелінің ішіндегі температураны басқарады. Егер температураның жоғарылауы анықталса, пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

4.8 Төгілуден қорғаныс

Басқару элементтеріне белгілі бір мөлшердегі сұйықтық төгілгеннен кейін плита дыбыстық сигнал шығарып, өшеді. Бұл жағдайда қуатты өшіріп, ыстық сұйықтықтарды тазалау кезінде әдеттегі сақтық шараларын ұстанып, тамақ пісіруді жалғастырмас бұрын плитаның құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. (Тазалау және күтім көрсету бөлімін қараңыз).

4.9 Шағын бұйымдарды анықтау

Егер индукциялық пісіру панелінде сәйкес келмейтін өлшемдегі немесе магнитті емес (мысалы, алюминийден жасалған) таба немесе басқа шағын заттар (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалса, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде 1 минуттан кейін күту режиміне өтеді. Салқындату желдеткіші тағы 1 минут жұмыс істейді.

4.10 Қалдық жылу туралы ескерту

Плита біраз уақыт жұмыс істегенде, онда қалдық жылу болады. Ыстық беттерден жарақат алу ықтималдығы туралы ескерту үшін дисплейде «Н» әрпі (қалдық қыздыру индикаторы) көрсетіледі. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады.

4.11 Автоматты түрде өшу

Плитаның тағы бір қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция пісіру аймағын өшіруді ұмытқан кезде іске қосылады. Әдепкі өшу уақыты төмендегі кестеде берілген:

Қуат деңгейі	Әдепкі жұмыс таймері (сағат)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4

7	2
8	2
9	2

4.12 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны минут есептегіш ретінде орната аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін пісіру аймақтарының ешқайсысын өшірмейді.
- Оны белгіленген уақыттан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіретіндей етіп орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

Таймерді минут есептегіш ретінде пайдалану

Егер де бірде-бір пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз

1. Пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «30 ⌚» көрсетіледі.
3. «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады. Уақыт орнатылғаннан кейін дереу кері санақ басталады. Көрсеткіш тақтада «⌚;36» қалған уақыт көрсетіледі.
4. Таймерден бас тарту үшін таймер түймесін басыңыз, таймер дисплейінде «00» көрсетіліп, содан кейін дисплейде «--» пайда болады.
5. 30 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріледі және белгіленген уақыт өткенде таймер дисплейінде «--» көрсетіледі.



Уақытты 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түртіңіз.

Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, ұстап тұрыңыз.

Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 00 минутқа оралады.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз.
2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «30» көрсетіледі.
3. «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады.



Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түрту уақытты 1 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, ұстап тұру уақытты 10 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

4. Егер қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, содан кейін таймерді түртсеңіз, таймер жойылып, минуттық дисплейде «00», содан кейін «--» көрсетіледі.



5. Уақыт орнатылған кезде кері санақ дереу басталып, дисплейде қалған уақыттың «⌚;36» көрсетіледі.

4 Құрылғыны пайдалану



Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы «**6**» қызыл нүктесі жанып, аймақ таңдалғанын көрсетеді.

Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Бұл функция бірнеше қыздыру аймақтарында пайдаланылса, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. (Мысалы, №1 аймаққа 3 минут орнатылған болса, ал №2 аймаққа 6 минут орнатылған болса, таймер индикаторы «3» мәнін көрсететін болады.)



Қуат деңгейінің индикаторына қарама-қарсы қызыл нүкте жыпылықтайтын болады.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

2. Пісіру таймерінің уақыты аяқталғанда, тиісті аймақ автоматты түрде өшеді.



Егер таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек.

4.13 Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер тек анықтама ретінде ұсынылған. Нақты параметрлер бірнеше факторға, соның ішінде ыдысыңызға немесе пісірілетін тамақтың мөлшеріне қарай өзгешеленеді.

Жылу	Жарамдылық
1 - 2	• аз мөлшердегі тамақты мұқият жылыту • шоколадты, майды және тез тұтанатын тағамдарды еріту • баяу қайнату • баяу жылжыту
3 - 4	• қайта жылыту • тез қайнату • күріш пісіру
5 - 6	• құймақтар

7 - 8	• соте • макарон өнімдерін пісіру
9	• араластырып қуыру • қатты қуыру • сорпаны қайнату • суды қайнату



Өсімдік майы мен малдың майы өте тез қызатындықтан, қуырған кезде, әсіресе пісіру панелінің Boost функциясын қолданғанда абай болыңыз. Өте жоғары температураларда өсімдік майы мен малдың майы өздігінен тұтанатынын, үлкен өрт қаупін тудырады.

5.1 Пісіру кеңестері

- Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы электр қуатын үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін су немесе майды азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары температурада бастап, тағам барынша қызған кезде оны азайтыңыз.

Баяу қайнату, күріш пісіру

- Баяу қайнату қайнау температурасына жетпей, шамамен 85°С-та орын алады, осы кезде пісіру сұйықтығының бетіне анда-санда көпіршіктер көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен жұмсақ бұқтырмаларды дайындаудың басты сыры, өйткені тағам дәмі ұзақ пісірмей-ақ айқын сезіледі. Жұмыртқа мен ұн негізіндегі тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада пісіру керек.
- Күрішті сіңіру әдісімен дайындау, тағамды ұсынылған уақытта пісіру секілді кейбір тапсырмалар үшін температураны ең төменгі мәннен жоғарырақ қою қажет болуы мүмкін.

Стейкті қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді қуыру үшін:

1. Қуыру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйып, үстіне ет салыңыз.
4. Қуырылып жатқан стейкті тек бір рет аударыстырыңыз. Стейктің нақты қуырылу уақыты еттің қалыңдығына және оның қаншалықты дайындалатынына байланысты өзгешеленеді. Әр жағын қуыруға шамамен 2–8 минут кетеді. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стей-

ктің үстінен басыңыз: ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым «жақсы қуырылған» болып есептеледі.

5. Стейкті ұсынбай тұрып, жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз. Ет «демалып», жұмсара түседі.

Араластырып қуыру үшін

1. Түбі жалпақ вок табаны немесе керамикамен қапталған үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Көп мөлшерде тамақ дайындаған кезде оны бірнеше порцияға бөліп пісіріңіз.
3. Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз Ыстық, бірақ әлі қытырлақ болғанда, пісіру аймағын төменірек режимге орнатып, етті табаға салыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттер қызғанына көз жеткізу үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Бірден ұсыныңыз.

6 Құрылғыны орнату

6.1 Пісіру панелін орнатпай тұрып ескерілетін жайттар

- Жұмыс беті төртбұрышты және тегіс, ешқандай құрылымдық элементтер кедергі жасамайды.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер плита тұмшापештің үстіне орнатылса, тұмшापеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар.
- Құрылғы барлық арақашықтық талаптарына, сондай-ақ қолданылатын стандарттар мен нормативтерге сәйкес келетін болады.
- Жергілікті сым өткізу ережелері мен нормативтеріне сәйкес орнатылған және орналастырылған, негізгі қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға кіріктірілген. Оқшаулау қосқышы бекітілген үлгіге сәйкес болуы тиіс және барлық полюстерде (немесе жергілікті сым ережелері бұл талаптарды өзгертуге мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фаза] өткізгіштерде) 3 мм әуе аралығындағы контактілердің ажыратылуын қамтамасыз етуі керек.
- Егер орнатуға қатысты күмәндансаңыз, жергілікті құрылыс органдарына және заңнамалық актілерге жүгініңіз.
- Пісіру панелінің айналасындағы қабырғаларды безендіру үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалдар (мысалы, керамикалық плитка) қолданылуы тиіс.

6.2 Пісіру панелін орнатқан кезде ескерілетін жайттар

- Қуат кабелі шкафтардың немесе жәшіктердің есіктері арқылы қолжетімсіз
- Пісіру панелінің негізіне шкафтың сыртынан жеткілікті таза ауа жетеді
- Егер плита жәшіктердің немесе шкафтардың үстіне орнатылса, плитаның негізінің астына жылу-дан қорғайтын тосқауыл орнатылады
- Тұтынушы оқшаулау қосқышына оңай қол жеткізе алады.

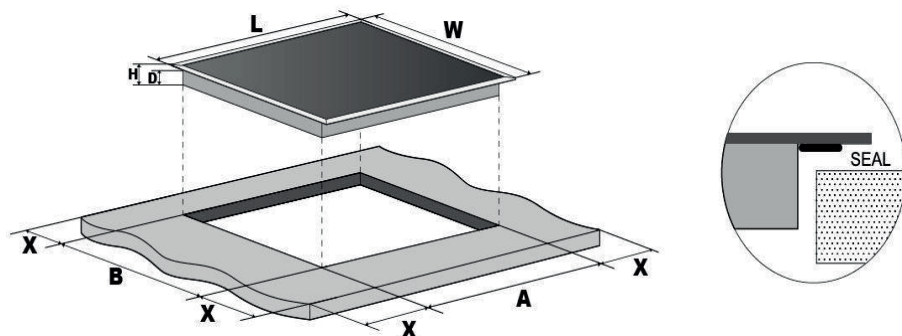
6.3 Орнату жабдығын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіп алыңыз.

Орнату және пайдалану үшін тесіктің айналасында кемінде 5 см бос орын қалдыру керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз.

Жылу бөлінуінен жұмыс бетінің қатты деформациялануын алдын алу үшін жылуға төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



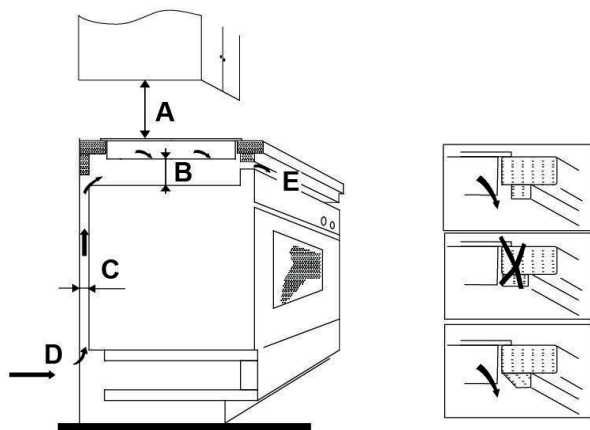
6 Құрылғыны орнату

Үлгі	Ұ (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	Ә (мм)	Х (мм)
HDI 32400 TO	288	520	60	56	268	500	50 Гц
НII 43400 TO	450	510	60	56	425	495	50 Гц

Кез келген жағдайда индукциялық плитаның жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қамтамасыз етіңіз. Индукциялық плитаның жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей:



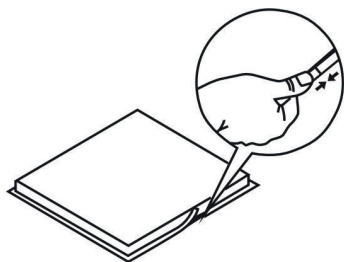
Ыстық плита мен оның үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм құрауы керек.



А (мм)	Ә (мм)	Б (мм)	В	Г
760	50 мини	30 мини	Ауа кірісі	Ауа шығысы (10 мм)

6.4 Бітеме орнату нұсқаулығы

- Пісіру панелінің кесілген бөлігінің айналасындағы аймақты тазалаңыз.
- Шыны пластинаның сыртқы жиегі бойымен тығыздағышты бекітіңіз. Оны кеңейтпеңіз. Кесілген жиектері бір жақтың ортасында қалсын. Оны ұзындығы бойынша кескен кезде (бірнеше мм қосыңыз), екі ұшын бір-біріне қысыңыз және олардың арасында бос орын қалдырмаңыз.



6 Құрылғыны орнату

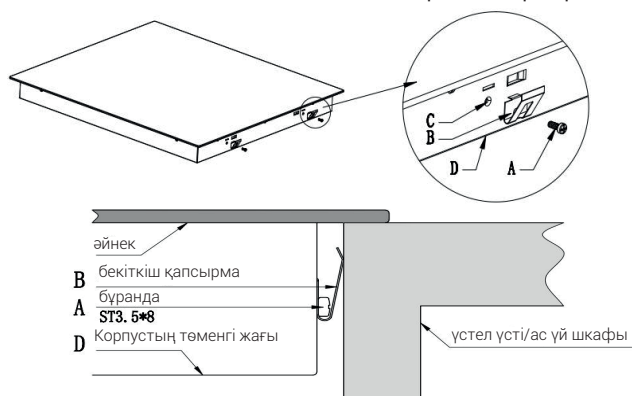
6.5 Бекіткіш қапсырмаларды орналастырмас бұрын

Құрылғы тұрақты, тегіс бетке орналастырылуы керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитаның шығып тұратын басқару элементтерін күш салып баспаңыз.

6.6 Қапсырманың орналасуын реттеу

Орнатқаннан кейін пісіру панелінің төменгі жағындағы 2 қапсырманы бұрап, пісіру панелін жұмыс бетіне бекітіңіз (суретке қараңыз).

Үстелдің қалыңдығына байланысты қапсырманың күйін реттеңіз.



A	B	C	D
бұранда	қапсырма	бұранда саңылауы	негіз

Ескертулер

- Индукциялық плитаны білікті қызметкерлер немесе техникалық мамандар орнатуы керек. Сізге кәсіби мамандар қызмет көрсетуге дайын. Мұны ешқашан өз бетіңізше жасамаңыз.
- Пісіру панелін ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кір келтіргіштің үстіне орнатуға болмайды, себебі ылғалдылық плитаның электроникасын зақымдауы мүмкін.
- Индукциялық плитаның сенімділігін арттыру үшін оны жылу тиімді бөлінетіндей етіп орнату қажет.
- Үстел бетінің маңындағы қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
- Зақымданудың алдын алу үшін көп қабатты материал мен желім ыстыққа төзімді болуы керек.

6.7 Пісіру панелін электр желісіне қосу

Бұл пісіру панелін электр желісіне тек білікті маман қосуы керек.

Пісіру панелін электр желісіне қоспас бұрын келесіге көз жеткізіңіз:

1. Тұрмыстық электр сымдар жүйесі пісіру панелі тұтынатын қуатына сай келеді.

6 Құрылғыны орнату

2. Кернеу зауыттық тақтада көрсетілген мәнге сәйкес келеді



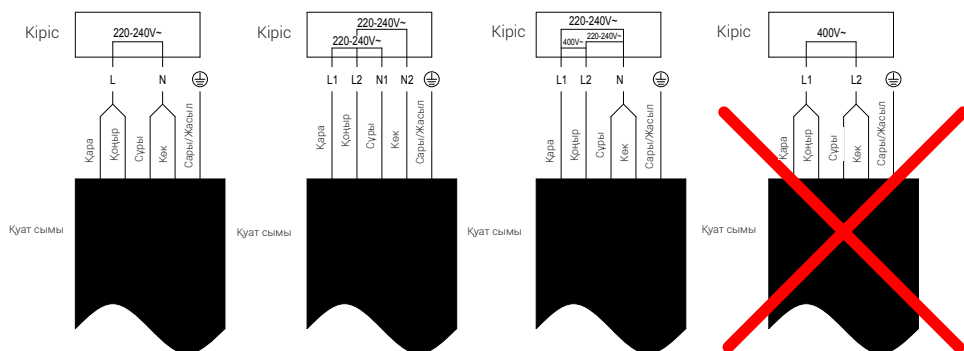
Қуат сымның бөліктері техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін қосқыштарды, ауыстырғыштарды немесе тармақтағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетіп, өртке әкелуі мүмкін.

Қуат кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және оның температурасы кез келген нүктеде 75 °C-тан аспайтындай етіп орналастырылуы қажет.

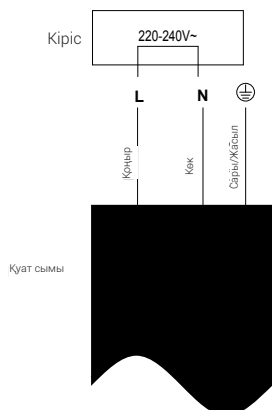
Тұрмыстық сымдар жүйесі өзгертусіз жарамды екеніне электршімен бірге көз жеткізіңіз. Өзгерістерді тек білікті электрші жасауы керек.

Қуат көзі тиісті стандарттың талаптарына сәйкес қосылуы керек немесе бір полюсті қосқыш орнатылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.

Үлгі үшін: НІС 4300 TO



Үлгі үшін: НDC 32400 TO



6 Құрылғыны орнату



- Егер кабель зақымдалған немесе ауыстыруды қажет ететін болса, жазатайым оқиғалардың алдын алу үшін бұл жұмысты сатудан кейінгі маман арнайы құралдардың көмегімен орындауы керек.
- Егер құрылғы тікелей желіге қосылса, түйіспелер арасындағы минималды қашықтық 3 мм құрайтындай көп полюсті қосқышты орнату керек.
- Орнатушы электр қосылымының дұрыс жасалғанына және қауіпсіздік ережелеріне сай келетініне көз жеткізуі керек.
- Кабельді бүгуге немесе қысуға болмайды.
- Кабельді тек уәзілетті техникалық мамандар тексеріп, ауыстыруы керек.

7 Тазалау және күтім көрсету

Не	Қалай	Маңызды
Әйнектегі күнделікті ластанулар (әйнектегі саусақ іздері, іздер, тамақ немесе қантсыз сұйықтықтар дақтары)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру панелінің тазартқышын шыны әлі жылы (ыстық емес!) болған кезде қолданыңыз. 3. Сумен шайып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «Ыстық бет» көрсеткіші болмаса да, пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Күшті тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты/қазақ тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш немесе жуғыш затыңыздың сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмасын оқып шығыңыз. • Тазартқыштардың қалдықтарын ешқашан пісіру панелінің бетінде қалдырмаңыз: әйнек боялуы мүмкін.

7 Тазалау және күтім көрсету

Шыны бетіндегі қайнап төгілген сұйықтықтар, еріген заттар және ыстық қантты төгілулер	Әйнек Индукциялық плиталарға сай келетін қалақшаны, шпательді немесе жүзді қырғышты пайдаланып, оларды дереу алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру беттерінде абай болыңыз: 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстап, кез келген ластануды немесе дақты плитаның салқын жеріне қырып алыңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдыс-аяққа арналған шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластанулар» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз.	• Қайнатылған және қантталған тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер дақтарды суығанша әйнекте қалдырсаңыз, артынша оларды кетіру қиынға соғуы немесе тіпті әйнек бетіне тұрақты зақым келтіруі мүмкін. • Кесу қаупі: қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ ұстарадай өткір болады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Басқару элементтеріне сұйықтықтың төгілуі	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сіңіріп алыңыз 3. Сенсорлық басқару аймағые таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығаруы және өшуі мүмкін, ал егер сұйықтық сенсорлық басқару элементтеріне тиіп кетсе, олар істемей қалуы мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

8 Ақаулықтарды жою

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
Плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Плитаның электр желісіне қосылғанына және қосуды екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшпегеніне көз жеткізіңіз. Егер бәрін тексеріп, мәселені шеше алмасаңыз, білікті маманға жүгініңіз.
Басқару элементтері басқанға әсер етпейді.	Басқару элементтері құлыпталған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқаулар алу үшін «Индукциялық пісіру панеліңізді пайдалану» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінде шағын су қабаты болуы мүмкін және басқару элементтерін тұрту үшін саусақ ұшын пайдалану қажет болуы мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін тұрткен кезде саусақ ұшын пайдаланыңыз.
Әйнек сырылуда.	Ыдыстың шеттері кетілген.	Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Жарамсыз қазақ ұнтақтарды немесе тазартқыштарды қолдану.	«Тазалау және күтім көрсету» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе шерту дыбыстарын шығарады.	Бұған ыдысыңыздың пішіні себеп болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың белгісі емес.
Индукциялық плита жоғары қыздыру температурасында жұмыс істегенде ақырын гүіл естіледі.	Бұл индукциялық плиталардың технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру температурасын төмендеткен кезде гүіл басылуы немесе толығымен кетуі керек.
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіш шуы.	Электрониканың қызып кетуіне жол бермеу үшін индукциялық плитаға кіріктірілген салқындату желдеткіші қосылды. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаны желіден ажыратпаңыз.

8 Troubleshooting

Табалар қызбайды және дисплейде көрсетілмейді.	Индукциялық плитаны табаны анықтай алмайды, себебі ол индукциялық пісіруге жарамайды.	Индукциялық плиталарға сәйкес келетін ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Индукциялық плитаны табаны анықтай алмау себебі – ол пісіру аймағы үшін тым шағын немесе дұрыс орналаспаған.	Табаны ортасына қойыңыз және оның түбі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшірілгенде, дыбыстық сигнал беріледі және қате коды (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен ауысады) көрсетіледі.	Техникалық ақаулық.	Ақаулық әріптері мен сандарын жазып алып, индукциялық плитаны желіден ажыратыңыз және білікті маманға жүгініңіз.

Индукциялық пісіру аймағының ақауларын көрсету және тексеру

Ауытқулар пайда болған кезде индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс режиміне өтіп, тиісті қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
F3/F4	Индукциялық катушканың температура датчигінің ақаулығы.	Білікті маманға жүгініңіз
F9/FA	IGBT температура датчигінің ақаулығы.	Білікті маманға жүгініңіз
E1/E2	Қалыпты емес қуат кернеуі.	Қуат көзінің тұрақты екеніне көз жеткізіңіз. Қуат берілгеннен кейін қосыңыз.
E3	Индукциялық катушканың температура датчигінің қызып кетуі.	Білікті маманға жүгініңіз

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды тексеру деректері мен қорытындылары берілген.

Қауіп пен индукциялық плитаның зақымдануын алдын алу үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Өндіруші: "Arcelik A.S."

Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445, Turkey/ Турция

“Шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға: Қазақстан Республикасы, 050030, Алматы қаласы, “Technodom Operator” (Технодом Оператор) АҚ, Құрманғазы көшесі 178 А, тел: +7 (727) 244 0000”

Өнімнің жасалған күні сериялық нөміріне қосылған және құралдың заттаңбасында көрсетілген, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алдыңғы екі саны құралдың шығарылған жылын білдіреді, ал соңғы екі сан – шығарылған айы. Мысалы, «10-100001-05» өнім 2010 жылғы мамыр айында шығарылғанын білдіреді.

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.

Құралды -40 °C –дан +50°C-ға дейінгі температурада жабық үй-жайда сақтаңыз

Құрал 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС Директиваларына сәйкес жасалған.

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

dziękujemy za wybranie urządzenia marki Beko. Mam 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-

znaczony 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-

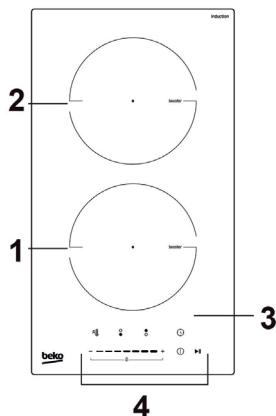
wierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni kuchenek wykonanych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem

- 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.

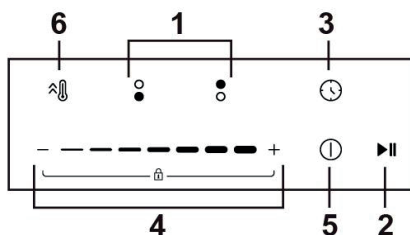
2 Charakterystyka ogólna

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

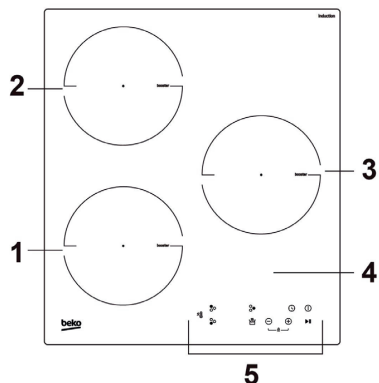
2.2 Dane techniczne

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

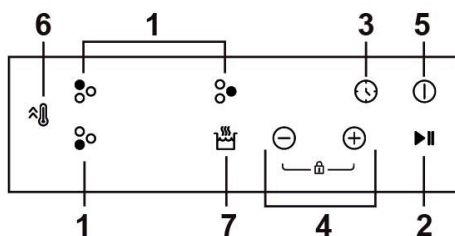
2 Charakterystyka ogólna

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

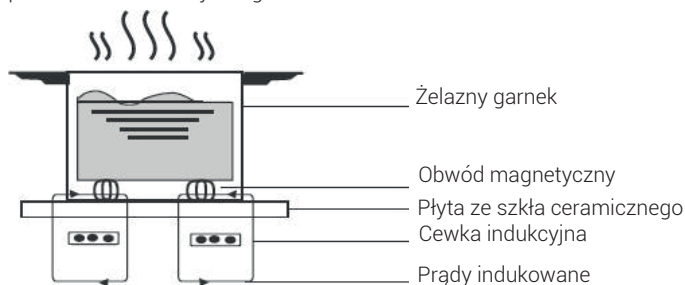
Model	HII 43400 TO
Strefy gotowania	3 Strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	5000-6100 W
Rozmiar produktu (dł.*szer.*wys.)	450*510*60 mm
Wymiary zabudowy (A*B)	425*495 mm

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.

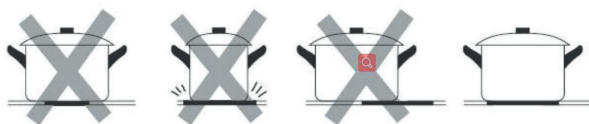


3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania

- 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 „U” 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.

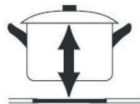


- Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku pola grzewczego.



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

3 Przed pierwszym użyciem

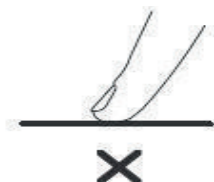


- Aby uzyskać maksymalną wydajność, garnek powinien mieć taki sam rozmiar jak pole grzejne, a patelnia powinna być wyśrodkowana na polu grzejnym. Nie należy używać garnków o średnicy większej niż pole grzejne.
- Chociaż nie określono maksymalnego limitu wagi dla każdej strefy gotowania, jeśli używany 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 przesunąć 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:

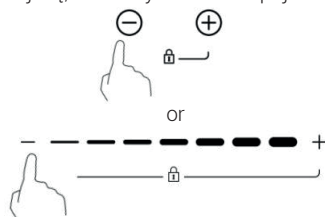
- patelnia nie została umieszczona na właściwym polu grzejnym lub,
- użyta patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub,
- patelnia jest zbyt mała lub nieprawidłowo wyśrodkowana na polu grzewczym.

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 przesunąć suwak do lewego punktu, potem naciśnij „-” lub dotknij

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



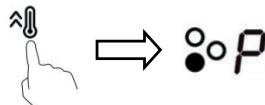
- Aby wyłączyć wszystkie pola grzejne, należy nacisnąć przycisk ON/OFF.
- Uważaj na gorące powierzchnie „H” pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać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

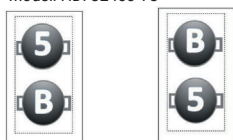
przycisku wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku funkcji Boost, a pole grzejne powróci do poziomu mocy ustawionego przed funkcją Boost.



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.

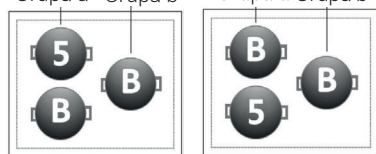
Model: HDI 32400 TO



Model: HII 43400 TO

Grupa a Grupa b

Grupa a Grupa b



4.4 Korzystanie z funkcji pauzy – STOP+GO

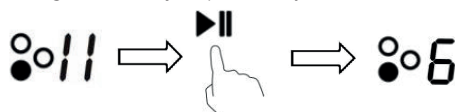
Z funkcji pauzy można skorzystać w dowolnym momencie gotowania. Umożliwia zatrzymanie płyty indukcyjnej i powrót do niej.

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-

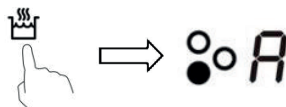
nego wcześniej stopnia mocy.



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 „A” 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

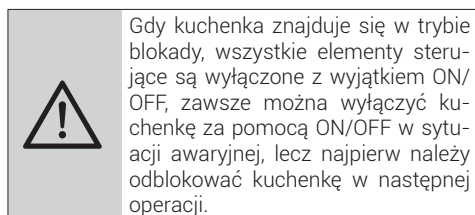
1. Dotknij przycisku „+” lub „-” w tym samym czasie.

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 wyłączanie 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 „--”.



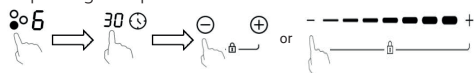
Dotknij przycisku „-” lub „+” timera jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

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.

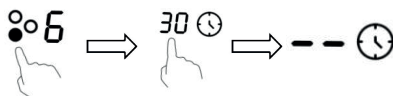


Dotknij przycisku „-” lub „+” timera jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

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 „36:00”, 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 pokrywy 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. Czasy 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 odпочzął 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.

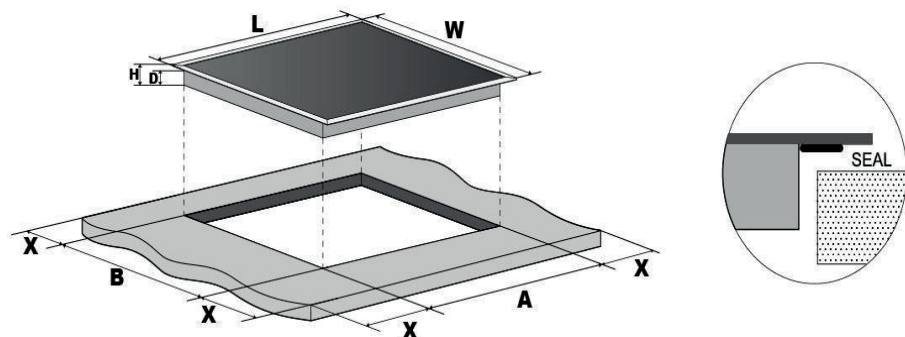
6.3 Wybór sprzętu instalacyjnego

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:



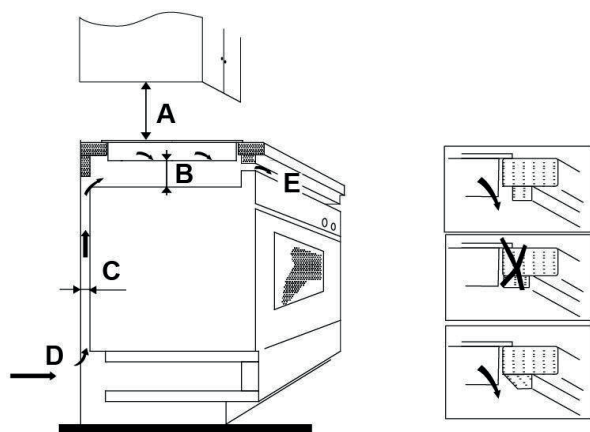
6 Instalacja urządzenia

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:



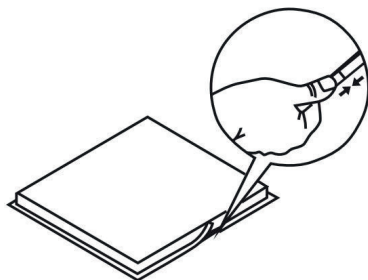
Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

6.4 Instrukcja zakładania plomby

- Wyczyścić 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), zsunij oba końce razem i nie zostawiaj między nimi żadnej przerwy.



6 Instalacja urządzenia

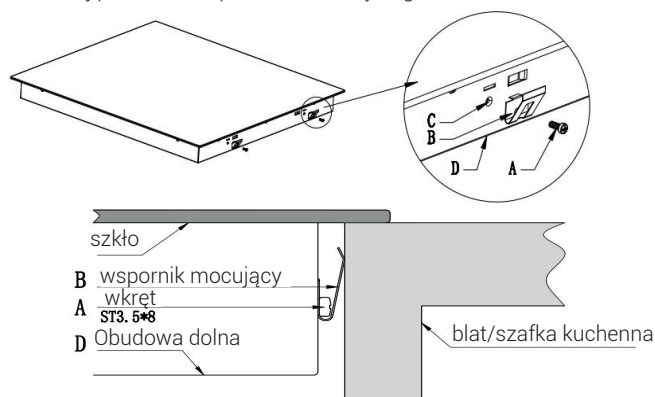
6.5 Przed umieszczeniem wsporników mocujących

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



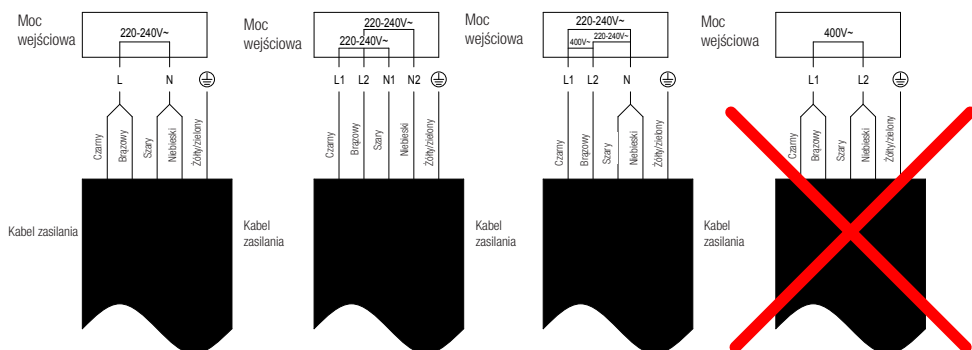
Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć kuchenkę do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźniaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

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.

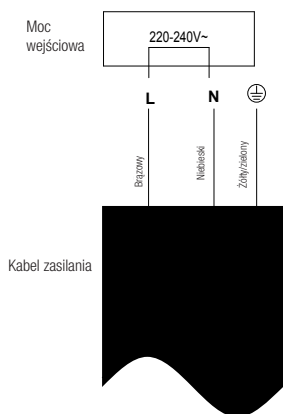
Należy sprawdzić u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez przeróbek. Przeróbki mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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. Wchłóń 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 opuszka 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.

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

www.beko.com