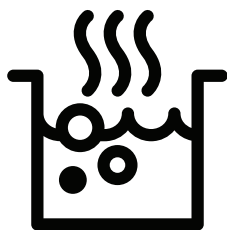




Induction Hob

User Manual



HDI 32400 TO
HDI 32401 TO

EN - DE - ES - FR - NL - SR - SQ - HR - SL - BG - MK - PL - HU



01M-8770903200-0226-09
01M-9218043200-0226-09

CONTENTS

ENGLISH	3-26
DEUTSCH	27-54
ESPAÑOL	55-81
FRANÇAIS	82-107
NEDERLANDS	108-132
СРПСКИ	133-156
SHQIP	157-180
HRVATSKI	181-204
SLOVENŠČINA	205-227
БЪЛГАРСКИ	228-255
МАКЕДОНСКИ	256-281
POLSKI	282-309
MAGYAR	310-337

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.

1 Important safety and environmental instructions

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.

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 may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- 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.

1 Important safety and environmental instructions

- No combustible material or products should be placed on this appliance 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.

1 Important safety and environmental instructions

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance 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;

1 Important safety and environmental instructions

- bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance 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.

1 Important safety and environmental instructions

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

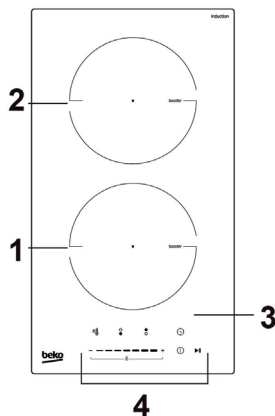


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

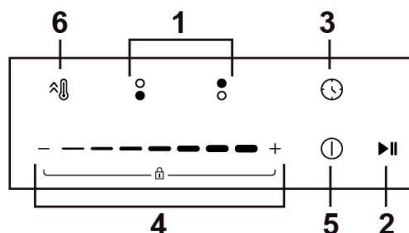
2 General overview

2.1 Overview

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 HDI 32401 TO
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	3000-3800 W
Product size (L*W*H)	288*520*60 mm
Building-in Dimensions (A*B)	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

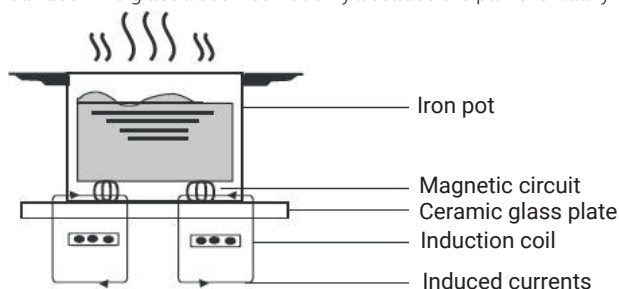


Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

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.

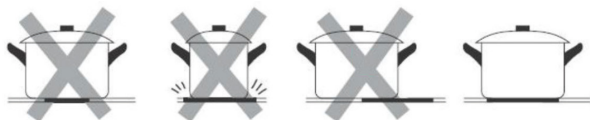


3.2 Choosing the right cookware

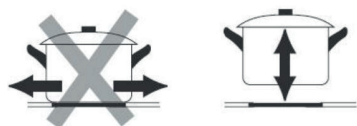
- You need to choose the right cookware for an induction cooktop, using only cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out the magnet test.
- Move a magnet 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 "U" 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 1/2:180 mm	120 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.

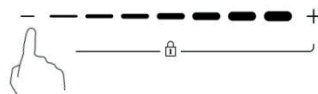
If the display flashes “●” alternately with the heat setting it means that either:

- 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.

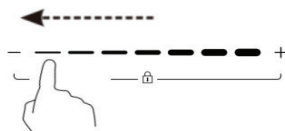
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

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”.



or



- 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 9.

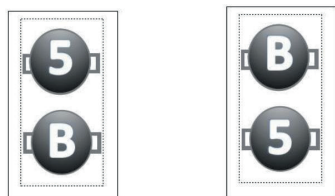
4 Operation of the appliance

4. 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 9.



Power management

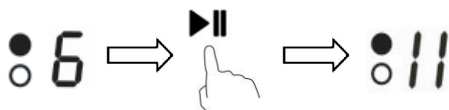
In this hob every zone can work with Boost function. If you need to use boost, first make sure that the other zone is at the maximum power level of 5.



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 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 you cooker.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disable 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.

4.6 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.

4.7 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 Operation of the appliance

4.8 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.

4.9 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.

4.10 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

4.11 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 "36:⌚" 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

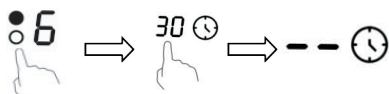


Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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" with a clock icon, the remaining time.



The red dot next to power level indicator "06" 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.

4.12 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.

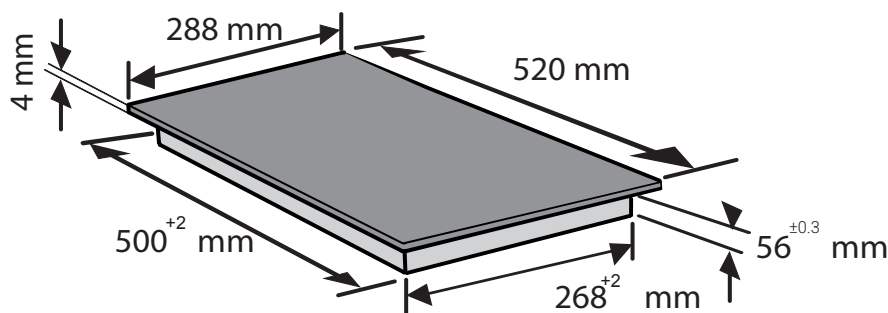
6.2 When you have installed the cooker, make sure that

- 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.

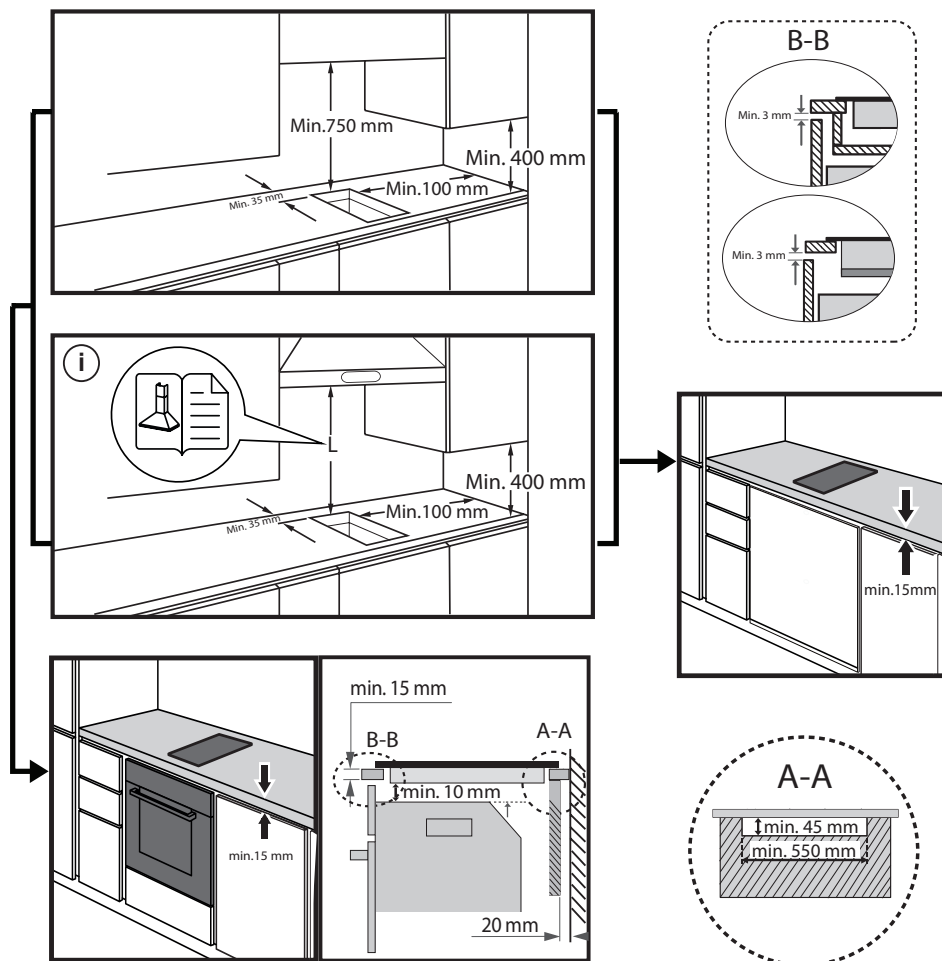
6.3 Installation of appliance

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

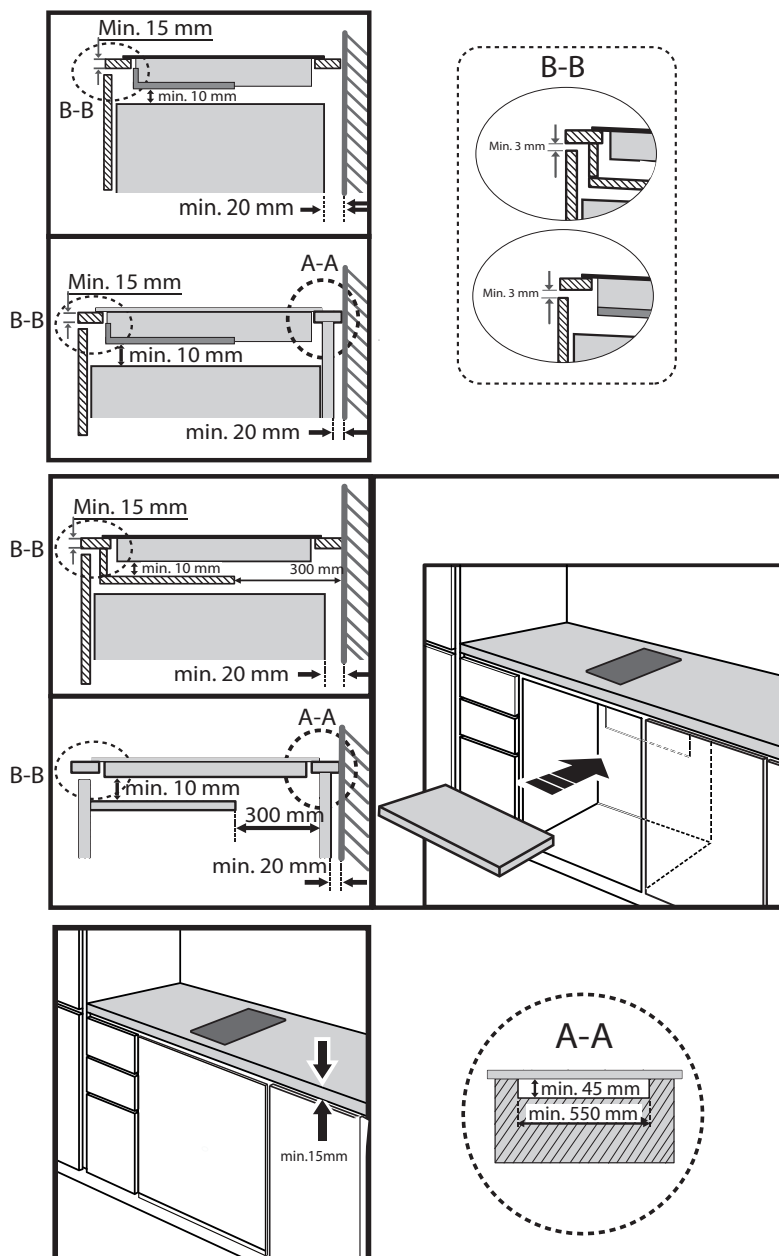
Under any circumstances, make sure the Induction cooker is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker is in good work state. As shown below:



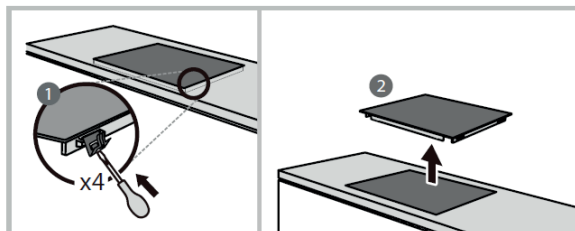
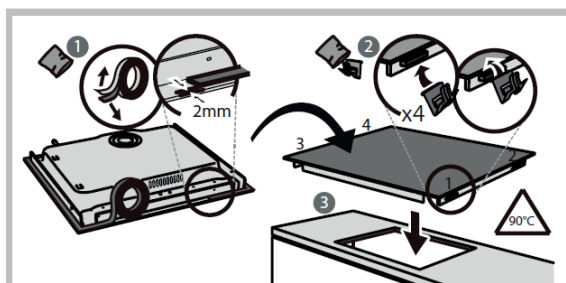
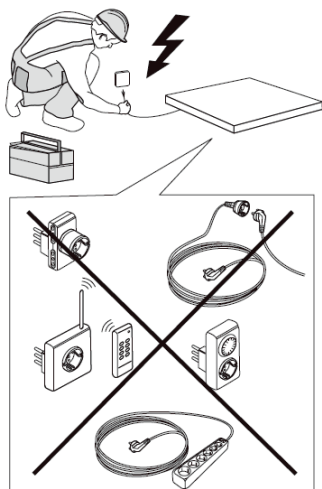
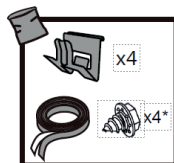
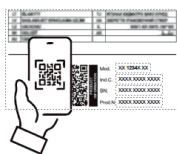
6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance

6.4 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

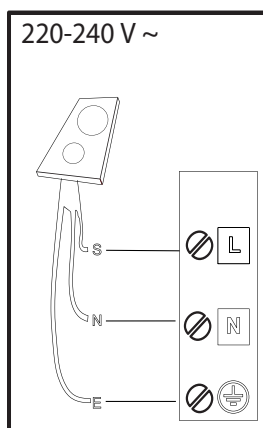


The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браон-гjava-smed-коричневый-коричневый-қоңыр-hñedý-hñedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brünn

⏏ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίρpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaiš-geltona/zalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-gaiben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bul/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-азул-синine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blaauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

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.

9 Technical Data Sheet

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit	Symbol	Value	Unit	Symbol	Value	Unit
Model identification					HDI 32400 TO HDI 32401 TO				
Type of hob					Built-in hob				
Number of cooking zones and / or areas					2 zones				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)					Induction cook- ing zones				
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø				Zone 1: 18.0 Zone 2: 18.0		cm		
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W				N/A		cm		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cook- ing				Zone 1 :184.9 Zone 2: 194.0		Wh/kg		
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob				189.4		Wh/kg		

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Beko entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und modernster Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an jemanden weitergeben, händigen Sie ihm bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich beschrieben.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung.



WARNUNG: Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor Stromschlägen.

Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und für später aufbewahren

1.1 Allgemeine Sicherheit

Referenz Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zum Schutz vor Feuer, Stromschlag, Exposition gegenüber Leckmikrowellenenergie, Verletzungen oder Sachschäden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

- Beko-Produkte entsprechen den geltenden Sicherheitsnormen; daher sollte im Falle einer Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels dieses vom Händler, Servicezentrum oder einem Fachmann und autorisierten Service gleichermaßen repariert oder ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Fehlerhafte

oder unqualifizierte Reparaturarbeiten können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.

1.2 Installation

Gefahr eines Stromschlags

- Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Arbeiten oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromsystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.3 Betrieb und Wartung

Gefahr eines Stromschlags

- Kochen Sie nicht auf einem kaputten oder ris-

1 Wichtige Sicherheits- und Umweltanweisungen

- sigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht oder Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort über die Hauptstromversorgung (Sicherung) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld via Sicherung aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
 - Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.
 - Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
 - Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
 - Halten Sie Kinder fern.
 - Die Griffe von Kochtöpfen können bei Berührung heiß sein. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe von Kochtöpfen nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.4 Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

1.5 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.

1 Wichtige Sicherheits- und Umweltanweisungen

1.6 Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.7 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsvorschriften gewährleistet.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche un-

1 Wichtige Sicherheits- und Umweltanweisungen

gültig werden.

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und Fettspritzern, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Beheizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Touch-Steuerung).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Bedienung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass die Person das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung bedienen kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies

1 Wichtige Sicherheits- und Umweltanweisungen

wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Legen oder stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Rändern und ziehen Sie keine Pfannen über die Glaskeramikoberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Scheuermittel, um Ihr Kochfeld zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine Person mit gleicher technischer Qualifikation ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen,
 - kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist dar-

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelanweisungen

auf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter ständiger Aufsicht nähern.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht direkt durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und

zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material sind stromführende Teile geschützt.
- Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umweltanweisungen

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

1.8 Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1.9 Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen,

nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

1.10 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme,

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelanweisungen

Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr

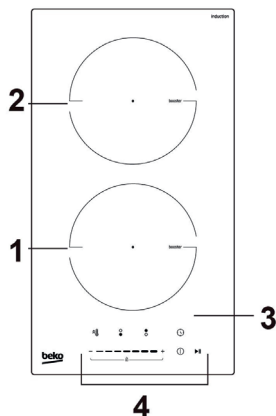
1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

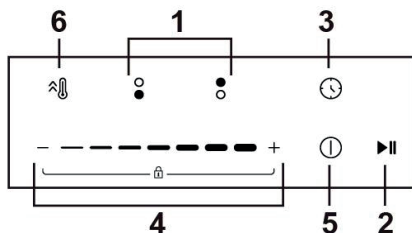
2 Allgemeine Übersicht

2.1 Übersicht

A



B



Bedienelement und Teile

A. Übersicht

1. 2000 Boost 2300 W Zone
2. 1500 Boost 2000 W Zone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

B. Bedienfeld

1. Heizzonen-Auswahlknopf
2. Stop & GO-Taste
3. Timer-Taste
4. Leistungsregler/Timer-Regler/Tastensperre
5. Ein-/Aus-Taste
6. Boost-Funktionstaste

2.2 Technische Daten

Modell	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Kochzonen	2 Zones
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	3000-3800 W
Produktgröße (L*B*H)	288*520*60 mm
Einbaumaße	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{+0.3} mm



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

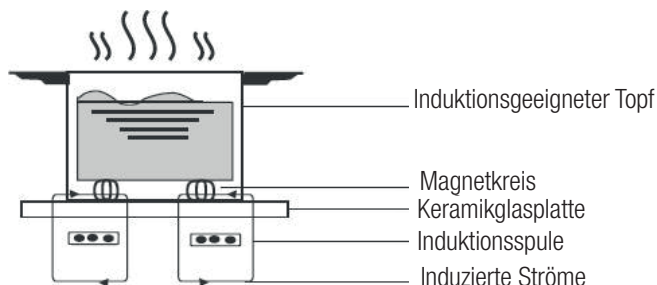


Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und können von Ihrem tatsächlichen Produkt abweichen

3 Vor dem ersten Gebrauch

3.1 Einführung in das Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.

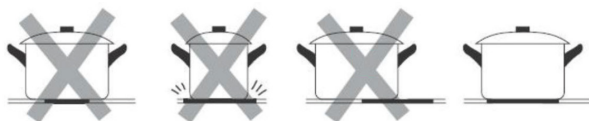


3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Sie müssen das richtige Kochgeschirr für ein Induktionskochfeld auswählen und nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden verwenden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne. Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest herausfinden.
- Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet. Wenn Sie keinen Magneten haben, geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten. Wenn dann „U“ nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Basis, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.

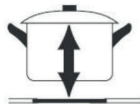


- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.

3 Vor dem ersten Gebrauch

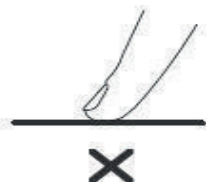


- Für maximale Effizienz sollte der Topf die gleiche Größe wie die Kochzone haben, wobei die Pfanne in der Mitte der Kochzone stehen sollte. Töpfe mit einem Durchmesser, der größer als die Kochzone ist, sollten nicht verwendet werden.
- Es gibt zwar keine maximale Gewichtsbeschränkung für jede Kochzone, aber wenn der verwendete Topf den gleichen Durchmesser wie die Kochzone hat, kann ein voller Topf sicher verwendet werden. Sollte es notwendig sein, einen kleineren Topf zu verwenden, zeigt die folgende Tabelle die minimal zulässigen Topfmaße für jede Kochzone:

Durchmesser der Kochzone (mm)	Min. Topfdurchmesser (mm)
Zone 1/2: 180 mm	120 mm

3.3 Verwendung der Touch-Steuerelemente

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerelemente erschweren.



4 Bedienung des Gerätes

4.1 So starten Sie den Kochvorgang

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass der Herd in den Standby-Modus übergegangen ist.
- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an.
 - Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

- Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone. Eine Anzeige neben der Taste blinkt „5“ 5 Sekunden lang.
- Während die Zahl blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe durch wiederholtes Berühren von „-“ oder „+“ ein.



Sie können auch den Schieberegler entlangschieben oder einfach eine beliebige Stelle des Schiebereglers berühren.

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

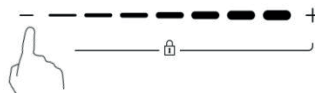
Wenn auf dem Display abwechselnd „5“ und die Heizstufe blinken, bedeutet dies, dass entweder:

- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- die verwendete Pfanne nicht für das Kochen auf Induktion geeignet ist oder,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

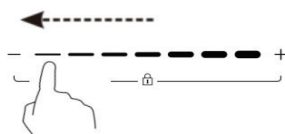
Es findet keine Erhitzung statt, wenn sich keine geeignete Pfanne auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert wird.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

- Berühren Sie die Auswahlstaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
- Berühren Sie wiederholt „-“ oder schieben Sie den Schieberegler nach links und berühren Sie dann „-“ oder berühren Sie den linken Punkt des Schiebereglers und dann „-“. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.



or



- Um alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
- Vorsicht vor heißen Oberflächen „H“ zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

4.3 Verwendung der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eine Funktion, die die Leistung einer ausgewählten Kochzone maximiert. Wenn sie aktiviert ist, dauert die Funktion 5 Minuten und sorgt für ein leistungsstärkeres, schnelleres Kochen, z. B. zum Erhitzen von Wasser in einem großen Topf zum Kochen von Reis oder Nudeln.

Verwendung der Boost-Funktion zur Erhöhung der Leistung

- Berühren Sie die Steuerungsoption für die Auswahl der Heizzone, die Sie verstärken möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt „H“ auf dem Display.
- Berühren Sie die Steuerungsoption für die Boost-Funktion, und die Kochzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Leistungsanzeige

4 Bedienung des Gerätes

erscheint „P“, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.



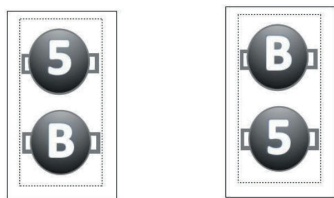
3. Die Boost-Funktion ist für 5 Minuten aktiv, danach stellt sich die Kochzone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück.

4. Um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden, tippen Sie auf die Kochzonensteuerung, die Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken. Tippen Sie anschließend auf die Boost-Taste, um zur Leistungsstufe 9 zurückzukehren.



Leistungsverwaltung

Bei diesem Kochfeld kann jede Zone mit der Boost-Funktion arbeiten. Wenn Sie die Boost-Funktion verwenden müssen, stellen Sie zunächst sicher, dass die andere Zone auf der maximalen Leistungsstufe 5 steht.

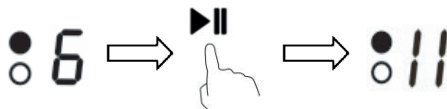


4.4 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

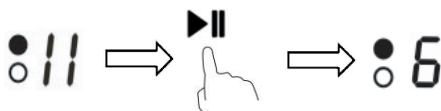
Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und wieder zu aktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste STOP+GO, die Kochzonenanzeige zeigt „II“ an. Daraufhin wird der Betrieb des Induktionskochfelds für alle Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der

Tasten STOP+GO, Ein/Aus und Sperren.



3. Um den Pausenstatus aufzuheben, berühren Sie die Taste STOP+GO. Daraufhin kehrt die Kochzone zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



4.5 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

1. Berühren Sie gleichzeitig die Taste „+“ oder „-“.
2. Auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können den Herd jetzt verwenden.



Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können den Herd im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, müssen den Herd jedoch beim nächsten Betrieb zuerst entsperren.

4 Bedienung des Gerätes

4.6 Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

4.7 Schutz vor verschütteten Flüssigkeiten

Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und schaltet sich aus, wenn eine bestimmte Menge Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, befolgen Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zum Entfernen heißer Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren. (Siehe Reinigung und Pflege).

4.8 Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen gelassen wurde, wechselt das Induktionskochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Kühlventilator läuft noch 1 Minute lang.

4.9 Restwärme-Warnung

Wenn der Herd längere Zeit in Betrieb war, ist noch Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H“ (Restwärmanzeige) erscheint auf dem Display als Warnung vor möglichen Verletzungen durch heiße Oberflächen. Er verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.10 Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Herdes ist die automatische Abschaltung. Diese erfolgt immer dann, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszu-schalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Kochfelds eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“.
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf der Anzeigetafel wird „36“ die verbleibende Zeit angezeigt.
4. Um den Timer abzurechnen, berühren Sie die Timer-Taste, „00“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt, und dann erscheint auf der Anzeige „--“.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30-seitiger Signalton und auf der Timeranzeige erscheint „--“.

4 Bedienung des Gerätes



Berühren Sie den „-“ oder „+“ Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 00 Minuten zurück.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken.



Durch einmaliges Berühren der „-“ oder „+“-Taste wird die Zeit um 1 Minute verkürzt oder verlängert.

Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann den Timer berühren, wird der Timer abgebrochen, in der Minutenanzeige erscheint „00“ und dann „--“.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen, auf dem Display wird „36:00“ für die verbleibende Zeit angezeigt.



Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige „5“ leuchtet auf und zeigt an, dass diese Zone ausgewählt ist.

Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

1. Wenn mehr als eine Kochzone diese Funktion nutzt, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an. (z.B. Zone 1# Einstellungszeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellungszeit von 6 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt „3“ an).



Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige blinkt.



(auf 6 Minuten einstellen)



(auf 3 Minuten einstellen)



2. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.



Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

4 Bedienung des Gerätes

4.12 Hitzeeinstellungen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen.

Kochstufe	Eignung
1 - 2	• Schonendes Erwärmen kleiner Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennenden Lebensmitteln • sanftes Köcheln • langsames Erwärmen
3 - 4	• Wiedererwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Braten • Nudeln kochen
9	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion des Induktionskochfelds verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen verkocht. Sie sollten auch eibasierte und mehlerdickte Soßen unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Einige Aufgaben, darunter das Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

So gelingen saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch auf die heiße Pfanne.

4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie durchgegart Sie es haben möchten. Die Zeiten können zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durch es ist – je fester es sich anfühlt, desto „durchgegart“ ist es.

5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es zart wird.

Für Pfannengerichte

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen kochen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt sind.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Gerätes

6.1 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird, muss der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator verfügen.
- Die Installation entspricht allen Anforderungen an die Abstände und den geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, ist in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen entspricht. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bieten.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die örtlichen Vorschriften.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

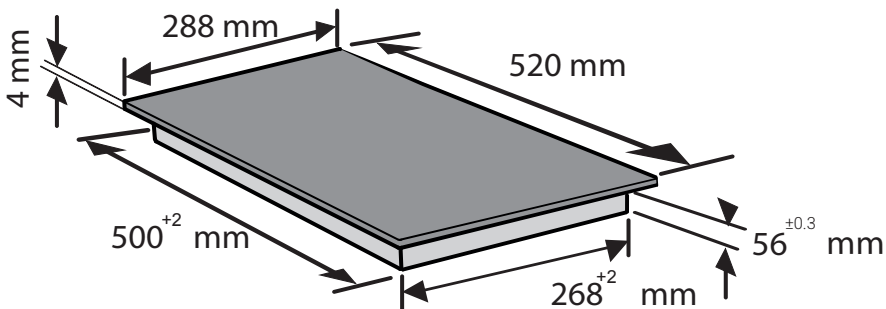
6.2 Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen eingeklemmt ist
- ausreichend Frischluft von außerhalb der Schränke zum Sockel des Kochfelds strömt
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert wird, muss unterhalb des Gerätebodens eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden
- Der Trennschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein.

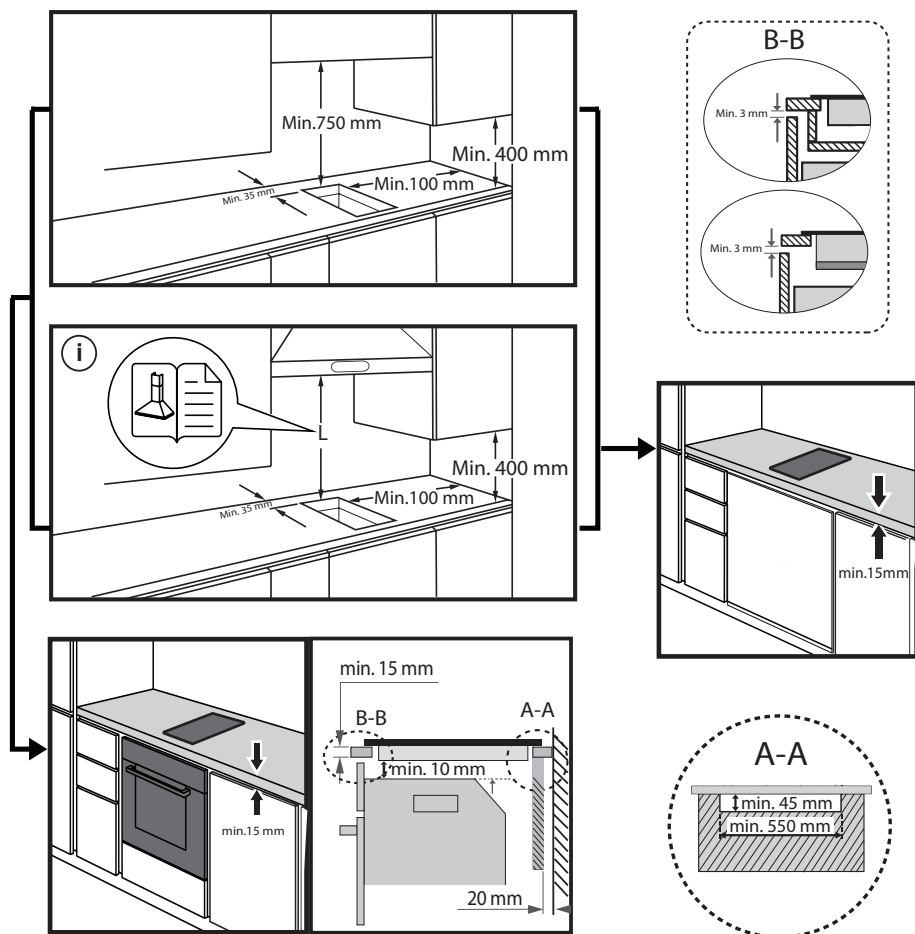
6.3 Installation des Geräts

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

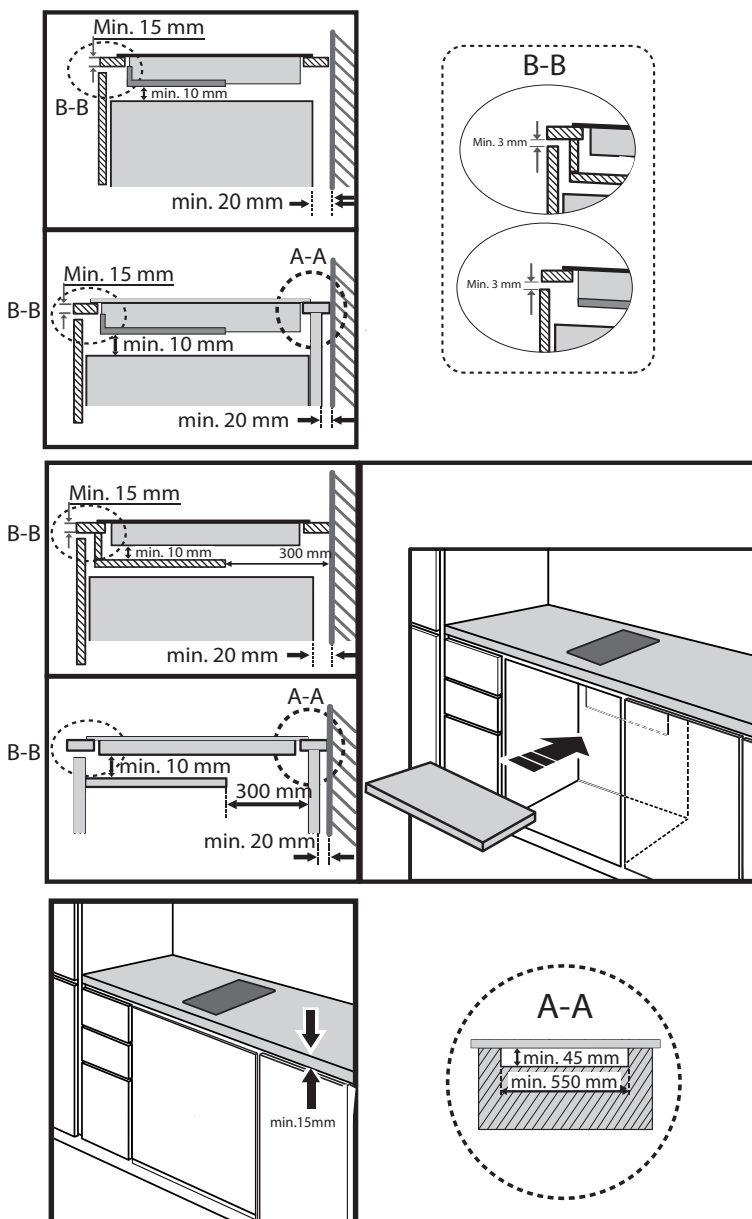
Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftzu- und -abgänge nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einem einwandfreien Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt:



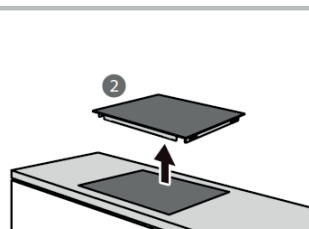
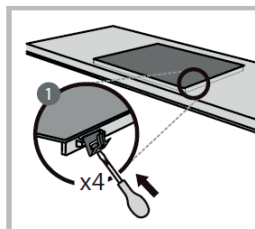
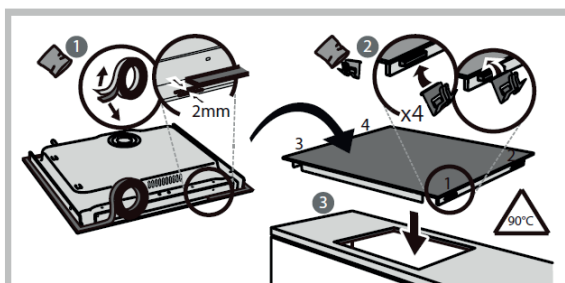
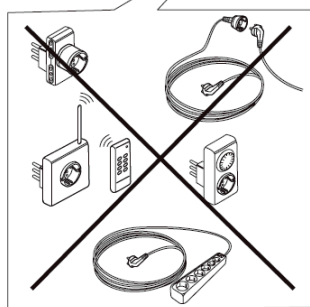
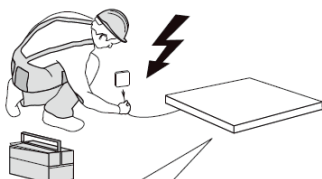
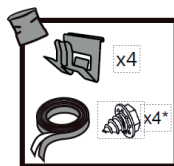
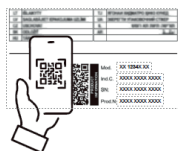
6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes

6.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz ist Folgendes zu überprüfen:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht

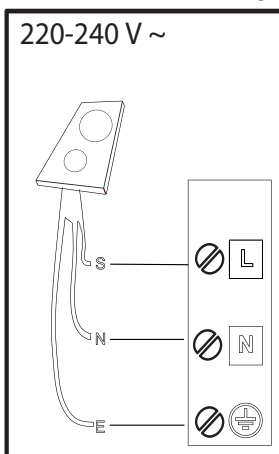


Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten. Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.

Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob das Hausstromsystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden sollte. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафе-pruun-brüns-rudas-brazowy-braunen-brun-bruin-maró-кафя-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⊕ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίpivo/πράσινο-kollane-roheline-dzeltens/zajš-geltona/zalia-zóity/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buğ/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blaui-bleu-blauiw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- bílár

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Überläufen auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine „Heiße Oberfläche“-Anzeige angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.
Überkochendes, Schmelzendes und zuckerhaltige heiße Flüssigkeiten, die auf das Glas verschüttet werden	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, z. B. einem Fischmesser, einem Spachtel oder einer Rasierklinge. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie den Schmutz oder die Verschüttung in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Entfernen Sie den Schmutz oder die Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Überlaufen entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übertragungen auf die Touch-Steuerung	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Verschüttetes Material aufsaugen 3. Wischen Sie den Touchscreen-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Steuerung funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Touch-Control-Bereich trocken zu wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Problembehandlung

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Region ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt ‚Verwendung Ihres Induktionskochfelds‘.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass der Touch-Steuerbereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Handballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Es werden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und kein Anzeichen für einen Defekt.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Hitze verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.

8 Problembehandlung

Die Pfannen werden nicht heiß und es erscheint in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf Induktionsherden geeignet ist. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochzeitgebers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion der Induktionskochzone

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt der Induktionsherd automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule ausgefallen.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
F9/FA	Temperatursensor des IGBT-Fehlers.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionsherd zu vermeiden.

9 Technisches Datenblatt

Informationen zu Haushaltskochfeldern

	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit
Modellidentifizierung		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Art des Kochfelds		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		2 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, massive Platten)		Induktionskochzonen	
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf 5 mm gerundet	L W	K/A	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	Elektroherd mit EC-Technologie	Zone 1 :184.9 Zone 2: 194.0	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg	EC-Elektrokochfeld	189,4	Wh/kg

Garantiebedingungen

Anschritt:

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst-Tel.: 06102-86 86 891

E-Mail: Kundendienst@beko.com

Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515 *

E-Mail: ersatzteile@beko.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltsgroßgerätes der Marke Beko stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt – nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollten Sie dennoch einmal einen Grund zu einer Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Geben Sie im Falle einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer und den GERÄTETYP (vom Typenschild des Gerätes) an. Personenbezogene Daten werden unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Rahmenbedingungen ausschließlich für der Auftragsbearbeitung und Garantieabwicklung genutzt.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z. B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z. B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z. B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z. B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Die Mängelbeseitigung in der Garantie z.B. durch eine Reparatur oder eine Ersatzlieferung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
9. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
10. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
11. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
12. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Abhilfemöglichkeiten:

1. Der Hersteller behält sich das gesetzlich vorgesehene Recht zur Nachbesserung vor.
2. Reparaturen oder Abänderungen während der Garantiezeit dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
3. Als eine Nachbesserung wird der Versuch der Schadensbehebung verstanden. Erst wenn die Schadensbehebung fehlschlägt oder ein anderer Mangel auftritt, beginnt ein neuer Nachbesserungsversuch.
4. Bevor andere Abhilfemaßnahmen möglich sind, sind 3 Nachbesserungsversuche zulässig. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl oder ist sie unmöglich, berechtigt dies den Käufer zur Rückgängigmachung des Kaufvertrags oder zur Herabsetzung des Kaufpreises.

Umtausch:

Erfolgt auf Wunsch des Kunden ein Austausch, wird die bisherige Nutzung des Gerätes in Rechnung gestellt.

Diese Garantieusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

***) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)**

¡Lea el Manual del usuario antes del uso!

Estimado cliente:

Gracias por elegir un producto Beko. Esperamos que consiga los mejores resultados con su producto el cual ha sido fabricado con una tecnología de alta calidad y última generación. Por lo tanto, por favor lea este manual de instrucciones al completo y el resto de documentos que lo acompañan antes de utilizar el producto y manténgalo como una referencia para su futuro uso. Si entrega el producto a otra persona, facilítele también el manual de usuario. Siga todas las advertencias e información del manual de instrucciones.

Recuerde que este Manual del usuario es también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos serán identificadas en el manual.

Significados de los símbolos

Los siguientes símbolos se utilizan en varias secciones de este manual:

	Información importante y consejos útiles sobre uso.
	ADVERTENCIA: Advertencias para situaciones peligrosas concernientes a la seguridad de la vida y de los bienes.
	ADVERTENCIA: Advertencia de peligro de incendio.
	ADVERTENCIA: Advertencia de descarga eléctrica.

Instrucciones Importantes de Seguridad, Leer con Cuidado y Guardar para Futuras

1.1 Seguridad general

Consultas Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a protegerse contra riesgos de incendio, descargas eléctricas, exposición a fugas de ondas microondas, lesiones personales o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

- Los productos de Beko cumplen con las normativas de seguridad aplicables; por lo tanto, en caso de que se produzcan daños en el aparato o en el cable de alimentación, éste deberá ser reparado o sustituido por el distribuidor, el servicio técnico o servicio especializado y autorizado para evitar cualquier peligro. Las reparaciones realizadas por

personal no cualificado pueden ser peligrosas y causar riesgos para el consumidor.

1.2 Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Si no se siguen estas instrucciones, pueden producirse descargas eléctricas o incluso la muerte.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o se agrieta, desconecte el aparato inmediatamente de la red eléctrica (interruptor de pared) y contacte con un técnico cualificado.

- Desconecte la placa de cocción de la pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- Si no se siguen estas instrucciones, pueden producirse descargas eléctricas o incluso la muerte.

1.4 Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.

1.5 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar

quemaduras.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocción adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No ponga objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que éstos pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- La falta de observación de estos consejos puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

1.6 Peligro de corte

- Cuando la cubierta de seguridad está recogida, la hoja afilada del rascador de la placa de cocción queda expuesta. Se debe utilizar con extremo cuidado y guardar siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución podría provocar lesiones o cortes.
- Con el fin de prevenir riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Sólo una persona debidamente cualificada puede instalar y conectar a tierra este aparato.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación de acuerdo con las normas de cableado.

1.7 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Le rogamos que ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice su aparato

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

como superficie de trabajo o almacenamiento.

- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para calentar o caldear el ambiente.
- Tras su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban sobre el mismo.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben a la placa de cocción, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Las personas discapacitadas o los niños que tengan una discapacidad que limite su habilidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No intente reparar ni sustituir ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás trabajos de servicio deben ser realizados por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de vitrocerámica, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona cualificada similar para evitar riesgos.
- Este aparato está destinado para usos domésticos y similares como en:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo cama y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que conlleva.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa utilizando grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para las superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que protegen las partes bajo tensión.
- No se debe usar el limpia-dor de vapor.
- No está previsto que el aparato funcione mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **PRECAUCIÓN:** Es preciso supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.

1.8 Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto

Este aparato cumple con la Directiva WEEE (RAEE) de la UE (2012/19/EU). Este producto tiene un símbolo de clasificación para residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse a un punto de recolección oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y reciclaje de electrodomésticos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

1.9 Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido es conforme con la Directiva RoHS de UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

1.10 Información sobre el embalaje

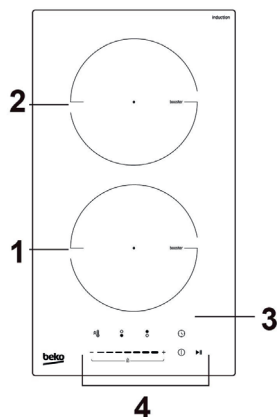


Los materiales de embalaje del producto se fabrican con materiales reciclables de acuerdo con nuestras Regulaciones Nacionales de Medio Ambiente. No se deshaga de los materiales de embalaje junto con los desechos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recolección de material de embalaje designados por las autoridades locales.

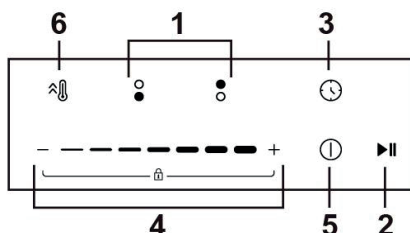
2 Resumen general

2.1 Descripción general

A



B



Controles y partes

A. Resumen

1. 2000 Boost 2300W zona
2. 1500 Boost 2000 W zona
3. Placa de vidrio
4. Panel de control

B. Panel de control

1. Botón de selección de la zona de calefacción
2. Botón Stop & GO
3. Botón del temporizador
4. Botones de regulación de potencia/Botones de regulación del temporizador/Botón de bloqueo de teclas
5. Botón de Encendido/Apagado
6. Botón de función Boost

2.2 Datos técnicos

Modelo	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Zonas de cocción	2 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~, 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	3000-3800 W
Tamaño del producto (Lar*Anc*Alt)	288*520*60 mm
Dimensiones de montaje	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

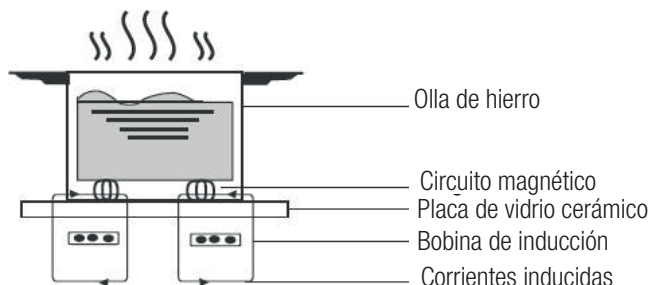


Las ilustraciones de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.

3 Antes del primer uso

3.1 Introducción a la Cocina de Inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la olla acaba calentándolo.

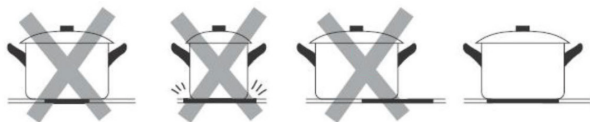


3.2 Escoger la olla adecuada

- Debe seleccionar los utensilios de cocina adecuados para una placa de inducción, utilizando únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla. Puede verificar si su utensilio de cocina es adecuado realizando la prueba del imán.
- Mueva un imán hacia la base de la olla. Si es atraída, la olla es apta para inducción. Si no dispone de un imán, ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar y, a continuación, si "U" no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



- Siempre retire las ollas de la placa de inducción, no las deslice si no quiere rayar el cristal.

3 Antes del primer uso



- Para conseguir la máxima eficacia, la olla debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción, con la olla centrada en la zona de cocción. No se deben utilizar ollas con un diámetro mayor que la zona de cocción.
- Si bien no se especifica un límite máximo de peso para cada zona de cocción, si la olla utilizada tiene el mismo diámetro que la zona de cocción, se puede utilizar una olla llena con total seguridad. En caso de que sea necesario utilizar una olla más pequeña, la tabla siguiente muestra las dimensiones mínimas admisibles de la olla para cada zona de cocción:

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mín. de olla (mm)
Zona 1/2:180 mm	120 mm

3.3 Uso de los controles táctiles

- Los controles son táctiles, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la punta del dedo, no la yema.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto que los cubra (por ejemplo, un utensilio o un paño). Hasta una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



4 Funcionamiento del aparato

4.1 Para empezar a cocinar

- Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la cocina ha entrado en el estado de modo de espera.

- Toque el botón ENCENDIDO/APAGADO, todos los indicadores muestran "-" o "--".
- Ponga una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.



Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

- Toque la tecla de selección de la zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará "●" o "●●" 5 segundos.
- Mientras el número parpadea, ajuste el nivel de potencia tocando repetidamente "-" o "+".



También puede arrastrar a lo largo del control deslizante, o simplemente tocar cualquier punto del control deslizante.

- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

Si la pantalla parpadea "●●" alternando con el ajuste de calor significa que:

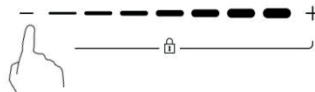
- no ha colocado una olla en la zona de cocción correcta o,
- la olla que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una olla adecuada.

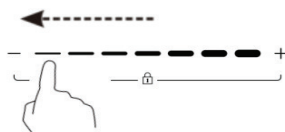
4.2 Cuando usted finaliza la cocción

- Pulsando el botón de selección de la zona de calefacción que desea apagar.
- Toque repetidamente "-" o mueva el control deslizante hasta el punto izquierdo y, a conti-

nuación, toque "-", o toque el punto izquierdo del control deslizante y, a continuación, toque "-". Asegúrese de que la pantalla mostrará "0".



or



- Para apagar todas las zonas de cocción tocando el botón ENCENDIDO/APAGADO.
- Tenga cuidado con las superficies calientes "●H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura esto desaparecerá. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún está caliente.

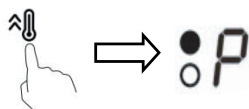
4.3 Uso de la función boost

La función Boost es una función que maximiza la potencia de una determinada zona de cocción. Cuando se activa, la función dura 5 minutos y proporciona una cocción más potente y rápida, por ejemplo, para calentar agua de una olla grande para cocer arroz o pasta.

Uso de la función boost para aplicar más potencia

- Toque el control de selección de la zona de cocción que desea potenciar, un indicador junto a la tecla parpadeará "●●" en la pantalla.
- Toque el control de la función boost y la zona de cocción comenzará a funcionar en modo boost. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está en modo boost.

4 Funcionamiento del aparato



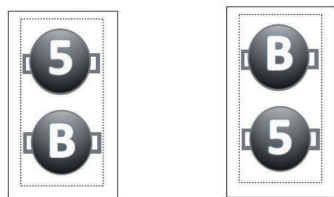
3. La función Boost estará activa durante 5 minutos y luego la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

4. Si desea cancelar la función Boost antes de que finalicen los 5 minutos, toque el control de selección de la zona de cocción. Un indicador junto a la tecla parpadeará. Luego, toque el control de la función Boost y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.



Gestión de potencia

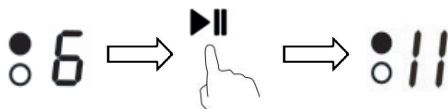
En esta placa cada zona puede trabajar con la función Boost. Si necesita utilizar la función boost, asegúrese primero de que la otra zona está al nivel de potencia máximo de 5.



4.4 Uso de la función - STOP+GO

La función de pausa se puede utilizar en cualquier momento durante la cocción. Sirve para detener la placa de inducción y volver a encenderla.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando.
2. Toque el botón STOP+GO, el indicador de la zona de cocción mostrará "II". A continuación se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción en el ámbito de todas las zonas de cocción, excepto las teclas STOP+GO, encendido/apagado y bloqueo.



3. Si desea cancelar el estado de pausa, toque el botón STOP+GO, entonces la zona de cocción volverá a la etapa de potencia que haya ajustado anteriormente.



4.5 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO están desactivados.

Para bloquear los controles

1. Toque al mismo tiempo el control "+" o "-".
2. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado "+" o "-" para 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su cocina.



4 Funcionamiento del aparato



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO, siempre puede apagar la placa con el control ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

4.6 Protección contra exceso de temperatura

Un sensor de temperatura incorporado controla la temperatura en el interior de la placa de cocción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de cocción deja de funcionar automáticamente.

4.7 Protección contra derrames

La placa de cocción emitirá un pitido y se apagará cuando una determinada cantidad de líquido se derrame sobre los mandos. En este caso, desconecte la alimentación eléctrica, siga las precauciones habituales para la limpieza de líquidos calientes y asegúrese de que la placa de cocción esté seca antes de volver a cocinar. (Véase Limpieza y cuidados).

4.8 Detección de Objetos Pequeños

En caso de que se haya dejado sobre la placa de inducción una olla de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de inducción pasará automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador de refrigeración funcionará durante 1 minuto más.

4.9 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" (Indicador de Calor Residual) aparece en la pantalla como advertencia contra posibles lesiones por superficies calientes. Cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura la letra desaparecerá.

4.10 Apagado automático

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Power level	Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Uso de temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como un recordatorio de minutos. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como control de los minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
2. Toque el botón del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "30".
3. Ajuste el temporizador tocando el control - o +. Se confirmará el ajuste de los minutos después de parpadear durante unos 5 segundos. Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará "36" el tiempo restante.

4 Funcionamiento del aparato

- Para anular el temporizador, toque el botón del temporizador, se mostrará "00" en la pantalla del temporizador y, a continuación, la pantalla mostrará "--".
- El zumbador emitirá un pitido de 30s y la pantalla del temporizador mostrará "--" una vez transcurrido el tiempo programado.



Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Toque y mantenga apretado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

En caso de que el tiempo ajustado supere los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

- Toque el botón de selección de la zona de calefacción.
- Toque el botón del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "30".
- Ajuste el temporizador tocando el control - o +. Se confirmará el ajuste de los minutos después de parpadear durante unos 5 segundos.



Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Toque y mantenga apretado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

En caso de que el tiempo ajustado supere los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

- Toque el botón de selección de zona de calefacción, y luego toque el temporizador, el temporizador se cancela, el "00" se mostrará en la pantalla de minutos, y luego "--".



- Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará la cuenta atrás inmediatamente, la pantalla mostrará "36:00" el tiempo restante.



El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia "6" se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3").



El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



(establecer en 6 minutos)



(establecer en 3 minutos)

- Al finalizar el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



En caso de que desee cambiar el tiempo una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

4 Funcionamiento del aparato

4.12 Ajustes de calor

Los ajustes que se indican a continuación son meramente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando.

Calor	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocer a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• re-calentamiento • calentamiento rápido • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocinar pasta
9	• fritura • sellado • poner la sopa a hervir • hervir agua

5 Consejos de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Boost de la placa de inducción. En caso de temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

5.1 Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El empleo de una tapa permitirá reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para acortar el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca la temperatura cuando los alimentos estén bien calientes.

Cocción a fuego lento, cocción del arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Resulta fundamental para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. Las salsas a base de huevo y las espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluyendo la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el mínimo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Sellado de filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Mantenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, ponga la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cómo lo quiera cocinado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Pulse el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.
5. Antes de servir deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande.

Para el salteado

1. Escoja un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si se cocina en grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente ligeramente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sirva inmediatamente.

6 Instalación del aparato

6.1 Antes de instalar la cocina, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- En la instalación eléctrica permanente se incorporará un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de 3 mm entre los contactos en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y reglamentos de construcción locales.
- Para las superficies de las paredes que rodean la cocina utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica).

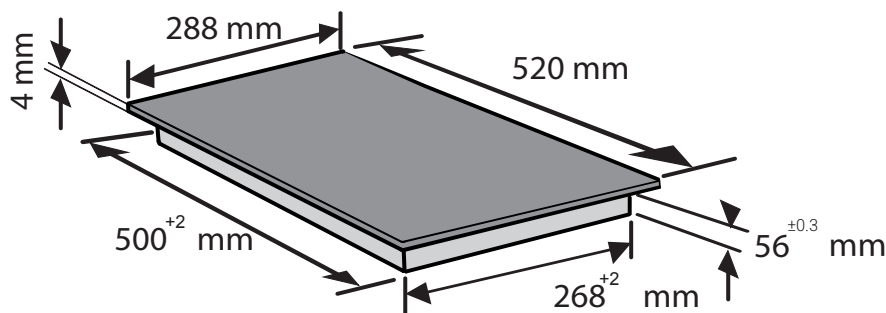
6.2 Una vez instalada la cocina, asegúrese de que

- El cable de alimentación eléctrica no es accesible por las puertas de los armarios o cajones
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hacia la base de la cocina
- Si la cocina se instala encima de un espacio de cajones o armarios, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

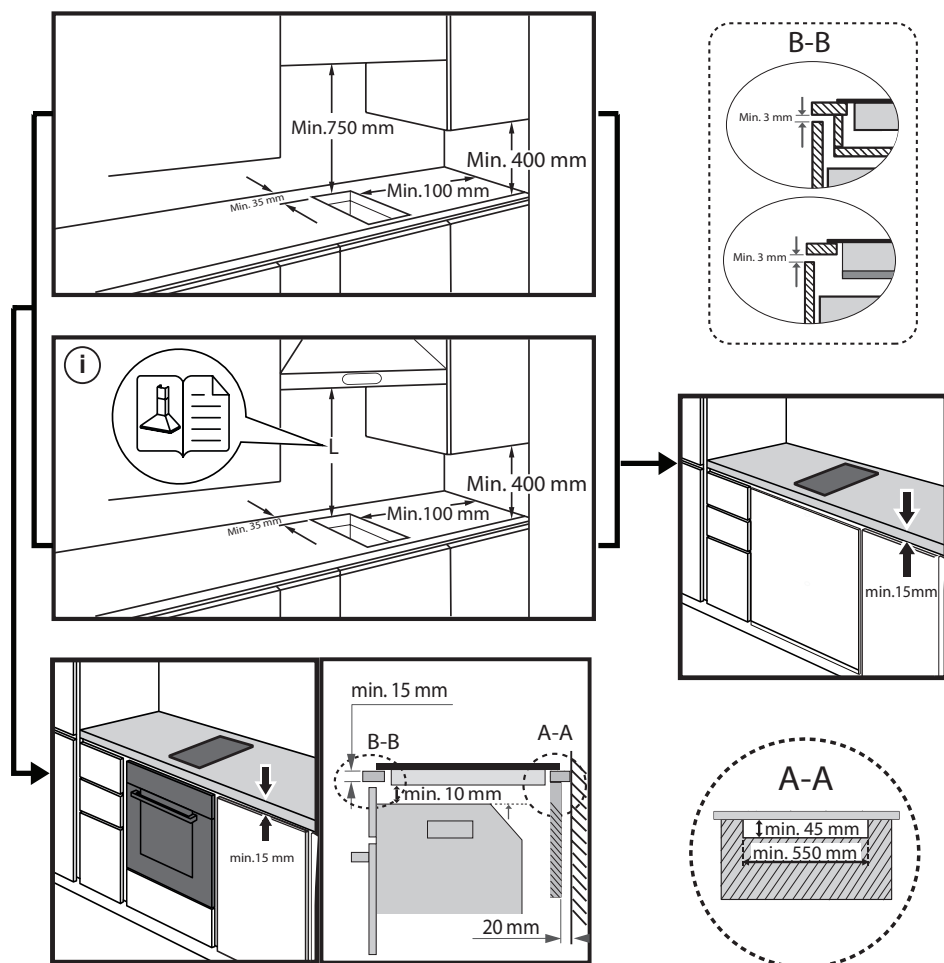
6.3 Instalación del aparato

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.

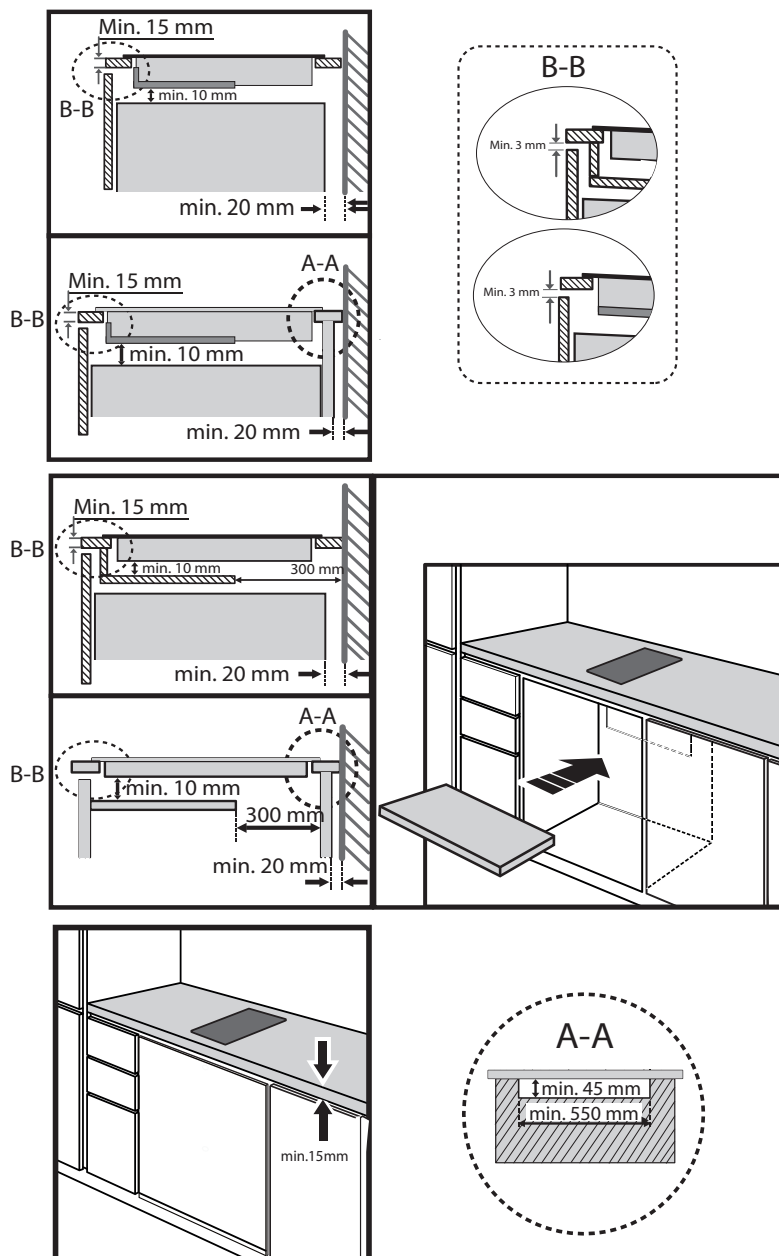
En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:



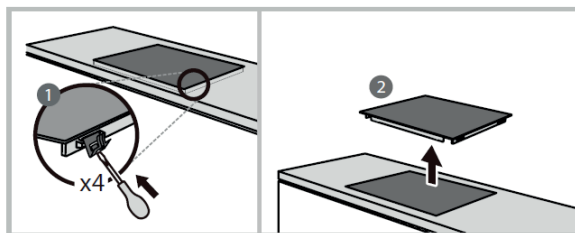
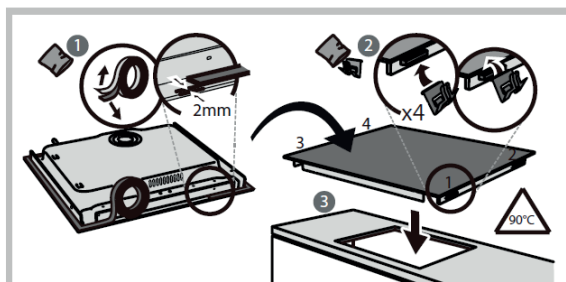
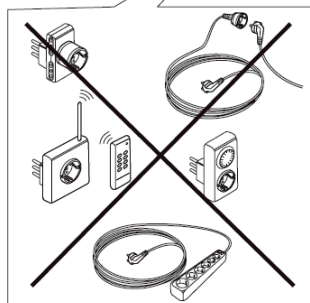
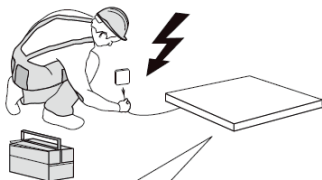
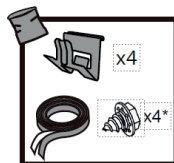
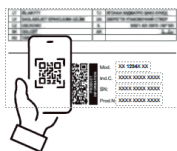
6 Instalación del aparato



6 Instalación del aparato



6 Instalación del aparato



6 Instalación del aparato

6.4 Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, verifique lo siguiente:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la cocina.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características

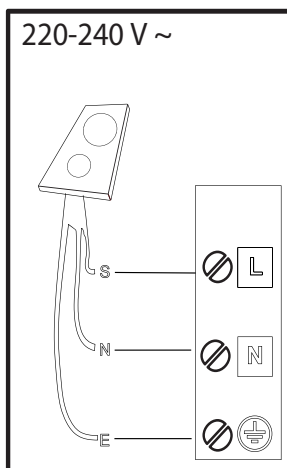


Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Al conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Las alteraciones sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

La alimentación eléctrica se debe conectar de conformidad con la norma pertinente, o un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафя-браун-rjava-smed-коричневый-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brünn

⊥ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίπivo/μπόσιβο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-матэ-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Limpieza y cuidado

Qué	Cómo	Importante
Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía templado (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción.	• Al desconectar la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de 'superficie caliente' ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Tenga extremo cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
Derrames, fundidos y salpicaduras de azúcar caliente en el cristal	Retire éstos de inmediato con una cuchilla de cocina, espátula o rascador de hoja de afeitar adecuado para placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción de pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección 'Suciedad diaria en cristales'.	• Quite las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla del rascador está afilada como una cuchilla de afeitar. Se debe utilizar con extremo cuidado y guardar siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Recoja el derrame 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción.	• Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

8 Solución de problemas

Solución de problemas	Causa principal	Ayuda
La placa de cocción no se puede encender.	No hay corriente.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Verifique si hay algún corte de electricidad en su casa o en la zona. Si ha comprobado todo pero el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en la sección 'Uso de la placa de inducción'.
Es difícil manejar los controles táctiles.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la punta del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Véase 'Escooger los utensilios de cocina adecuados'.
	Se utilizan productos de limpieza abrasivos o inadecuados.	Consulte el apartado 'Limpieza y cuidados'.
Algunas sartenes emiten ruidos crujientes o chasquidos.	La causa puede ser la construcción de la batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Este zumbido se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando se reduce la temperatura.
Ruido del ventilador de la placa de inducción.	El ventilador integrado en la placa de inducción se pone en marcha para evitar el calentamiento excesivo de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté funcionando.

8 Solución de problemas

Las ollas no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la olla porque no es adecuada para la cocción por inducción.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Véase la sección 'Escoger los utensilios de cocina adecuados'.
	La placa de inducción no detecta la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Centre la olla y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Por favor, apunte las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Visualización e inspección de fallos para la zona de cocción por inducción

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Solución de problemas	Causa principal	Ayuda
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Contacte con un técnico cualificado.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Contacte con un técnico cualificado.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal.	Verifique si la alimentación es normal. Encienda después de que la alimentación sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Contacte con un técnico cualificado.

Los anteriores son el juicio y la inspección de fallos comunes.

Por favor, no desarme la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la cocina de inducción.

9 Ficha técnica

Información para placas eléctricas domésticas

	Símbolo Valor Unidad	Símbolo Valor Unidad	Símbolo Valor Unidad
Identificación del modelo		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Tipo de placa		Placa empotrad	
Número de zonas y/o áreas de cocción		2 zonas	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		onas y áreas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más próximos.	Ø	Zona 1: 18.0 Zona 2: 18.0	cm
Para las zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos.	L W	N/A	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Cocina eléctrica CE	Zona 1 :184.9 Zona 2: 194.0	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	Placa eléctrica CE	189.4	Wh/kg



Contacto para asistencia técnica:
932 992 581

CONDICIONES DE GARANTIA - ESPAÑA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico de gama blanca y PAE (*) durante el periodo de garantía legal previsto en la ley, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales; o de sustitución del aparato, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada respecto de la otra. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros para informarnos de la falta de conformidad. Los pequeños electrodomésticos (PAE) deberán ser entregados en el taller del servicio oficial de la marca para su revisión.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega correspondiente a la adquisición del producto. La presente garantía es válida en el territorio español y portugués para los aparatos distribuidos por Beko Spain Electronics, S.L. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquirente del producto. La garantía será válida para aquellos aparatos cuya instalación sea correcta y estén ubicados en condiciones climáticas y medioambientales adecuadas para su correcto funcionamiento.

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos expresamente autorizados.
- Las instalaciones, transporte, sustitución de aparatos, puestas en marcha, cambio de sentido de puertas.
- Intervenciones de mantenimiento o de información sobre el uso de los aparatos.
- Cambio de inyectores en aparatos de gas.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza o aquellas provocadas por un uso indebido, sobrecarga, abandono o de manera no conforme a las instrucciones de uso o de instalación de los aparatos.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta y en general, averías por causas ajenas al propio aparato.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- La sustitución de materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso no normal del aparato, o materiales consumibles tales como: juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, ánodos de sacrificio (magnesio o similares) de calentadores o calderas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o cualquier otra sustancia, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Defectos estéticos en serigrafía o pintura.
- Los daños de transporte o manipulación, golpes, etc.
- Los aparatos deben instalarse de forma accesible para su reparación, debiendo asumir el usuario los costes necesarios para el acceso al aparato para su reparación y sustitución.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la legislación vigente. El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Para asegurarse que su electrodoméstico va a ser intervenido por un técnico oficial autorizado, rogamos solicite el carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) a nuestros técnicos.

Las marcas BEKO y GRUNDIG se distribuyen por Beko Spain Electronics, S.L.

DATOS APARATO (a rellenar por el Distribuidor):

Titular:		Sello Establecimiento:
Modelo:	Núm. serie:	
Establecimiento:	Fecha de compra:	

El garante e importador de su electrodoméstico es: BEKO SPAIN ELECTRONICS, S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, España.

Conózcanos mejor en nuestra página: www.beko.com Conserve este documento, es importante para usted.

(*) Se consideran electrodomésticos de gama blanca, los aparatos de gran tamaño de cocina, limpieza, refrigeración y ventilación y el pequeño aparato electrodoméstico (PAE) aquellos aparatos de higiene personal, mantenimiento del hogar y preparación de alimentos.

Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi cet appareil Beko. Nous espérons que cet appareil, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possible. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser l'appareil, de lire attentivement et complètement ce manuel d'utilisation ainsi que tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour une utilisation future. Si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en accordant une attention particulière à toutes les informations et les avertissements contenus dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont clairement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les pictogrammes suivants sont repris tout au long de ce manuel :



Informations importantes et conseils utiles concernant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT: Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.



AVERTISSEMENT: Avertissement contre le risque d'incendie.



AVERTISSEMENT: Avertissement contre le risque d'électrocution.



FR

**ÉLÉMENTS
PAPIER**



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

Consignes de sécurité importantes à lire attentivement et à conserver pour une utilisation ultérieure

1.1 Sécurité générale

Référence Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous mettent à l'abri de tout risque d'incendie, de choc électrique, d'exposition à une fuite d'énergie micro-ondes, de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

- Les appareils Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables ; par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation, il doit être réparé ou remplacé par le fournisseur, le centre de service ou un service spécialisé et agréé afin d'éviter tout risque. Lorsque les réparations sont mauvaises

ou effectuées par un personnel non qualifié, elles peuvent être dangereuses et entraîner des risques pour l'utilisateur.

1.2- Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut provoquer un choc électrique ou la mort.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

1.3 Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique (commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez la table de cuisson du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut provoquer un choc électrique ou la mort.

1.4 Risques pour l'environnement

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

1.5 Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ces conseils peut provoquer des brûlures.

1.6 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect des consignes peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.7 Importantes instructions de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou pro-

duit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.

- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un commutateur isolant assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique, conformément aux règles de câblage.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants peuvent se blesser gravement s'ils grimpent sur la table de cuisson.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites et qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

être effectué par un technicien qualifié.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
 - maisons de campagne ;
 - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - les gîtes touristiques.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Vous devez veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être uti-

lisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

- **AVERTISSEMENT :** La cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau,

mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.

- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

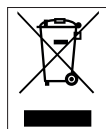
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en per-

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

manence.

1.8 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des dispositifs élec-

triques et électroniques. Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils ménagers. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.9 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

1.10 Informations sur l'emballage

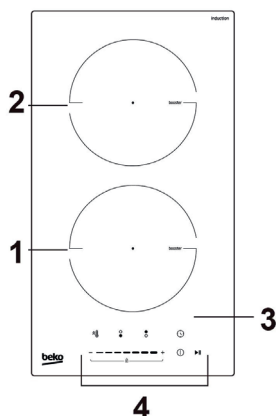


Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

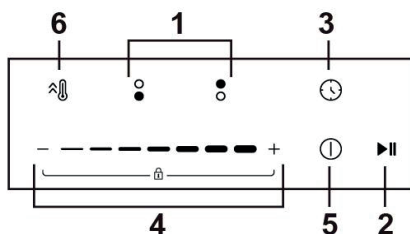
2 Aperçu général

2.1 Aperçu Général

A



B



Commandes et pièces

A. Aperçu

1. 2000, puissance de 2 300 W, zone
2. 1500, puissance de 2000 W, zone
3. Plaque de verre
4. Panneau de commande

B. Panneau de commande

1. Bouton de sélection de la zone de chauffage
2. Bouton Stop & GO
3. Bouton de la minuterie
4. Boutons de réglage de la puissance/Boutons de réglage de la minuterie/Bouton de verrouillage des touches
5. Bouton Marche/Arrêt
6. Bouton de fonction Boost

2.2 Données techniques

Modèle	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	3000-3800 W
Taille du produit (L*H)	288*520*60 mm
Dimensions d'encastrement	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.

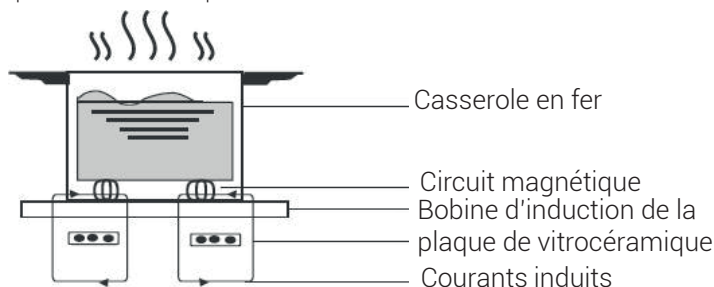


Les illustrations de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

3 Avant la première utilisation

3.1 Introduction à la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.

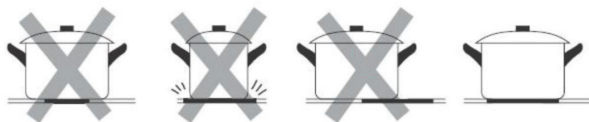


3.2 Choix des bons ustensiles de cuisine

- Vous devez choisir les bons ustensiles de cuisine pour une table de cuisson à induction, en utilisant uniquement des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction.
- Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole. Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés en effectuant le test de l'aimant.
- Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction. Si vous n'avez pas d'aimant, mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier, puis si «  » ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

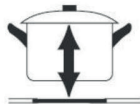


- Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.

3 Avant la première utilisation

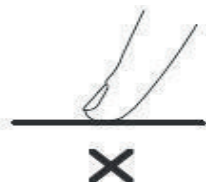


- Pour une efficacité maximale, la casserole doit être de la même taille que la zone de cuisson, celle-ci étant centrée sur la zone de cuisson. Les casseroles dont le diamètre est supérieur à la zone de cuisson ne doivent pas être utilisées.
- Bien qu'il n'y ait pas de limite de poids maximale spécifiée pour chaque zone de cuisson, si la casserole utilisée a le même diamètre que la zone de cuisson, une casserole pleine peut être utilisée en toute sécurité. S'il est nécessaire d'utiliser une casserole plus petite, le tableau ci-dessous indique les dimensions minimales autorisées pour chaque zone de cuisson :

Diamètre de la zone de cuisson (mm)	Diamètre minimal du pot (mm)
Zone 1/2:180 mm	120 mm

3.3 Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez l'articulation de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



4 Fonctionnement de l'appareil

4.1 Lancer la cuisson

- Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que le cuisinier est entré en mode Veille.

- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT, tous les indicateurs affichent « - » ou « -- ».
- Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage, un indicateur situé à côté de la touche clignote «  » 5 secondes.
- Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en touchant plusieurs fois « - » ou « + ».



Vous pouvez également faire glisser le curseur le long de la commande, ou simplement toucher n'importe quel point du curseur.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans un délai de 1 minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si l'écran clignote «  » en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que soit :

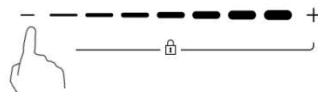
- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

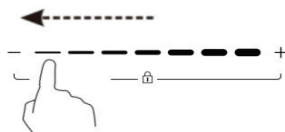
4.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

- Touchez le bouton de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.

- Effleurez plusieurs fois « - » ou faites glisser le curseur jusqu'au point gauche, puis effleurez « - », ou effleurez le point gauche du curseur, puis effleurez « - ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



or



- Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.
- Attention aux surfaces chaudes, «  H » indique la zone de cuisson qui est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

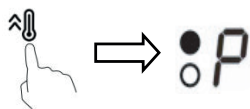
4.3 Utilisation de la fonction Amplification

La fonction Amplification est une fonction qui maximise la puissance d'une zone de cuisson sélectionnée. Lorsqu'elle est activée, la fonction dure 5 minutes et permet une cuisson plus puissante et plus rapide, par exemple pour chauffer une grande casserole d'eau pour faire cuire du riz ou des pâtes.

Utiliser la fonction Amplification pour appliquer plus de puissance

- Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez activer, un indicateur à côté de la touche clignote «  » à l'écran.
- Touchez la commande de la fonction Amplification et la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Amplification. L'afficheur de puissance indique « P » pour indiquer que la zone est en mode Amplification.

4 Fonctionnement de l'appareil



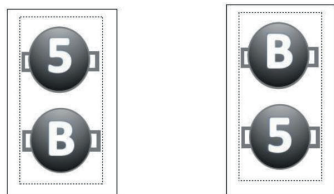
3. La fonction Boost reste active pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient au niveau de puissance 9.

4. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost avant la fin des 5 minutes, touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson. Un indicateur à côté de la touche clignotera. Ensuite, touchez le bouton de la fonction Boost pour que la zone de cuisson revienne au niveau de puissance 9.



Gestion de la consommation d'énergie

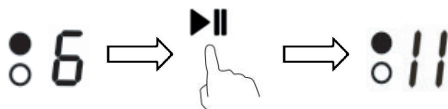
Dans cette plaque à cuisson, chaque zone peut fonctionner avec la fonction Amplification. Si vous devez utiliser l'amplification, assurez-vous d'abord que l'autre zone est au niveau de puissance maximum de 5.



4.4 Utilisation de la fonction Pause - STOP+GO

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson à induction et de la remettre en marche.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurez la touche STOP+GO, l'indicateur de la zone de cuisson affiche « II ». Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé dans toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP+GO, Marche/Arrêt et Verrouillage.



3. Pour annuler l'état Pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson retournera à l'étape de puissance que vous avez réglée auparavant.



4.5 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

1. Effleurez simultanément la commande « + » ou « - ».
2. L'indicateur de minuterie affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière est allumée.
2. Appuyez sur les touches « + » ou « - » et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre cuisinière.



Lorsque la cuisinière est en mode Verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT. Vous pouvez toujours éteindre la cuisinière à l'aide de la commande MARCHE/ARRÊT en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la cuisinière lors du prochain fonctionnement.

4 Fonctionnement de l'appareil

4.6 Protection contre les surchauffes

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

4.7 Protection contre les déversements

La table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'une certaine quantité de liquide déborde sur les commandes. Dans ce cas, éteignez l'appareil, suivez les précautions habituelles pour nettoyer les liquides chauds et assurez-vous que la table de cuisson est sèche avant de recommencer à cuisiner. (Voir la section Nettoyage et entretien).

4.8 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson à induction, celle-ci se met automatiquement en veille au bout de 1 minute. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant 1 minute supplémentaire.

4.9 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la cuisinière a fonctionné pendant un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » (indicateur de chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran pour mettre en garde contre d'éventuelles blessures causées par des surfaces chaudes. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante.

4.10 Arrêt automatique

Une autre caractéristique de sécurité de la cuisinière est l'arrêt automatique. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Temps de travail par défaut (heure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez la régler de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à l'expiration du temps programmé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisez la minuterie comme un minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie s'affiche « 30 ».
3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le tableau d'affichage indique « 35 » le temps restant.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche de minuterie, « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie, puis « -- » s'affiche.
5. L'avertisseur sonore émet un signal sonore de 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche

4 Fonctionnement de l'appareil

« -- » lorsque le temps programmé s'est écoulé.



Effleurez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

Touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie et maintenez-la enfoncée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si la durée réglée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Effleurez la touche de sélection de la zone de chauffage.
2. Appuyez sur la touche de minuterie, l'indicateur de minuterie affiche « 30 ».
3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes.

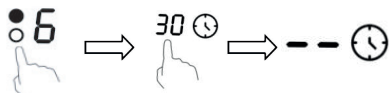


Touchez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

Touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie et maintenez-la enfoncée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si la durée réglée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. En appuyant sur la touche de sélection de la zone de chauffage, puis en appuyant sur la minuterie, la minuterie est annulée, « 00 » s'affiche dans l'écran des minutes, puis « -- ».



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche « 36:00 » le temps restant.



Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance « 6 » s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si plusieurs zones de chauffage utilisent cette fonction, l'indicateur de la minuterie affichera le temps le plus bas. (par exemple, si la zone 1# est réglée sur 3 minutes et la zone 2# sur 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affiche « 3 »).



Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.



(réglé sur 6 minutes)



(réglé sur 3 minutes)

2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

4.12 Réglages de températures

Les paramètres ci-dessous ne sont que des directives. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de vos ustensiles de cuisine et de la quantité à cuire.

Chaleur	Conformité
1 - 2	• réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • réchauffement lent
3 - 4	• réchauffage • mijotage rapide • cuisson du riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• sauté • cuisson des pâtes
9	• sauté • cuisson à point • porter la soupe à ébullition • eau bouillante

5 Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Amplification de la table de cuisson à induction. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

5.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Cuire à point un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.

4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».

5. Laissez reposer le steak sur le réchaud pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok à base plate compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson sautée doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien réchauffés.
7. Servez immédiatement.

6 Installation de l'appareil

6.1 Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous que

- Le plan de travail est carré et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la cuisinière est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un commutateur isolant approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage. Le commutateur isolant doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements administratifs locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la cuisinière.

6.2 Une fois la cuisinière installée, assurez-vous que

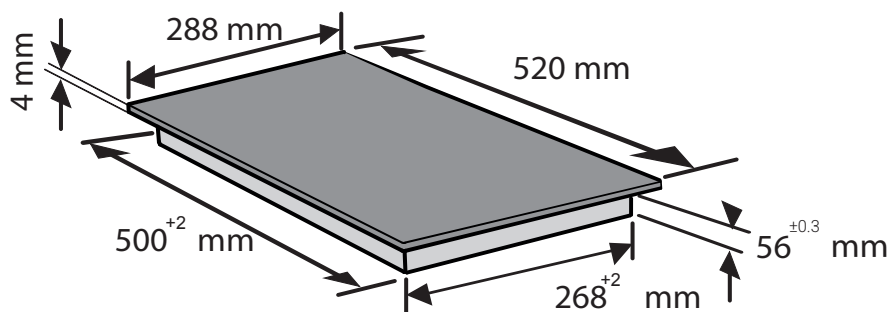
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais entre l'extérieur de l'armoire et la base de la cuisinière est suffisant.
- Si la cuisinière est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la cuisinière.
- Le commutateur isolant est facilement accessible par le client.

6.3 Installation de l'appareil

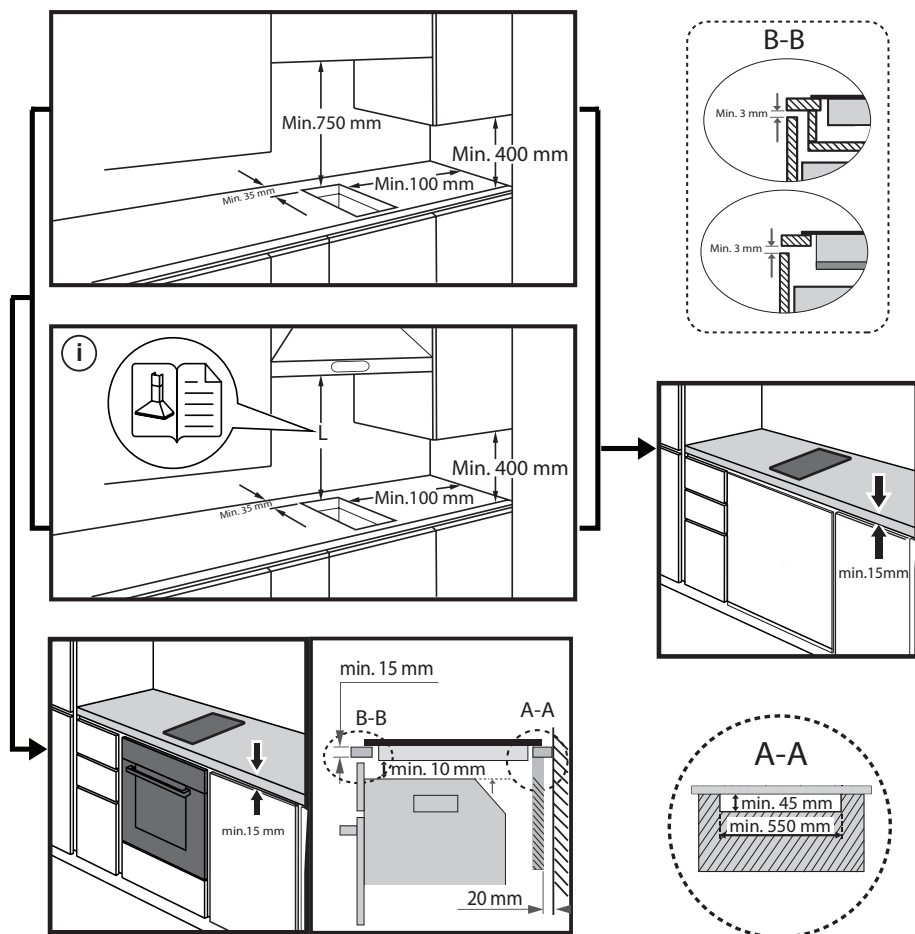
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement.

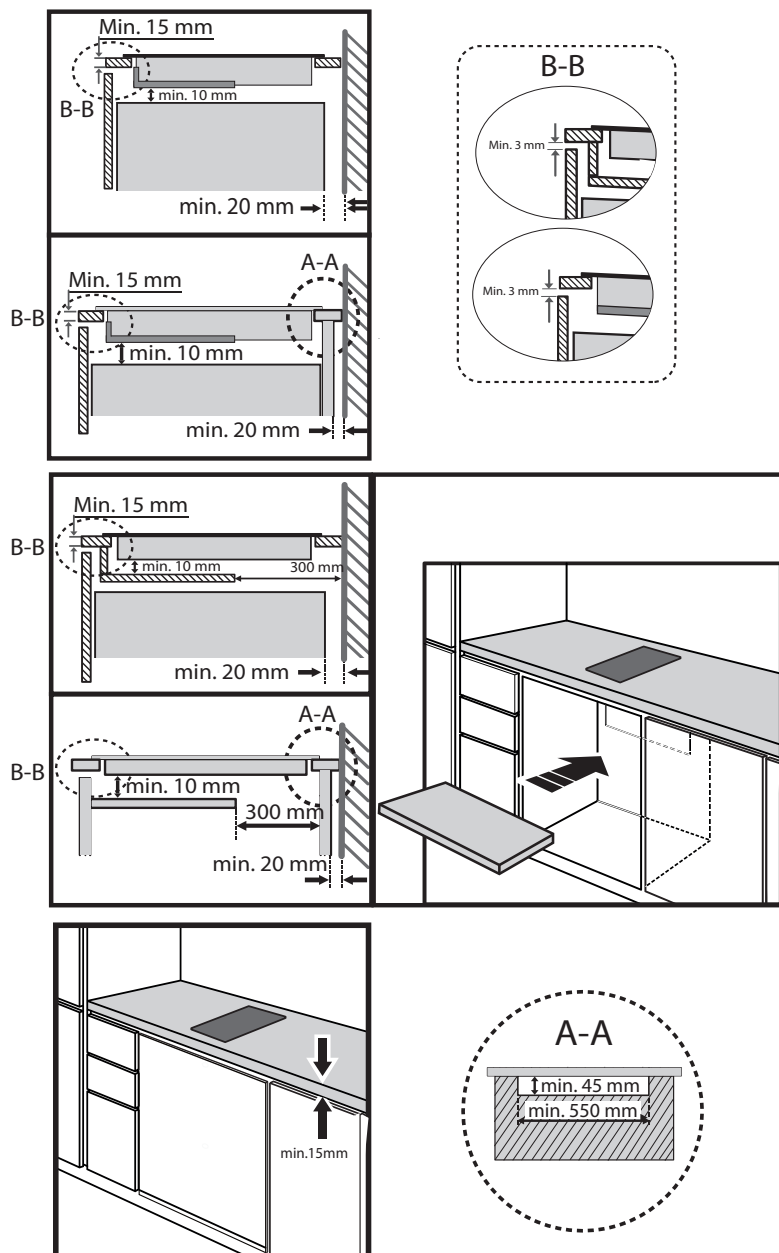
Comme indiqué ci-dessous :



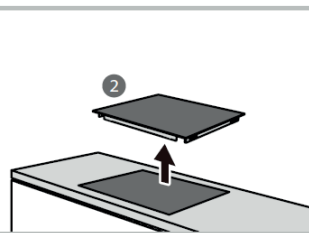
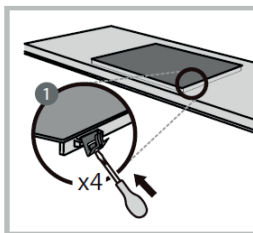
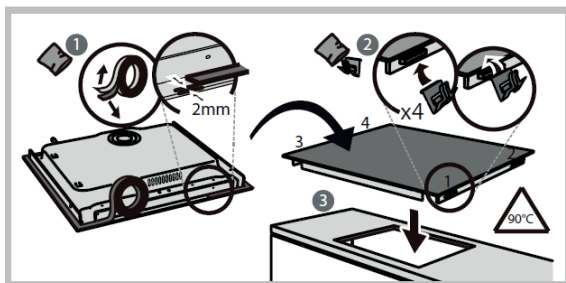
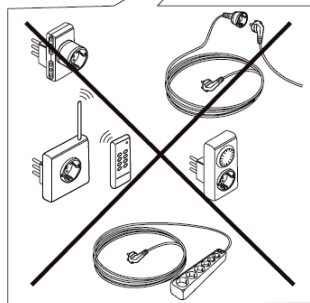
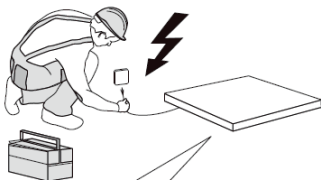
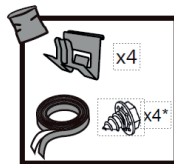
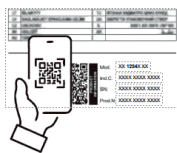
6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil

6.4 Raccordement de la cuisinière au réseau électrique

Cette cuisinière ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la cuisinière sur le secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la cuisinière.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

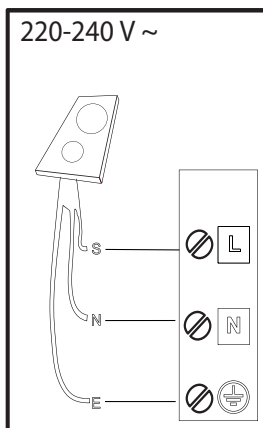


Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la cuisinière au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de couplage, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75° C en tout point.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафья-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnédý-hnedý-bama-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⏏ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίrπivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/zálie-zólyt/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүтө/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bul/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мұла-синне-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Nettoyage et entretien

Quoi ?	Comment ?	Important
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : cela pourrait tacher le verre pourrait.
Débordements, coulée de matières fondues et déversements sucrés chauds sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle à poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• Retirez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme une lame de rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Absorbez le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone à l'aide d'une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

8 Dépannage

Dépannage	Cause profonde	Aide
La plaque de cuisson ne peut pas être mise sous tension.	L'appareil n'est pas alimenté	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchez les commandes avec le bout du doigt.	Veillez à ce que la zone de commande tactile soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords tranchants.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir « Choisir les ustensiles de cuisine appropriés ».
	Utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadaptés.	Voir la section « Nettoyage et entretien ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la température.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

8 Dépannage

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les ustensiles de cuisine appropriés ».
	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des défauts et inspection de la zone de cuisson à induction

En cas de défaut, la plaque à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Dépannage	Cause profonde	Aide
F3/F4	Défaut du capteur de température de la bobine à induction.	Veuillez contacter un technicien qualifié.
F9/FA	Défaut du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter un technicien qualifié.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique fonctionne correctement. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine à induction.	Veuillez contacter un technicien qualifié.

Les éléments ci-dessus résultent l'évaluation et de l'inspection des défauts les plus courants.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage sur la cuisinière à induction.

9 Fiche technique

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole Valeur Unité	Symbole Valeur Unité	Symbole Valeur Unité
Identification du modèle		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson encastrée	
Nombre de zones et / ou surfaces de cuisson		2 zones	
Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)		zones et surfaces de cuisson à induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	Zone 1 : 18,0 Zone 2 : 18,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique CE	Zone 1 : 184,9 Zone 2 : 194,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson calculée par kg	Plaque de cuisson électrique CE	189,4	Wh/kg

Lees eerst deze handleiding!

Beste gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor het feit dat u de voorkeur geeft aan dit Beko-apparaat. Wij hopen dat u de beste resultaten krijgt van uw apparaat dat werd vervaardigd met hoogwaardige en moderne technologie. Om die reden vragen wij u deze volledige handleiding en alle andere begeleidende documenten zorgvuldig te lezen voor u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en besteed aandacht aan alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

Denk eraan dat deze handleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen modellen worden uitdrukkelijk beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in verschillende hoofdstukken van deze handleiding.



Belangrijke informatie en nuttige tips bij het gebruik.



WAARSCHUWING: Waarschuwingen tegen gevaarlijke situaties met gevaar voor het leven of uw eigendom.



WAARSCHUWING: Waarschuwing voor brandgevaar.



WAARSCHUWING: Waarschuwing voor elektrische schokken.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

1.1 Algemene veiligheid

Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die helpen beschermen tegen het risico van brand, elektrische schokken, blootstelling aan lekken van magnetronenergie, persoonlijk letsel of materiële schade. Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.

- De producten van Beko zijn conform de geldige veiligheidsnormen; om die reden, in het geval van schade aan het apparaat of het netsnoer, moet het worden gerepareerd of vervangen door de verdeler, het servicecentrum of een specialist en geautoriseerde service om risico's te voorkomen. Slechte reparatiewerken

kunnen gevaar en Oorzaak risico's veroorzaken aan de gebruiker.

1.2 Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Ontkoppel het apparaat van het net voor u werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Een aardverbinding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading bij u thuis mogen enkel worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in elektrische schokken of een fatale afloop.

1.3 Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik de kookplaat niet als deze gebroken of gebarsten is. Als het oppervlak van de kookplaat

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

gebroken of gebarsten is, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen van het net (stopcontact) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.

- Schakel de kookplaat uit voor u deze reinigt of onderhoud uitvoert.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in elektrische schokken of een fatale afloop.

1.4 Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat is conform met de elektromagnetische veiligheidsnormen.

1.5 Waarschuwing heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen van dit apparaat voldoende heet om brandwonden te veroorzaken.

- Zorg ervoor dat geen enkel lichaamsdeel, kleding of ander voorwerp behalve geschikt kookgerei in contact komt met de kookzone tot het oppervlak is afgekoeld.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen heet worden. Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen niet over andere kookzones hangen die zijn ingeschakeld. Buiten het bereik van kinderen houden.

- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in brandwonden.

1.6 Gevaar zich te snijden

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaat schraper is

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieurichtlijnen

blootgesteld wanneer het deksel wordt verwijderd. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

- Onvoorzichtig te werk gaan, kan resulteren in snijwonden.

1.7 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies voor u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbaar materiaal of brandbare producten op het apparaat.
- Zorg ervoor dat deze informatie beschikbaar is voor de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat aangezien dit de installatiekosten kan verminderen.
- Om risico's te vermijden, moet het apparaat worden geïnstalleerd in

overeenstemming met de installatie-instructies.

- Dit apparaat moet correct worden geïnstalleerd en geaard door een geschikte gekwalificeerde persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een vrijeschakelaar die een volledige ontkoppeling mogelijk maakt van het net in overeenstemming met de bedrading regelgeving.
- Als de installatie niet correct wordt uitgevoerd, kan dit de garantie of aansprakelijkheid claims nietig verklaren.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is. Het overkoken van uw gerechten kan rook en vettige spatten veroorzaken die kunnen ontvlammen.
- Gebruik het apparaat nooit als een werk- of opbergoppervlak.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of op te warmen.
- Na gebruik, moet u de kookzones en de kookplaat altijd uitschakelen zoals beschreven in de handleiding (m.a.w. met de bedieningstoetsen).
- Laat kinderen nooit spelen met het apparaat, of laat hen er nooit op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die kinderen kunnen boeien boven het apparaat. Als kinderen op de kookplaat klimmen, kunnen zij ernstige letsels oplopen;
- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een gebrek dat hun vermogen beperkt het apparaat correct te gebruiken, moeten worden vergezeld van een verantwoordelijke en bekwame persoon die hen de correcte gebruiksinstructies kan geven. De instructeur moet zeker zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- U mag geen onderdeel van het apparaten repareren of vervangen tenzij dit expliciet wordt vermeld in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat of laat ze er niet op vallen.
- U mag nooit staan op uw kookplaat.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

- Plaats geen pannen met gekartelde randen op het keramische glazen oppervlak en sleep nooit met uw pannen want dit kan krassen veroorzaken.
- Gebruik geen schuurborstels of andere harde schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat te reinigen want dit kan barsten veroorzaken op het inductieglas.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder A risico uit te sluiten.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed and breakfast omgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig wanneer u de verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's.
- Kinderen mogen niet spe-

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieurichtlijnen

len met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht..

- **WAARSCHUWING:** Bereidingen zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kunnen risico's inhouden en kunnen brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te blussen met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bv. met een deksel of branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van elektrische schokken te vermijden op kookplaten of glas-keramiek of andere kookplaten van gelijkaardig materiaal die de onderdelen onder stroom

beveiligen.

- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **OPGELET:** De bereiding moet onder toezicht worden uitgevoerd. De korte bereiding moet onder voortdurend toezicht worden uitgevoerd.

1.8 Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).



Dit symbool wijst erop dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Een gebruikt apparaat moet naar een officieel inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem contact op met uw lokale autoriteiten of detailhandelaar waar het product is gekocht om deze collectiesystemen te vinden. Elk gezin speelt een belangrijke rol in de recuperatie en recycling van oude apparaten. De correcte verwijdering van gebruikte apparatuur helpt potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

1.9 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

1.10 Informatie op de verpakking

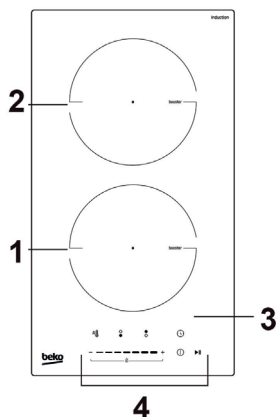


Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

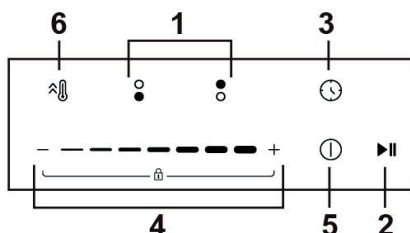
2 Algemeen overzicht

2.1 Overzicht

A



B



Bediening en onderdelen

A. Overzicht

1. 2000 Boost 2300W zone
2. 1500 Boost 2000 W zone
3. Glazen plaat
4. Bedieningspaneel

B. Bedieningspaneel

1. Verwarmingszone selectieknop
2. Knop Stop & GO
3. Timer-knop
4. Stroomregelknop / Timer regelknop / Toetsvergrendeling knop
5. Knop Aan/Uit
6. Bereidingsfunctie knop

2.2 Technische gegevens

Model	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Kookzones	2 Zones
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	3000-3800 W
Productafmetingen (L*W*H)	288*520*60 mm
Inbouwafmetingen	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



De technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren

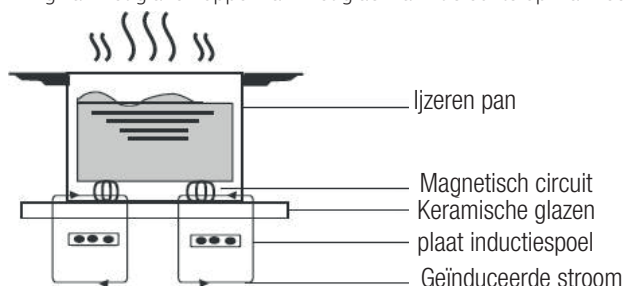


De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

3 Voor de eerste ingebruikname

3.1 Introductie van koken met inductie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt met elektromagnetische trillingen die warmte genereren direct in de pan, eerder dan indirect door verwarming van het glazen oppervlak. Het glas warmt slechts op wanneer de pan het opwarmt.

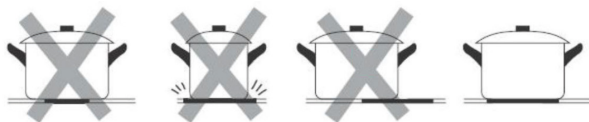


3.2 Het juiste kookgerei kiezen

- U moet het juiste kookgerei kiezen voor een inductiekookplaat en u mag uitsluitend kookgerei gebruiken met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten.
- Kijk uit naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan. U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door de magneetest uit te voeren.
- Verplaats een magneet naar de bodem van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, is uw pan geschikt voor een inductiekookplaat. Als u geen magneet hebt, kunt u een beetje water in de pan gieten die u wilt testen. Als het symbool "E" niet begint te knipperen op het scherm en het water opwarmt, betekent dit dat de pan geschikt is.
- Keukengerei gemaakt van het volgende materiaal is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper met een magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.

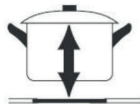


- Zorg ervoor dat de bodem van uw pan vlak is en plat op het glas zit en dat deze dezelfde afmeting heeft als de kookzone. Plaats uw pan altijd centraal op de kookzone.



- Til pannen altijd op van de inductiekookplaat - u mag ze niet verschuiven want dit kan krassen veroorzaken op het glas.

3 Voor de eerste ingebruikname

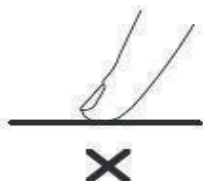


- Voor een optimale efficiëntie moet de pan dezelfde afmetingen hebben als de kookzone met de pan centraal op de kookzone. Pannen met een grotere diameter dan de kookzone mogen niet worden gebruikt.
- Hoewel er geen maximale gewichtslimiet is voor de kookzones, als de pan die wordt gebruikt dezelfde diameter heeft als de kookzone kan de pan velg worden gebruikt. Als het nodig is een kleinere pan te gebruiken, verwijzen wij u naar de onderstaande tabel voor de minimum toegelaten panafmetingen voor elke kookzone:

Kookzone diameter (mm)	Min. pan diameter (mm)
Zone 1/2:180 mm	120 mm

3.3 Het gebruik van de bedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw platte vinger, niet de top.
- U zult een pieptoon horen wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon zijn en dat ze niet worden afgedekt door een voorwerp (bv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken de bedieningstoetsen te gebruiken.



4 Werking van het apparaat

4.1 De bereiding starten

- Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, geeft de zoemer een signaal weer, alle Indicatorlampjes lichten op gedurende 1 seconde en schakelen vervolgens uit. Dit wijst erop dat de kookplaat is overgeschakeld op de stand-bymodus.

1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle Indicatorlampjes geven "-" of "-" weer.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.



Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Raak de kookzone selectieknoop aan. Een indicatielamp naast de toets begint te knipperen "⦿" gedurende 5 seconden.
4. Terwijl een cijfer knippert, schakelt u het stroomniveau in door herhaaldelijk "-" of "-" aan te raken.



U kunt de schuifregelaar ook verschuiven, of gewoon een punt van de schuifregelaar aan te raken.

- Als u geen warmte-instelling kiest binnen 1 minuut schakelt de kookplaat automatisch uit. In dat geval moet u opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling wijzigen op elk moment tijdens de bereiding.

Als het scherm alternerend " $\geq$ " " $\leq$ " knippert met de warmte-instelling betekent dit:

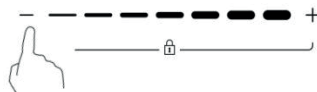
- dat u een pan niet op de correcte kookplaat hebt geplaatst, of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor een inductiekookplaat, of,
- dat de pan te klein is of niet correct is gecentreerd op de kookzone.

De kookplaat warmt niet op als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst. Het scherm schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan wordt geplaatst.

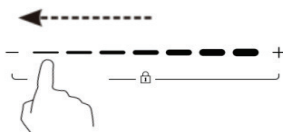
4.2 Aan het einde van de bereiding

1. Raak de kookzone selectieknoop die u wilt uitschakelen.

2. Druk herhaaldelijk op "-" of schuif de schuifregelaar naar links. Raak vervolgens "-" aan of raak het linkse punt van de schuifregelaar aan en raak vervolgens "-" aan. Controleer of "0" verschijnt op het scherm.



or



3. Alle kookzones uitschakelen door de AAN/UIT-knop aan te raken.

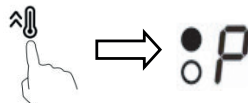
4. Opgelet met warme oppervlakken "⦿H" verschijnt en geeft aan welke kookzone heet is. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u bijkomende pannen wilt opwarmen. Gebruik een kookplaat die nog warm is.

4.3 Het gebruik van de boost-functie

De Boost-functie is een functie die de stroom optimaliseert voor een geselecteerde kookzone. Wanneer de functie wordt ingeschakeld, blijft ze 5 minuten ingeschakeld en biedt een krachtigere, snellere bereiding, bv om een grote pan met water op te warmen om rijst of pasta te koken.

Het gebruik van de boost-functie om meer stroom te gebruiken

1. Raak de kookzone selectieknoop aan die u wilt boosten. Een indicatielamp naast de toets begint te knipperen "⦿" op het scherm.
2. Raak de boost-functie aan en de kookzone begint te werken in de boost-modus. De stroomindicator geeft "P" weer om aan te geven dat de zone in de boost-modus is geschakeld.



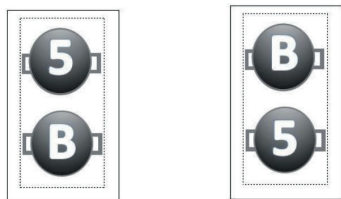
4 Werking van het apparaat

- De boostfunctie blijft 5 minuten actief en daarna keert de kookzone terug naar vermogensniveau 9.
- Als u de boostfunctie tijdens deze 5 minuten wilt annuleren, raak dan de bedieningsknop van de kookzone aan. Een indicator naast de toets begint te knipperen. Raak vervolgens de boost-toets aan en de kookzone keert terug naar vermogensniveau 9.



Energiebeheer

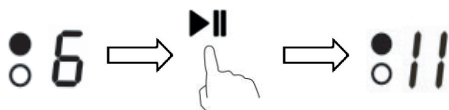
Op deze kookplaat kan elke zone werken met de boost-functie. Als u de boost-functie moet gebruiken, moet u eerst controleren of de andere zone op het maximale vermogensniveau 5 is geschakeld.



4.4 Het gebruik van de pauze-functie - STOP+GO

De pauze-functie kan op elk moment tijdens de bereiding worden gebruikt. Ze biedt de mogelijkheid de inductiekookplaat te stoppen en terug te keren.

- Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
- Raak de knop STOP+GO aan, de indicatielamp van de kookzone geeft 'II' weer. Vervolgens wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld in alle kookzones, behalve de STOP+GO, aan/uit- en vergrendelingstoets.



- Om de pauze-status te annuleren, raakt u de knop STOP+GO aan. Vervolgens keert de kookzone terug naar het vermogensniveau dat voordien werd ingesteld.



4.5 De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om elk ongewenst gebruik (bv. kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen zijn vergrendeld, worden alle bedieningstoetsen behalve de AAN/UIT-knop uitgeschakeld.

De bedieningstoetsen vergrendelen

- Raak de "+" of "-" bedieningstoets tegelijkertijd aan.
- De timerindicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

- Zorg ervoor dat de kookplaat in is ingeschakeld.
- Houdt de '+' of '-' ongeveer 3 seconden ingedrukt.
- U kunt uw kookplaat nu beginnen gebruiken.



Wanneer de kookplaat in de vergrendelde modus staat, worden alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop in een noodsituatie, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen in de volgende bewerking.

4.6 Te hoge temperatuur beveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur van de kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch.

4 Werking van het apparaat

4.7 Spatbescherming

De kookplaat geeft een pieptoon weer en schakelt uit nadat een bepaalde hoeveelheid vloeistof over de bedieningstoetsen vloeit. In dit geval moet u de stroom uitschakelen, de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen nemen voor het reinigen van warme vloeistoffen en ervoor zorgen dat de kookplaat droog is voor u uw bereiding hervat. (Zie Reiniging en onderhoud).

4.8 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan met een ongeschikte afmeting of een niet-magnetische pan (bv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bv. mes, vork, sleutel) op de inductiekookplaat is gelaten, schakelt de inductiekookplaat automatisch over op stand-by na 1 minuut. De koelventilator blijft nog 1 minuut werken.

4.9 Residuele verwarming waarschuwing

Nadat de kookplaat een tijdje heeft gewerkt, treedt er een zekere residuele warmte op. De letter "H" (Residuele warmte-indicator) verschijnt op het scherm als een waarschuwing tegen mogelijke letsels van hete oppervlakken. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

4.10 Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u een kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	Standaard werkduur (uur)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken.

- U kunt deze gebruiken als een timer. In dat geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.
- U kunt de timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken.
- U kunt een aftelling instellen tot 99 minuten.

Het gebruik van de timer als een timer

Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de timer-knop aan. De timerindicator geeft "30" weer.
3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedieningstoets aan te raken. De ingestelde minuten worden bevestigd nadat deze 5 seconden knippen. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het weergavebord geeft "35:00" weer met de resterende tijdsduur.
4. Om de timer te annuleren, raakt u de timer-knop aan. '00' verschijnt op het timer-scherm en vervolgens geeft het scherm '--' weer.
5. De zoemer geeft gedurende 30s een pieptoon weer en het timer-scherm geeft '--' weer wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.



Raak de "-" of "+" bedieningstoets van de timer een keer aan om met 1 minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de "-" of "+" bedieningstoets van de timer aangehaakt om met 10 minuten te verlagen of te verhogen.

Als de ingestelde tijdsduur langer is dan 99 minuten keert de timer automatisch terug naar 00 minuten.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen.

1. De warmtezone selectieknoop aanraken.
2. Raak de timer-knop aan. De timerindicator geeft "30" weer.

4 Werking van het apparaat

3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedieningstoets aan te raken. De ingestelde minuten worden bevestigd nadat deze 5 seconden knippen.



 (ingesteld op 6 minuten)

 (ingesteld op 3 minuten)



2. Wanneer de bereidingstijd verstrijkt, schakelt de overeenstemmende kookzone automatisch uit.



Als u de tijdsduur wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen vanaf stap 1.

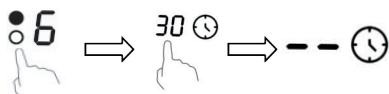


Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer een keer aanraakt, verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.

Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer aangeraakt houdt, verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.

Als de ingestelde tijdsduur langer is dan 99 minuten keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Als u de warmtezone selectieknoop aanraakt en vervolgens de timer aanraakt, wordt de timer geannuleerd. '00' verschijnt op het minutenveld en vervolgens '--'.



5. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft "36" de resterende tijd weer.



De rode stip naast de vermogensniveau-indicator "" licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

De timer instellen om meer dan een kookzone uit te schakelen.

1. Als meer dan een verwarmingszone deze functie gebruikt, geeft de timerindicator de laagste tijd weer. (bv. zone 1# ingestelde tijdsduur van 3 minuten, zone 2# ingestelde tijdsduur van 6 minuten, de timerindicator geeft "3" weer.)



De rode stip naast de vermogensniveau-indicator begint te knipperen.

4.12 Opwarming instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt.

Opwarming	Geschiktheid
1 - 2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden etenswaren • chocolade, boter smelten en voor etenswaren die snel verbranden • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3 - 4	• heropwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep doen koken • water koken

5 Bereidingsrichtlijnen



Wees voorzichtig tijdens het bakken want olie en vet warmen heel snel op, in het bijzonder als u de boost-functie van de inductiekookplaat gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontvlammen olie en vet spontaan en dit houdt een zeer ernstig brandrisico in.

5.1 Bereidingstips

- Wanneer etenswaren beginnen koken, moet u de temperatuurinstelling verlagen.
- Het gebruik van een deksel vermindert de bereidingsduur en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verminderen.
- Begin de bereiding aan een hoge instelling en verlaag de instelling wanneer de etenswaren gaar zijn.

Sudder, rijst koken

- Sudder treedt op onder het kookpunt, bij ca. 85°C, wanneer bellen af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof beginnen borrelen. Dit is de manier om heerlijke soepen en zachte stoofpotjes te bereiden, omdat de smaken ontwikkelen zonder dat u de etenswaren overkookt. U moet ook gerechten met eieren en met bloem verdikte sauzen bereiden onder het kookpunt.
- Bepaalde taken, waaronder het koken van rijst door de absorptiemethode, kan een hogere instelling vereisen dan de laagste instellingen om ervoor te zorgen dat de etenswaren correct worden bereid in de aanbevolen tijdsduur.

Steak aanbakken

Sappige, smakelijke steaks bakken:

1. Laat het vlees gedurende 20 minuten rusten bij kamertemperatuur voor de bereiding.
2. Warm een pan met een zware bodem op.
3. Borstel beide zijden van de steak met olie. Druppel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en laat het vlees zakken in de pan.
4. Draai de steak een keer tijdens de bereiding. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u deze wilt bereiden. Deze tijden kunnen variëren van 2 - 8 minuten per zijde. Druk op de steak om te zien hoe gaar hij is - hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer 'à point' hij gebakken is.

5. Laat de steak rusten op een warme plaat gedurende een aantal minuten om het vlees te laten rusten en zacht te worden voor het serveren.

Voor roerbakken

1. Kies een inductiekookplaat die compatibel is met een platte wok of een grote braadpan.
2. Houd alle ingrediënten en gereedschap bij de hand. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden bereidt, kunt u deze best in kleine hoeveelheden per keer doen.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, zet het terzijde en houd het warm.
5. Roerbak de groenten Wanneer deze warm, maar nog steeds krokant zijn, schakelt u de kookzone op een lagere instelling, plaats het vlees opnieuw in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zacht om zeker te zijn dat ze warm zijn.
7. Onmiddellijk serveren.

6 Installatie van het apparaat

6.1 Voor u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat

- Het werkoppervlak vlak en waterpas is en dat er geen structurele elementen de ruimtevereisten belemmeren.
- Het werkoppervlak is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze een ingebouwde ventilator hebben.
- De installatie moet voldoen aan de ruimtevereisten en de geldende normen en regels.
- Een geschikte vrijschakelaar voor een volledige ontkoppeling van het elektrisch net moet worden ingebouwd in de permanente bedrading, gemonteerd en gepositioneerd conform de lokale regelgeving inzake bedrading. De vrijschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en luchtopening contactaf-scheiding van 3 mm in alle polen (of in alle fasen) bieden als de lokale regelgeving inzake bedrading deze variatie in de vereisten toestaat.
- U moet de lokale bouwautoriteiten en wetgeving raadplegen als er twijfel bestaat met betrekking tot de installatie.
- U moet een hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerking gebruiken (zoals keramische tegels) voor de muropervlakken rond de kookplaat.

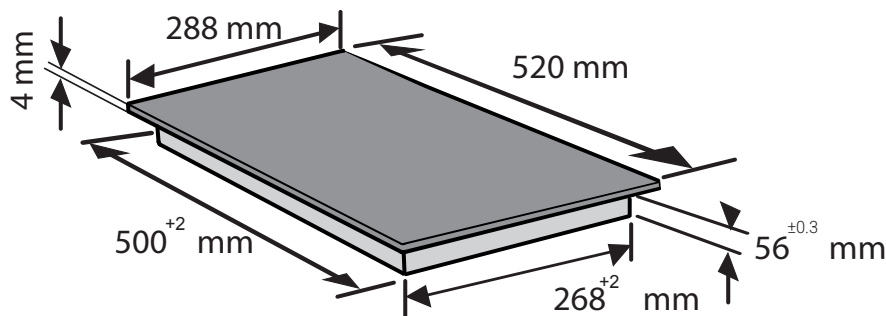
6.2 Tijdens de installatie van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat

- Het netsnoer niet toegankelijk is via de deuren van de kast of laden.
- Er voldoende frisse lucht kan circuleren buiten de kasten naar de bodem van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of een kast is geïnstalleerd, moet een thermisch beschermende barrière worden geïnstalleerd onder de bodem van de kookplaat.
- De vrijschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant.

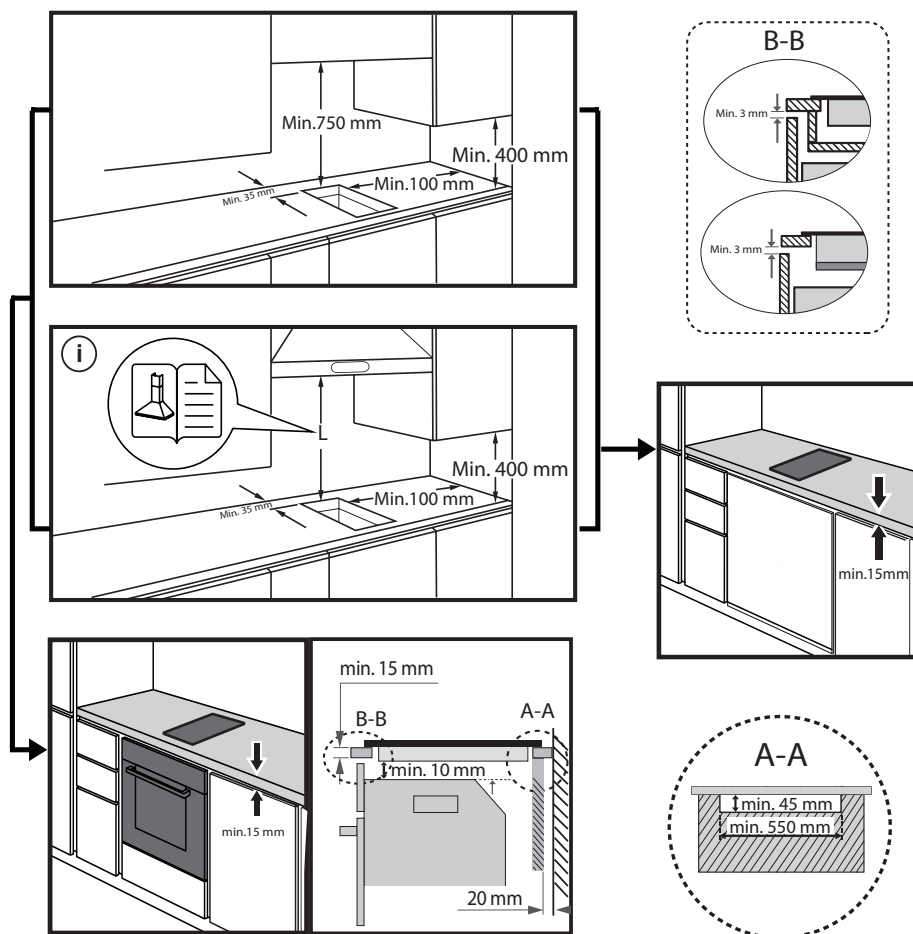
6.3 Installatie van het apparaat

Snijd het werkblad uit volgens de afmetingen die in de tekening worden weergegeven.

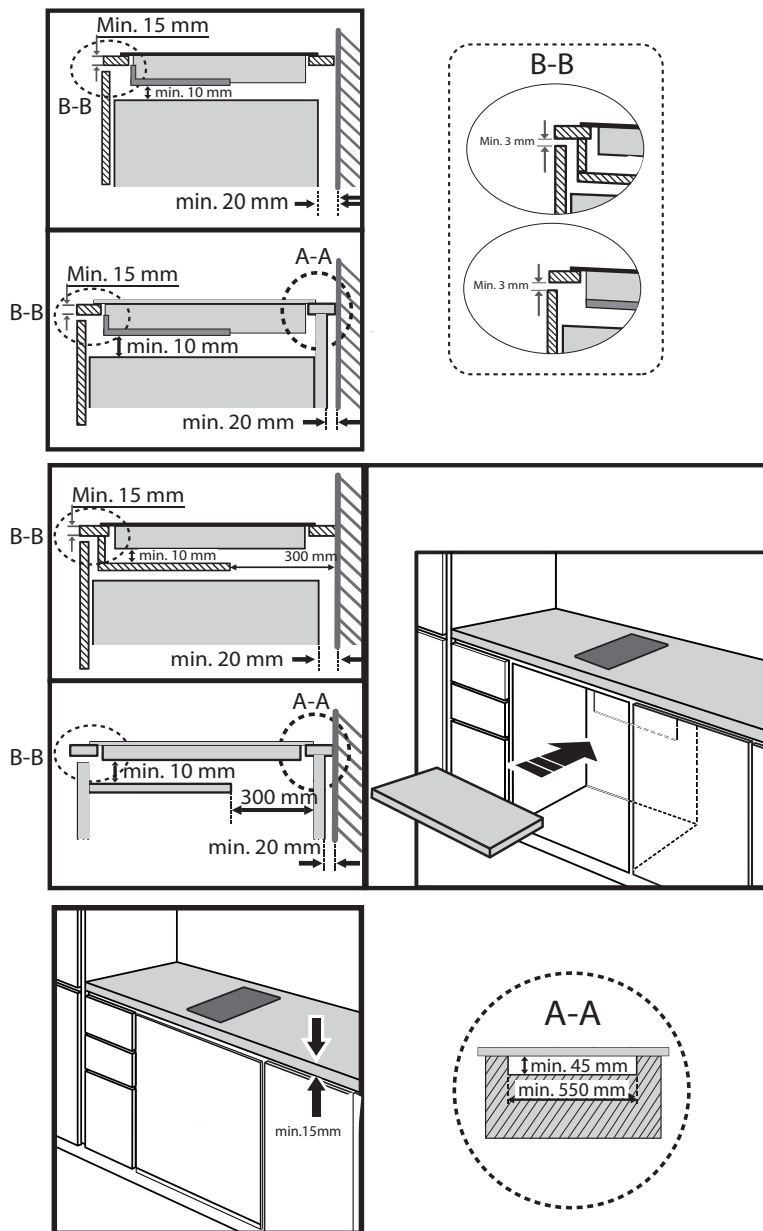
Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven:



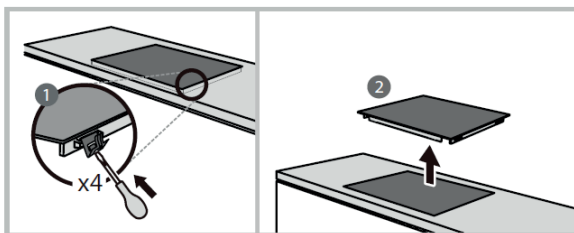
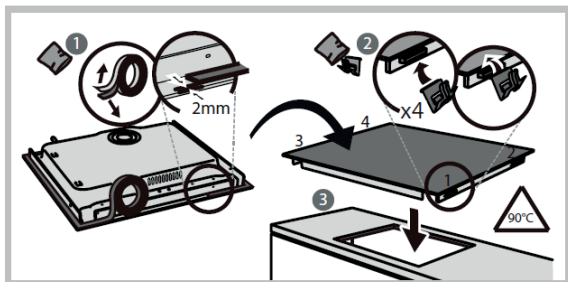
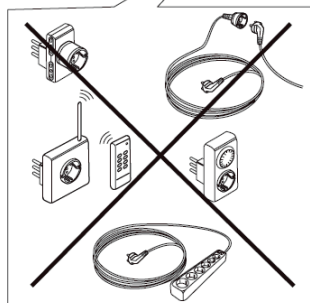
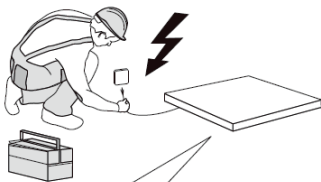
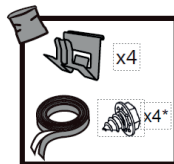
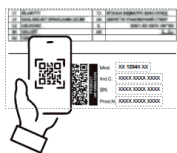
6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat

6.4 De kookplaat aansluiten op het elektrisch net

Deze kookplaat mag enkel worden aangesloten op het elektrisch net door een gekwalificeerd persoon.

Voor u de kookplaat aansluit op het elektrisch net moet u het volgende controleren:

1. Het huishoudelijke bedradingssysteem moet geschikt zijn voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.
2. De spanning moet overeenstemmen met de waarde gespecificeerd op het naamplaatje

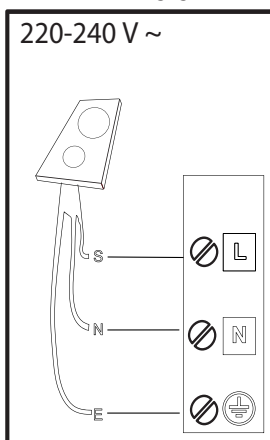


De secties van het netsnoer is conform met de belasting gespecificeerd op het naamplaatje. Om de kookplaat aan te sluiten op het elektrisch net mag u geen adapters, reducers of multistekkers gebruiken, want deze kunnen oververhitten en brand veroorzaken.

Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zodanig worden gepositioneerd dat de temperatuur nooit hoger stijgt dan 75°C.

Raadpleeg een elektromonteur of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten conform de relevante normen of een eenpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt hieronder weergegeven.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кофе-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браон-rjava-smed-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekirpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/žalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жыто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мұлае-sinine-zila-mělyna-niebieski-blaub-leu-blaauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blår

7 Reiniging en onderhoud

Wat	Hoe	Belangrijk:
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken van etenswaren of niet-suikerhoudende spatten op het glas).	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaat reinigingsmiddel aan wanneer het glas nog steeds warm is (maar niet heet!) 3. U moet de kookplaat afspoelen en drogen met een schone doek of papieren handdoek. 4. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in.	• Wanneer de stroom van de kookplaat is uitgeschakeld, verschijnt een 'heet oppervlak' indicatie maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Harde schurende sponsjes, bepaalde nylon schurende sponsjes en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen laten op het glas. U moet altijd de tabel lezen om te controleren of er een reinigingsmiddel of spons kan worden gebruikt. • Laat nooit resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat: dit kan vlekken laten op het glas.
Overkoken, smelten en hete suikerhoudende spatten op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een visspatel, paletmes of scheermesje geschikt voor glazen inductiekookplaten, maar zorg ervoor dat u het oppervlak van de kookzone niet beschadigt. 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en krab de gespatte of gemorste vloeistof naar een koele zone van de kookplaat. 3. Reinig het vuil of de gemorste vloeistof met een doek of papieren handdoek. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor 'Dagelijks vuil op het glas' hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende etenswaren of spatten zo snel mogelijk. Als deze afkoelen op het glas kan het moeilijk zijn deze te verwijderen of zelfs het glazen oppervlak permanent beschadigen. • Risico van snijwonden: wanneer het veiligheidsdeksel wordt verwijderd, is het mes van de krabber vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Spatten op de aanraaktoetsen.	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Neem de gemorste vloeistof op. 3. Neem de zone van de aanraaktoetsen op met een schone, vochtige spons of doek. 4. Wrijf de zone volledig droog met een papieren handdoek. 5. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in.	• De kookplaat kan een pieptoon weergeven en automatisch uitschakelen en de bedieningstoetsen zullen mogelijk niet meer werken als er vloeistof aanwezig is op de toetsen. Zorg ervoor de zone van de aanraaktoetsen droog is voor u de kookplaat opnieuw inschakelt.

8 Probleemoplossing

Probleemoplossen	Oorzaak	Help
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de plaat is aangesloten op de voeding en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er een elektrische storing is bij u thuis of in uw regio. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem aanhoudt, moet u een gekwalificeerde monteur bellen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De bedieningstoetsen zijn vergrendeld.	De bedieningstoetsen ontgrendelen. Zie hoofdstuk 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor instructies.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een klein laagje water vormen over de bedieningstoetsen of u gebruikt mogelijk de top van uw vinder om de bedieningstoetsen aan te raken.	Zorg ervoor dat de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik uw platte vinger wanneer u de bedieningstoetsen aanraakt.
Er zijn krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik kookgerei met een platte en vlakke bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	Er worden ongeschikte schurende sponsjes of reinigingsproducten gebruikt.	Zie 'Reiniging en onderhoud'.
Bepaalde pannen maken kerkende of klinkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen op een andere manier).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer ze wordt gebruikt op een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zal normaal gezien verminderen of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
De inductiekookplaat geeft een geluid van de ventilator weer.	Een koelventilator die is ingebouwd in uw inductiekookplaat is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhitten. De ventilator kan blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom van de inductiekookplaat niet uit wanneer de ventilator is ingeschakeld.

8 Probleemoplossing

Pannen warmen niet op en verschijnen op het scherm.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie.	Gebruik geschikt kookgerei voor een inductiekookplaat. Zie hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet correct is gecentreerd op de plaat.	Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenstemt met de afmeting van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht automatisch uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal en een foutcode verschijnt (gewoonlijk alternerend met een of twee cijfers op het bereiding timer-scherm).	Technische fout	Noteer de letters en cijfers van de foutcode. Schakel het vermogen van de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutweergave en inspectie voor inductie kookzone

Als er een abnormale situatie optreedt, schakelt de inductie kookzone automatisch over op de beschermende status en geeft de overeenstemmende beveiligingscodes weer:

Probleemoplossingen	Oorzaak	Help
F3/F4	Temperatuursensor van de inductiespoel defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
F9/FA	Temperatuursensor van de IGBT defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
E1/E2	Incorrecte toevoerspanning.	Controleer of de toevoerspanning normaal is. Schakel het apparaat in nadat u gecontroleerd hebt of de toevoerspanning normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de spoel van de temperatuursensor van de inductiekookplaat.	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Het bovenstaande zijn de beoordeling en inspectie van vaak voorkomende defecten.

U mag het apparaat nooit zelf demonteren om risico's en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

9 Technisch gegevensblad

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten.

	Symboolwaarde eenheid	Symboolwaarde eenheid	Symboolwaarde eenheid
Model identificatie		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Type kookplaat		Ingebouwde kookzone	
Ingebouwde kookzone		2 zones	
Verwarmingstechnologie (inductie kookzones en kookzones, stralende kookzones, massieve platen)		Inductie kookzones en kookzones	
Voor circulaire kookzones of zones: diameter van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0	cm
Voor niet-circulaire kookzones of zones: lengte en breedte van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5mm.	L W	N.v.t.	cm
Energieverbruik per kookzone of zone berekend per kg	EC elektrische bereiding	Zone 1: 184,9 Zone 2: 194,0	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	189,4	Wh/kg

Prvo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu!

Poštovani cenjeni kupci,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti svoj uređaj koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Iz tog razloga, pročitajte ovo kompletno uputstvo za upotrebu i sve druge prateće dokumente pažljivo pre korišćenja proizvoda i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Imajte na umu da je ovo uputstvo za upotrebu primenljivo i za druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u uputstvu.

Značenje simbola

Sledeći simboli se koriste u raznim odeljcima ovog uputstva za upotrebu:



Važne informacije i korisni saveti u vezi sa upotrebom.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije koje se odnose na bezbednost života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

Važna bezbednosna uputstva pažljivo pročitajte i sačuvajte za buduće korišćenje

1.1 Opšta bezbednost

Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti od požara, električnog udara, izlaganja mikrotalasnoj energiji, povreda i oštećenja imovine. Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.

- Beko proizvodi su u skladu sa važećim bezbednosnim standardima; prema tome, u slučaju bilo kakvih oštećenja na uređaju ili kablu za napajanje, iste treba da popravi ili zameni prodavač, servisni centar ili stručnjak i ovlašćeni servis kako bi se izbegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nekvalifikovani radovi na popravci mogu biti opasni i mogu dovesti do opasnosti za korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara.

- Isključite aparat iz električne mreže pre nego što obavite bilo kakav rad ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je od suštinskog značaja i obavezno je.
- Izmene na kućnom električnom sistemu sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.3 Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara.

- Ne kuvajte na oštećenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako dođe do pucanja ili oštećenja površine ploče za kuvanje, odmah isključite uređaj sa glavnog napajanja (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do strujnog udara ili smrti.
- Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Drške šerpi mogu biti vrele na dodir. Proverite da drške šerpi ne prelaze preko drugih zona za kuvanje koje su uključene. Držati drške van domašaja dece.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do opekotina i oparina.

1.4 Zdravstvena opasnost

- Ovaj aparat je usklađen sa standardima bezbednosti elektromagnetne energije.

1.5 Nesreće izazvane vrelim površinama

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaće dovoljno vreli da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na površinu štednjaka jer će se zagrejati.

1.6 Opasnost od posekotine

- Oštro sečivo strugača za ploču izloženo je kada se zaštitni poklopac povuče. Koristite sa izuzetnim oprezom i uvek čuvajte na sigurnom mestu, van domašaja dece.
- Nepostupanje sa pažnjom može dovesti do povreda ili posekotina.

1.7 Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom upotrebe. Sadržaj koji

iskipi izaziva dimljenje i masne prolivene materije koje se mogu zapaliti.

- Nikada ne koristite uređaj kao površinu za rad ili odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte bilo kakve predmete ili posuđe na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Posle upotrebe uvek isključite zone za kuvanje i ploču prema opisu u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke dodirne kontrole).
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem niti da sede, stoje ili se penju na njega.
- Ne odlažite predmete koji bi mogli zanimati decu u ormariće iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu zadobiti teške povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u prostoru gde se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i sposobnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da bude siguran da mogu koristiti uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati niti menjati nijedan dio uređaja, osim ako to nije izričito predviđeno uputstvom za upotrebu. Sve ostale servise treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne koristite paročistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte niti ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Ne stojte na ploči za kuvanje.
- Ne koristite lonce sa

nazubljenim ivicama niti prevlačite posuđe preko keramičkog stakla jer to može izgrevati staklo.

- Ne koristite sunđere za ribanje niti druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje ploče za kuvanje, jer to može izgrevati indukciono staklo.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je predviđen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
 - mala kuhinja za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - vikendice;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima

stambenog tipa;

– ugostiteljski objekti.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Treba voditi računa da se ne dodiruju grejni elementi. Deca mlađa od 8 godina moraju biti udaljena od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca koja imaju 8 i više godina, osobe sa nepotpuno razvijenim telesnim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno potrebnog znanja i iskustva sve dok su pod nadzorom ili im se daju uputstva u pogledu bezbedne upotrebe i dok shvataju rizike koji su obuhvaćeni upotrebom proizvoda.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje

i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora sa mašću ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i potom pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče od staklokeramike ili sličnog materijala koje štite delove pod naponom.

- Paročistač se ne sme koristiti.

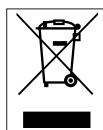
- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću spoljnog tajmera ili

odvojenog daljinskog upravljačkog sistema.

- **OPREZ:** Proces kuvanja mora biti nadziran. Kratkotrajan proces kuvanja mora biti neprekidno nadziran.

1.8 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja pomoći ćete u sprečavanju mogućih štetnih posledica po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koje bi mogle nastati ako se ne odloži na odgovarajući način.



Simbol na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da ga ne treba tretirati kao otpad iz domaćinstva, već da se mora odneti u odgovarajući centar za sakupljanje materijala za reciklažu električnih uređaja.

Ovaj uređaj zahteva specijalizovano odlaganje otpada. Za dodatne informacije u vezi sa tretmanom, povratom i reciklažom ovog proizvoda obratite se lokalnom komunalnom preduzeću, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za više informacija koje se odnose na tretman, povraćaj i reciklažu ovog proizvoda, obratite se lokalnoj upravi, vašem preduzeću za uklanjanje otpada iz domaćinstva ili prodavcu od koga ste nabavili

1.9 Usaglašenost sa RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

1.10 Informacije o pakovanju

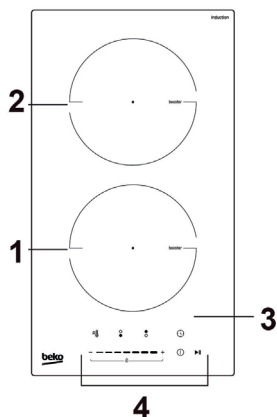


Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ne bacajte materijal pakovanja zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih do sabirnih centara za ambalažu koji su određeni od strane lokalnih vlasti.

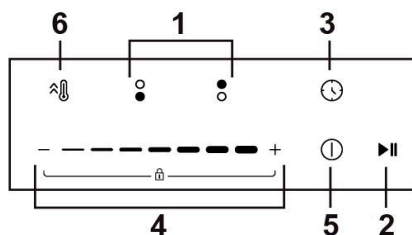
2 Opšti pregled

2.1 Pregled

A



B



Kontrolni instrumenti i delovi

A. Pregled

1. 2000 Zona od 2300W za pojačavanje
2. 1500 Zona od 2000W za pojačavanje
3. Staklena ploča
4. Kontrolna tabla

B. Kontrolna tabla

1. Dugme za izbor grejne zone
2. Dugme za zaustavljanje i pokretanje (Stop & GO)
3. Kontrola tajmera
4. Tasteri za regulaciju snage / regulaciju tajmera/
Dugme za zaključavanje tastera
5. Taster za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
6. Dugme za funkciju pojačavanja

2.2 Tehnički podaci

Model	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Grejne zone (područje za kuvanje)	2 Zones
Napon	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana električna snaga	3000-3800 W
Dimenzije proizvoda (DŠV)	288*520*60 mm
Dimenzije za ugradnju	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{+0.3} mm



Tehničke specifikacije mogu se promeniti bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja kvaliteta proizvoda.

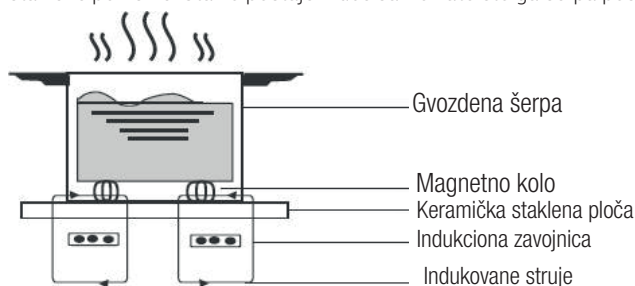


Prikazi u ovom priručniku su shematski i možda neće tačno odgovarati vašem proizvodu.

3 Pre prve upotrebe

3.1 Uvod u indukciono kuvanje

Indukciono kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Ono funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u šerpi, umesto indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga šerpa postepeno zagreva.

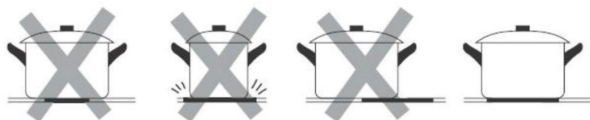


3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa

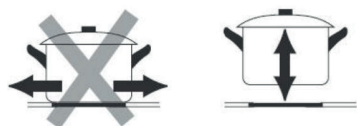
- Potrebno je da odaberete odgovarajuće posuđe za indukcionu ploču za kuvanje, koristeći samo posuđe sa dnom pogodnim za indukciono kuvanje.
- Potražite indukциони simbol na pakovanju ili na dnu šerpe. Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete uraditi test sa magnetom.
- Približite magnet dnu šerpe. Ako ga privlači, šerpa je pogodna za indukciju. Ako nemate magnet, sipajte malo vode u šerpu koju želite da proverite, i zatim ako "U" ne trepće na displeju i voda se zagreva, šerpa je pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čelik bez legura, aluminijum ili bakar bez magnetnog dna, staklo, drvo, porcelan, keramika i glineni sudovi.
- Ne koristite posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Vodite računa da je dno vaše posude glatko, da ravno naleže na staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte šerpu na zonu kuvanja.



- Uvek podižite lonce sa indukciione ploče – ne vucite ih, jer mogu izgrebati staklo.



3 Pre prve upotrebe

- Za maksimalnu efikasnost lonac treba da bude iste veličine kao zona kuvanja, sa šerpom centriranom na zoni kuvanja. Lonci čiji je prečnik veći od zone kuvanja ne bi trebalo da se koriste.
- Iako nema navedenog maksimalnog ograničenja težine za svaku zonu kuvanja, ako je lonac istog prečnika kao zona kuvanja, tada se puna posuda može bezbedno koristiti. Ako je potrebno koristiti manju šerpu, tabela ispod pokazuje minimalne dozvoljene dimenzije posude za svaku zonu kuvanja:

Prečnik područja za kuvanje (mm)	Minimalni prečnik posude (mm)
Zona 1/2: 180 mm	120 mm

3.3 Korišćenje kontrola na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jastučasti deo prsta, a ne njegov vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se dodir registruje.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih prekrivaju. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.



4 Rad uređaja

4.1 Početak kuvanja

- Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi indikatori zasvetle 1 sekund, a zatim se ugase, što označava da je ploča prešla u stanje pripravnosti.
1. Dodirnite dugme UKLJ/ISKLJ, svi indikatori prikazuju „-“ ili „--“.
 2. Stavite odgovarajuću posudu na grejnu zonu koju želite da koristite.



Uverite se da su dno posude i površina grejne zone čisti i suvi.

3. Dodirnite dugme za izbor grejne zone, indikator pored tastera će treperiti "●" 5 sekundi.
4. Dok broj treperi, podesite nivo snage ponovljenim dodirima na " - " ili " + ".



Takođe možete kliziti duž kliznog regulatora ili samo dodirnuti bilo koju tačku klizača.

- Ako ne izaberete nivo toplote u roku od 1 minuta, ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
- Možete menjati nivo toplote u bilo kom trenutku tokom kuvanja.

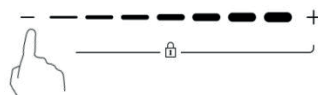
Ako displej trepće "≥H≤" naizmenično sa podešavanjem toplote to znači da ili:

- lonac niste postavili na pravu zonu za spremanje hrane,
- lonac koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,
- lonac je premali ili nije pravilno centriran na zoni za spremanje hrane.

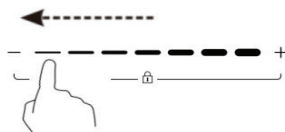
Zagrevanje se ne odvija osim ako nema pogodnog lonca na zoni za spremanje hrane. Displej će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako pogodan lonac nije postavljen na njega.

4.2 Kada završite kuvanje

1. Dodirnite dugme za izbor grejne zone koju želite da isključite.
2. Više puta dodirnite " - " ili kliznite duž klizača do krajnje leve tačke, a zatim dodirnite " - ", ili dodirnite levu tačku klizača, a zatim dodirnite " - ". Uverite se da displej pokazuje "0".



ili



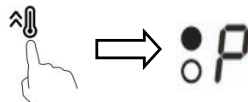
3. Za isključivanje svih grejnih zona dodirnite dugme UKLJ/ISKLJ.
4. Pazite na vruće površine, "●H" će pokazati koja grejna zona je vruća na dodir. Pokazivač će nestati kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može se koristiti i kao funkcija za uštedu energije — ako želite da zagrejete dodatne posude, koristite ringlu koja je još uvek vruća.

4.3 Korišćenje funkcije pojačavanja

Funkcija pojačavanja je funkcija koja maksimalno povećava snagu izabrane zone za spremanje hrane. Kada se aktivira, funkcija traje 5 minuta i obezbeđuje snažnije i brže kuvanje, npr. da se zagreje veliki lonac vode za kuvanje pirinča ili testenine.

Korišćenje pojačavanja za primenu veće snage

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju nameravate da pojačate, indikator pored tastera će treptati "●" 5 sekundi na displeju.
2. Dodirnite kontrolu funkcije pojačavanja i zona za spremanje hrane će početi da radi u režimu pojačavanja. Displej snage će prikazati "P" da označi da je zona u režimu pojačavanja.



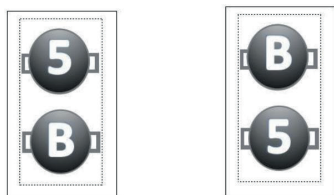
4 Rad uređaja

3. Snaga pojačavanja trajeće 5 minuta, a zatim će se zona vratiti na nivo snage 9.
4. Ako želite da otkazete funkciju pojačavanja tokom 5 minuta rada, dodirnite kontrolu za izbor zone kuvanja i indikator pored tastera će treptati. Zatim dodirnite kontrolu funkcije pojačavanja i zona kuvanja će se vratiti na nivo snage 9.



Upravljanje napajanjem

Na ovoj ploči svaka zona može raditi sa funkcijom pojačavanja. Ako je potrebno da koristite pojačavanje, prvo se uverite da je druga zona na maksimalnom nivou snage 5.



4.4 Korišćenje funkcije pauze - STOP+GO

Funkcija pauze se može koristiti u bilo kom trenutku tokom kuvanja. Omogućava da zaustavite keramičku ploču i vratite se na nju.

1. Uverite se da grejna zona radi.
2. Dodirnite dugme STOP+GO, indikator grejne zone će pokazati „II”. Tada će rad keramičke ploče biti deaktiviran u okviru svih grejnih zona, osim STOP+GO, tastera za uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



3. Da biste otkazali pauzu dodirnite dugme STOP+GO, zatim će se grejna zona vratiti na nivo snage koji ste prethodno podesili.



4.5 Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole da biste sprečili nenamerno korišćenje (na primer, deca mogu slučajno uključiti grejne zone).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim dugmeta UKLJ/ISKLJ su onemogućene.

Zaključavanje kontrola

1. Dodirnite istovremeno kontrolu “+” ili “-”.
2. Indikator tajmera će prikazati “Lo”.

Otključavanje kontrola

1. Uverite se da je ploča uključena.
2. Dodirnite i držite “+” ili “-” 3 sekunde.
3. Sada možete početi da koristite ploču.



Kada je ploča u režimu zaključavanja, sve kontrole su onemogućene osim UKLJ/ISKLJ, ploču uvek možete isključiti pomoću dugmeta UKLJ/ISKLJ u slučaju nužde, ali je morate otključati pre sledeće upotrebe.

4.6 Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni temperaturni senzor prati temperaturu unutar ploče za kuvanje. Kada se otkrije prekomerna temperatura, ploča za kuvanje će automatski prestati sa radom.

4.7 Zaštita od prosipanja

Ploča za kuvanje će emitovati zvučni signal i isključiti se nakon što određena količina tečnosti preplavi kontrole. U tom slučaju, isključite napajanje, sledite uobičajene mere opreza za čišćenje vrelih tečnosti i uverite se da je ploča za kuvanje suva pre ponovnog započinjanja kuvanja. (Pogledati Čišćenje i održavanje).

4.8 Detekcija malih predmeta

Kada je ostavljen lonac neodgovarajuće veličine ili nemagnetni lonac (npr. aluminijumski), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ) na indukcionoj ploči, indukciona ploča automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator za hlađenje radiće još 1 minut.

4.9 Upozorenje na preostalu toplotu

Kada štednjak radi duže vreme, na njoj će ostati preostala toplota. Slovo "H" (pokazivač preostale toplote) pojavljuje se na displeju kao upozorenje na moguću povredu od vrelih površina. Pokazivač će nestati kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu.

4.10 Automatsko isključivanje

Još jedna bezbednosna funkcija ploče je automatsko isključivanje. Do ovoga dolazi kada zaboravite da isključite grejnu zonu. Podrazumevana vremena isključivanja prikazana su u tabeli ispod:

Nivo snage	Podrazumevani tajmer (sat) rada
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Korišćenje tajmera

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao tajmer za odbrojavanje. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu grejnu zonu kada istekne podešeno vreme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za pripremu hrane nakon što istekne podešeno vreme.
- Možete podesiti tajmer do 99 minuta.

Korišćenje tajmera kao odbrojavanja

Ako ne birate nijednu grejnu zonu

1. Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.
2. Dodirnite dugme tajmera, indikator tajmera prikazuje "30".
3. Podesite tajmer dodirom na kontrolne tastere "-", "+" ili "+". Podešeni minuti će biti potvrđeni nakon treperenja od oko 5 sekundi. Kada se vreme podesi, odbrojavanje će početi odmah. Displej će prikazati "35" preostalo vreme.
4. Za otkazivanje tajmera, dodirnite dugme tajmera, "00" će se prikazati na displeju tajmera, a zatim će displej prikazati "--".
5. Zvučni signal će se oglasiti 30s i displej tajmera će prikazati "--" kada istekne podešeno vreme.



Dodirnite kontrolu "-" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.

Dodirnite i držite kontrolu "-" ili "+" tajmera da smanjite ili povećate za 10 minuta.

Ako podešeno vreme premaši 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne grejne zone

1. Dodirnite dugme za izbor grejne zone.
2. Dodirnite dugme tajmera, indikator tajmera će prikazati "30".
3. Podesite tajmer dodirom na kontrolne tastere "-", "+" ili "+". Podešeni minuti će biti potvrđeni nakon treperenja od oko 5 sekundi.



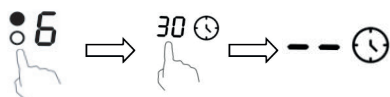
Dodirnite kontrolu "-" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.

Dodirnite i držite kontrolu "-" ili "+" tajmera da smanjite ili povećate za 10 minuta.

Ako podešeno vreme premaši 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

4 Rad uređaja

4. Dodirnite dugme za izbor grejne zone, a zatim dugme tajmera, tajmer se otkazuje, "00" će se prikazati na displeju minuta, a zatim "--".



5. Kada se vreme podesi, odbrojavanje će početi odmah, a displej će prikazati "36" preostalo vreme.



Crvena tačka pored indikatora nivoa snage "6" će zasvetleti, označavajući da je zona izabrana.

Podešavanje tajmera za isključivanje više od jedne grejne zone

1. Ako više od jedne grejne zone koristi ovu funkciju, indikator tajmera će prikazati najkraće vreme. (npr. zona br. 1 podešeno vreme 3 minuta, zona br. 2 podešeno vreme 6 minuta, indikator tajmera pokazuje "3".)



Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će treperiti.



(podešeno na 6 minuta)



(podešeno na 3 minuta)



2. Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća grejna zona će se automatski isključiti.



Ako želite da promenite vreme nakon podešavanja tajmera, morate početi od koraka 1.

4.12 Podešavanje nivoa toplote

Podešavanja ispod su samo smernice. Tačno podešavanje zavisiće od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate.

Grejanje	Pogodnost
1 - 2	• podgrevanje malih količina hrane • topljenje čokolade i putera • blago krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• ponovno zagrevanje • brzo krčkanje • kuvanje pirinča
5 - 6	Palačinka
7 - 8	• dinstanje • kuvanje testenine
9	• prženje u woku • zapečena hrana • dovođenje supe do ključanja • vrela voda

5 Saveti za pripremu hrane



Budite pažljivi prilikom prženja jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, naročito ako koristite funkciju pojačavanja indukcione ploče. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast se mogu spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

5.1 Saveti za pripremu hrane

- Kada hrana provri, smanjite podešavanje temperature.
- Korišćenje poklopca će skratiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste skratili vreme kuvanja.
- Započnite kuvanje na visokom podešavanju i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

Kuvanje na niskoj temperaturi, kuvanje pirinča

- Kuvanje na niskoj temperaturi se odvija ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. Ovo je ključ za ukusne supe i mekana variva jer se ukusi razvijaju bez prekućavanja hrane. Trebalo bi da kuvate i soseve na bazi jaja i zgusnute brašnom ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati podešavanje više od najnižeg da bi se hrana pravilno skuvala u preporučenom vremenu.

Pečenje bifteka

Za pripremu sočnih i ukusnih bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte lonac sa debelim dnom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Nakapajte malu količinu ulja u vreo tiganj, a zatim spustite meso u lonac.

4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripreme. Tačno vreme pripreme zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vremena mogu da variraju od oko 2–8 minuta po strani. Pritisnite biftek da procenite koliko je pečen – što je tvrdi na dodir, to je više pečen.

5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se opustio i postao mekan pre serviranja.

Za prženje u woku

1. Izaberite wok sa ravnim dnom kompatibilan sa indukcijom ili veliki lonac.
2. Pripremite sve sastojke i opremu unapred. Prženje u woku treba da bude brzo. Ako kuvate veće količine, kuvajte u nekoliko manjih tura.
3. Ugrejte lonac nakratko i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo propržite meso, sklonite ga i držite na toplom.
5. Pržite povrće. Kada bude vruće, ali još uvek hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u lonac i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

6 Instalacija uređaja

6.1 Pre instalacije ploče za kuvanje, uverite se da

- Radna površina je pod pravim uglom i ravna, i da nikakvi noseći elementi ne ometaju potrebni prostor.
- Radna površina je napravljena od materijala otpornog na toplotu.
- Ako je ploča za kuvanje instalirana iznad rerne, rerne ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtevima za razmak, važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući prekidač za izolaciju koji obezbeđuje potpuno isključenje sa glavnog napajanja mora biti ugrađen u stalne instalacije, montiran i postavljen u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o instalacijama. Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i obezbediti razmak kontakta od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila o instalacijama dozvoljavaju ovu varijantu zahteva).
- Prekidač za izolaciju mora biti lako dostupan korisniku nakon instalacije ploče.
- Konsultujte se sa lokalnim građevinskim nadležnim telima i propisima ako niste sigurni u vezi sa instalacijom.
- Koristite materijale otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

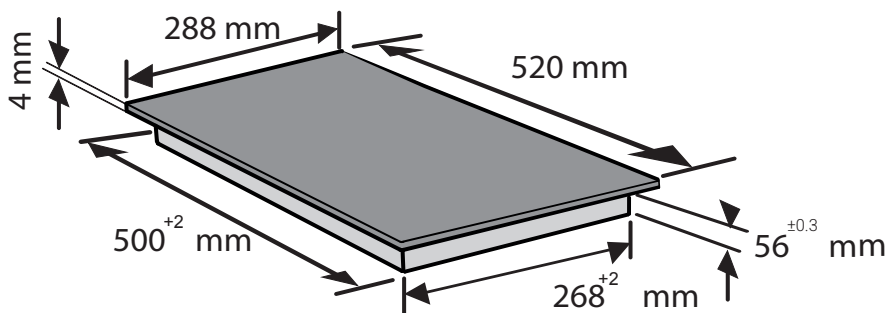
6.2 Nakon instalacije ploče, uverite se da:

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili fioka
- Postoji dovoljan protok svežeg vazduha spolja do donje strane ploče.
- Ako je ploča instalirana iznad fioke ili prostora ormarića, ispod ploče je postavljena termozaštitna barijera.
- Prekidač za izolaciju je lako dostupan korisniku.

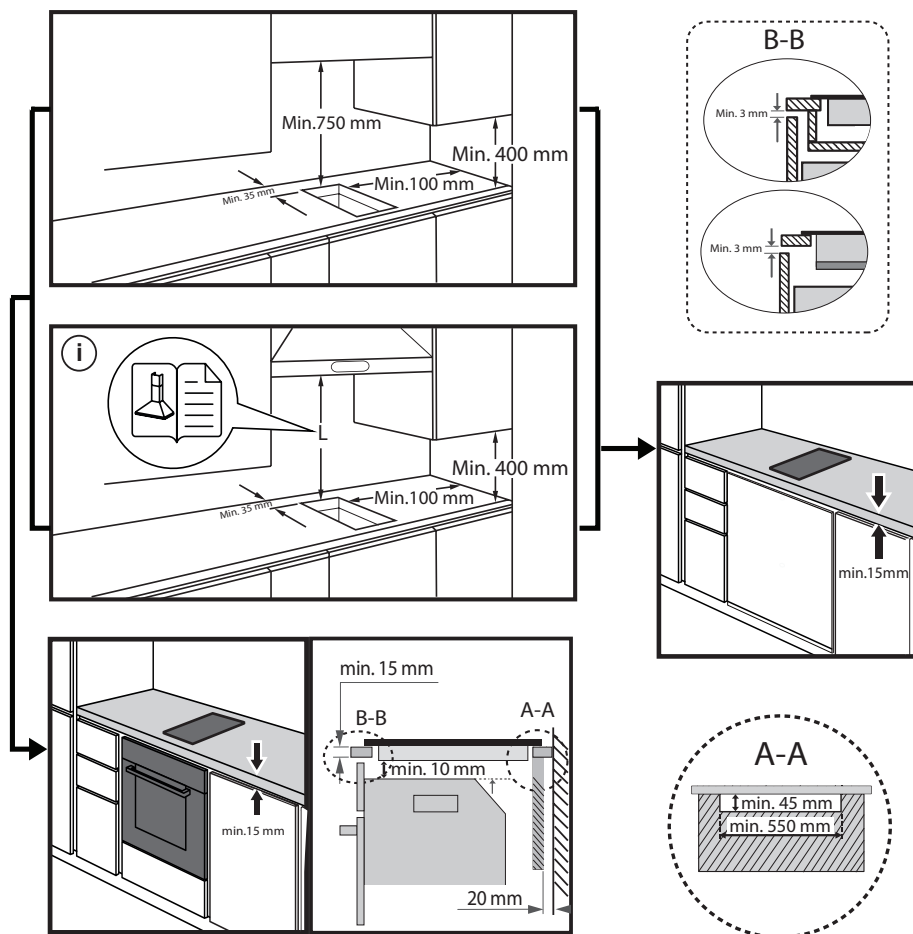
6.3 Instalacija uređaja

Isecite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

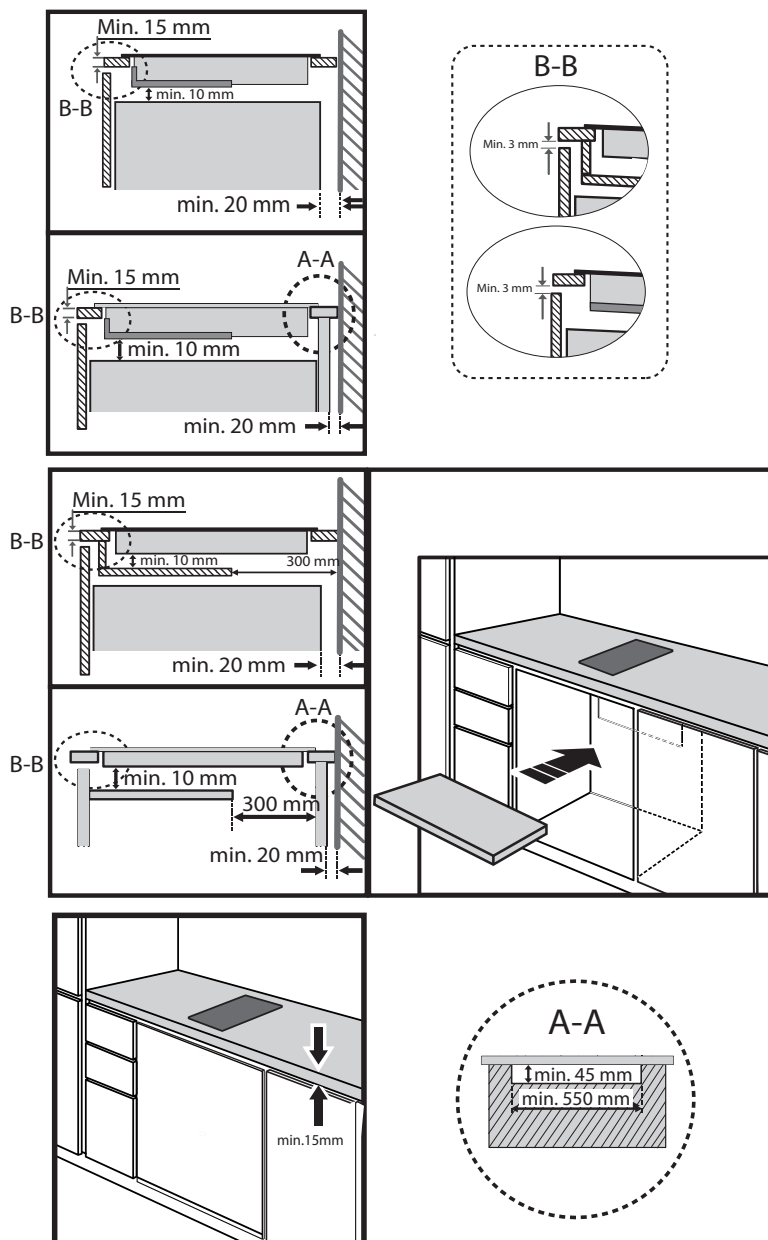
Pod bilo kojim okolnostima, uverite se da je keramička ploča dobro ventilisana i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča u ispravnom radnom stanju. Kao što je prikazano ispod.



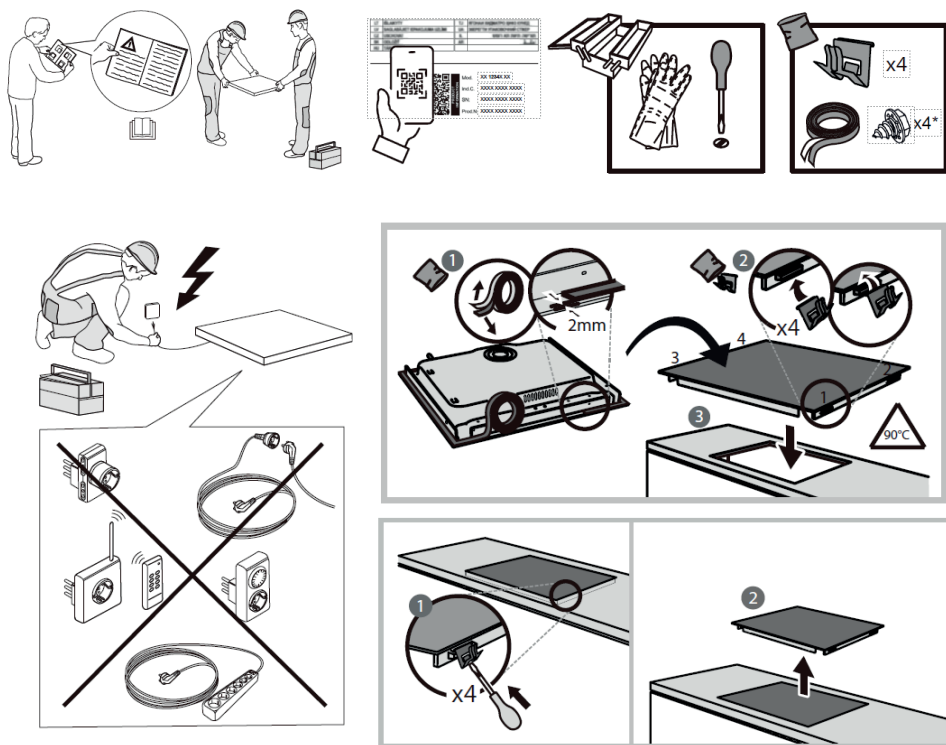
6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja

6.4 Povezivanje ploče na mrežno napajanje

Ova ploča mora biti povezana na mrežno napajanje isključivo od strane odgovarajuće kvalifikovanog lica.

Pre povezivanja ploče na mrežno napajanje, proverite da:

1. Kućna instalacija odgovara snazi koju povlači ploča.
2. Napon odgovara vrednosti navedenoj na natpisnoj pločici.

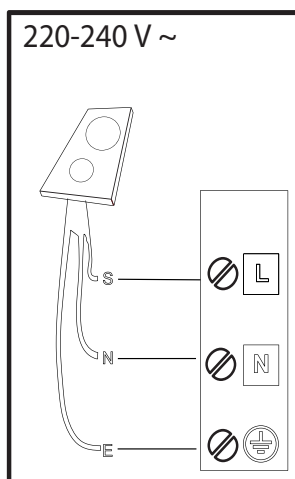


Preseci kablja za napajanje moraju izdržati opterećenje navedeno na natpisnoj pločici. Za povezivanje ploče na mrežno napajanje ne koristite adaptere, reduktore ili razvodne uređaje, jer oni mogu izazvati pregrevanje i požar.

Kabal za napajanje ne sme dodirivati vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ne prelazi 75°C ni u jednoj tački.

Proverite sa električarem da li je kućna instalacija pogodna bez izmena. Izmene sme da vrši samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba da bude povezano u skladu sa relevantnim standardom, ili preko jednopolnog prekidača. Metod povezivanja je prikazan ispod.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браон-гjava-сmedь-коричневий-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⊥ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτιβο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/žalia-zólyt/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мұғле-sinine-zila-mélyna-niebieski-blaui-bleu-blaui-albastru-синий-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Čišćenje i održavanje

Šta	Kako	Važno
S v a k o d n e v n e nečistoće na staklu (otisci prstiju, mrlje, fleke od hrane ili prosipanja bez šećera po staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još uvek toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite suvom čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče isključeno, neće biti indikatora 'vrele površine', ali zona kuvanja i dalje može biti vrela! Budite izuzetno pažljivi. • Grubi sunđer, neki najlonski sunđeri i jaka/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li je vaše sredstvo za čišćenje ili sunđer pogodan. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči: staklo može postati flekavo.
Iskipela hrana, otopljena hrana i prosipanja vrelih zaslađenih tečnosti po staklu	Odmah uklonite špatulom, nožem za mazanje ili strugačem sa žiletom pogodnim za staklene indukcijske ploče, ali budite pažljivi zbog vrelih površina zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje iz zida. 2. Držite oštricu ili pribor pod uglom od 30° i sastružite nečistoću ili prosutu tečnost na hladan deo ploče. 3. Očistite nečistoću ili prosutu tečnost krpom za sudove ili papirnim ubrusom. 4. Pratite korake od 2 do 4 za 'Svakodnevno čišćenje stakla' gore.	• Uklonite mrlje koje ostavljaju rastopljene i slatke namirnice ili prosipanja što je pre moguće. Ako ostane da se ohladi na staklu, može biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti površinu stakla. • Opasnost od posekotine: kada je zaštitni poklopac povučen, oštrica na strugaču je oštra kao britva. Koristite sa izuzetnim oprezom i uvek čuvajte na sigurnom mestu, van domašaja dece.
Prosipanja po dodirnim kontrolama	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Pokupite prosutu tečnost. 3. Obrišite površinu sa kontrolama na dodir čistom vlažnom sunđerom ili krpom. 4. Obrišite površinu papirnim ubrusom dok se potpuno ne osuši. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može emitovati zvučni signal i isključiti se, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Obavezno prebrišite područje dodirnih kontrola da bude suvo pre nego što ponovo uključite ploču.

8 Rešavanje problema

Otkrivanje i rešavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
Ploča se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Uverite se da je ploča povezana na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili, a problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Dodirne kontrole ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odeljak „Korišćenje vaše indukcione ploče“ da biste vidjeli uputstva.
Dodirnim kontrolama je teško upravljati.	Možda postoji tanak sloj vode preko kontrola ili koristite vrh prsta prilikom dodira.	Uverite se da je područje dodirnih kontrola suvo i koristite jastučić prsta prilikom dodira.
Staklo je izgrebano.	Posuđe sa grubim ivicama.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir odgovarajućeg posuđa“.
	Korišćenje neodgovarajućih abrazivnih sunđerica ili sredstava za čišćenje.	Pogledajte „Čišćenje i održavanje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili kliktanje.	Ovo može biti izazvano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala vibriraju na različite načine).	Ovo je normalno za posuđe i ne znači kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho zujanje kada se koristi na visokom nivou grejanja.	Ovo je izazvano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali buka bi trebalo da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite nivo grejanja.
Buka ventilatora koja dolazi iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcionu ploču se uključuje kako bi sprečio pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno i ne zahteva nikakvu radnju. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.

8 Rešavanje problema

Posude se ne zagrevaju i na ekranu se pojavljuje oznaka.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Odabir odgovarajućeg posuđa“.
	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je previše mala za zonu kuvanja ili nije pravilno centrirana na njoj.	Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone kuvanja.
Indukciona ploča ili zona kuvanja se neočekivano isključila, oglašava se ton i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na ekranu tajmera kuvanja).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukciono ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukciono zone za kuvanje

Ako dođe do nepravilnosti, indukciona ploča će automatski ući u stanje zaštite i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Otkrivanje i rešavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
F3/F4	Kvar temperaturnog senzora indukciono zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.
F9/FA	Kvar temperaturnog senzora IGBT-a.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja.	Proverite da li je napajanje normalno. Uključite nakon što napajanje bude normalno.
E3	Visoka temperatura temperaturnog senzora indukciono zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Navedeno su procena i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj da biste izbegli opasnosti i oštećenja indukciono ploče.

9 Tehnički list

Informacije za električne ploče za kuvanje

	Jedinica vrednosti simbola	Jedinica vrednosti simbola	Jedinica vrednosti simbola
Identifikacija modela		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Tip ploče za kuvanje		Ugradna ploča za kuvanje	
Broj zona za kuvanje i / ili područja za kuvanje		2 zone	
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i površine za kuvanje, radijantne zone za kuvanje, čvrste ploče)		Indukcione zone za kuvanje	
Za kružne zone ili područje za kuvanje: prečnik korisne površine po električnoj zagrejanj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 18.0 Zona 2: 18.0	cm
Za nekružne zone ili područja za kuvanje: dužina i širina korisne površine po električnoj zagrejanj zoni ili području za kuvanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	Nije primenljivo	cm
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje obračunata po kg	EC električno kuvanje	Zona 1 :184.9 Zona 2: 194.0	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuvanje obračunata po kg	EC električna ploča za kuvanje	189.4	Wh/kg

Ju lutemi të lexoni më parë manualin e përdoruesit!

I dashur klient i vlerësuar,

Faleminderit që preferoni këtë pajisje Beko. Ne shpresojmë që të merrni rezultatet më të mira nga pajisja juaj, e cila është prodhuar me cilësi të lartë dhe me një teknologji të nivelit më të lartë. Për këtë arsye, lexoni me kujdes të gjithë këtë manual përdorimi dhe të gjitha dokumentet e tjera shoqëruese para se të përdorni pajisjen dhe mbajeni atë si referencë për përdorim në të ardhmen. Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, jepini edhe këtë manual përdorimi. Ndiqni udhëzimet duke treguar vëmendje për të gjitha informacionet dhe paralajmërimet në manualin e përdorimit.

Mos harroni se ky manual përdorimi mund të zbatohet gjithashtu për modele të tjera. Diferencat mes modeleve janë të përshkuara qartë në manual.

Kuptimet e simboleve

Simbolet e mëposhtme përdoren në pjesë të ndryshme të këtij manuali përdorimi.



Informacione të rëndësishme dhe sugjerime të dobishme për përdorimin.



Paralajmërim: Paralajmërim për situatat e rrezikshme në lidhje me sigurinë e jetës dhe pronës.



Paralajmërim: Paralajmërim për rrezik zjarri.



Paralajmërim: Paralajmërim për goditje elektrike.

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë Lexojini me kujdes dhe ruajini për të ardhmen

1.1 Siguria e përgjithshme

Referencë Kjo pjesë përmban udhëzime për sigurinë që do të ndihmojnë për t'u mbrojtur nga rreziku i zjarrit, goditjet elektrike, ekspozimi ndaj rrjedhjeve të energjisë mikrovalë, lëndimet personale ose dëmtimet e pronës. Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do të bëjë të pavlefshme të gjitha garancitë.

- Produktet Beko janë në përputhje me standardet e zbatueshme të sigurisë; për këtë arsye, në rast të çdo dëmtimi të pajisjes ose kabllorës së pajisjes, ajo duhet të riparohet ose të ndërrohet nga shitësi, qendra e shërbimit ose një specialist dhe qendër e autorizuar në mënyrën përkatëse për të shmangur çdo rrezik.

Riparimet e pakualifikuara ose difektoze mund të jenë të rrezikshme dhe të shkaktojnë rrezik për përdoruesin.

1.2 Montimi

Rrezik goditjeje elektrike

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik përpara se të kryeni ndonjë punim ose mirëmbajtje në të.
- Lidhja me një sistem të mirë instalimesh tokëzimi është thelbësore dhe e detyrueshme.
- Ndryshimet në sistemin e instalimeve elektrike shtëpiake duhet të bëhen vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.3 Funksionimi dhe mirëmbajtja

Rrezik goditjeje elektrike

- Mos gatuani në një

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

pianurë të thyer ose të krisur. Nëse sipërfaqja e pianurës thyhet ose kriset, fiken i menjëherë pajisjen nga priza kryesore (çelësi i murit) dhe kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

- Fiken i pianurën nga muri përpara pastrimit ose mirëmbajtjes.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.4 Rrezik për shëndetin

- Kjo pajisje është në përputhje me standardet e sigurisë elektromagnetike.

1.5 Rrezik nga sipërfaqet e nxehta

- Gjatë përdorimit, pjesët e arritshme të kësaj pajisjeje do të bëhen mjaft të nxehta dhe të shkaktojnë djegie.
- Mos lejoni që trupi, rrobat ose ndonjë send tjetër përveç enëve të

përshtatshme të gatimit të bjerë në kontakt me xhamin e induksionit derisa sipërfaqja të jetë ftohur.

- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhen vendosur mbi sipërfaqen e pianurës, pasi ato mund të nxehen.
- Mbajini fëmijët larg.
- Dorezat e tenxhereve mund të jenë të nxehta në prekje. Kontrolloni që dorezat e tenxhereve të mos varen mbi zonat e tjera të gatimit që janë të ndezura. Mbajini dorezat larg fëmijëve.
- Mosrespektimi i këtyre këshillave mund të rezultojë në djegie.

1.6 Rrezik prerjeje

- Tehu i mprehtë si brisk i një spatule të pianurës ekspozohet kur tërhiqet mbulesa e sigurisë. Përdoreni me jashtëzakonisht shumë

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

kujdes dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.

- Nëse nuk tregoni kujdes, kjo mund të rezultojë në lëndime ose prerje.

1.7 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje kur është në përdorim. Ziera e lëngjeve mund të shkaktojë tym dhe derdhje me yndyrë që mund të marrin flakë.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen tuaj si sipërfaqe pune ose magazinimi.
- Mos lini kurrë sende ose enë mbi pajisje.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen tuaj për t'u ngrohur ose për ngrohjen e dhomës.
- Pas përdorimit, gjithmonë fikni zonat e gatimit dhe pianurën siç përshkruhet në këtë manual (domethënë duke përdorur kontrollet me

prekje).

- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen ose të ulen, të qëndrojnë në këmbë ose të ngjiten mbi të.
- Mos ruani sende që u interesojnë fëmijëve në dollapët sipër pajisjes. Fëmijët që ngjiten mbi pianurë mund të lëndohen rëndë.
- Mos i lini fëmijët vetëm ose pa mbikëqyrje në zonën ku përdoret pajisja.
- Fëmijët ose personat me aftësi të kufizuara që iu kufizojnë aftësinë për të përdorur pajisjen duhet të kenë një person përgjegjës dhe kompetent për t'i udhëzuar ata në lidhje me përdorimin e saj. Instruktori duhet të jetë i bindur se ky person mund ta përdorë pajisjen pa rrezik për veten ose mjedisin përreth.
- Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

të pajisjes, përveçse nëse rekomandohet posaçërisht në manual. Të gjitha shërbimet e tjera duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.

- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pianurën tuaj.
- Mos vendosni ose hidhni objekte të rënda mbi pianurën tuaj.
- Mos qëndroni mbi pianurën tuaj.
- Mos përdorni tiganë me skaje të dhëmbëzuara ose mos i tërhiqni tiganët mbi sipërfaqen e xhamit qeramik, pasi kjo mund ta gërvishtë xhamin.
- Mos përdorni gërryes ose ndonjë agjent tjetër të ashpër gërryes për të pastruar pianurën tuaj, pasi mund të gërvishtin xhamin e induksionit.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga

prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona me kualifikime të ngjashme për të shmangur rreziqet e mundshme.

- Kjo pajisje është projektuar për përdorim në shtëpi ose përdorime të ngjashme, si p.sh.:
 - zonat e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;
 - në shtëpi në ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera banimi;
 - ambiente të tipit të moteleve me mëngjes.
- **Paralajmërim:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të tregohet kujdes që të shmanget prekja e elementeve ngrohëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveçse nëse mbikëqyren vazhdimisht.

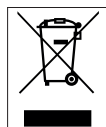
1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Pajisja mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të reduktuara fizike, ndijore a mendore ose me mungesë eksperience dhe njohurie, nëse janë nën mbikëqyrje apo janë udhëzuar për përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët e pambikëqyrur.
- **Paralajmërim:** Gatimi pa mbikëqyrje në një tenxhere me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr. ASNJËHERË mos u përpiqni të shuani një zjarr me ujë, por fiken pajisjen dhe më pas mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose një batanije kundër zjarrit.
- **Paralajmërim:** Rrezik zjarri: mos ruani sende mbi sipërfaqet e gatimit.
- **Paralajmërim:** Nëse sipërfaqja është e krisur, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, për sipërfaqet e pianurës prej xhami qeramik ose materiali të ngjashëm që mbrojnë pjesët nën tension.
- Nuk duhet të përdoret një pastrues me avull.
- Pajisja nuk është planifikuar të përdoret me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë me telekomandë.
- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi afatshkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

1.8 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit:

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me direktivën evropiane 2012/19/BE për mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE). Duke u siguruar që kjo pajisje të hidhet siç duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e çdo dëmtimi të mundshëm për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, i cili mund të shkaktohej nëse do të hidhej në mënyrën e gabuar.



Simboli në produkt tregon se nuk mund të trajtohet si mbeturinë normale shtëpiake. Duhet të çohet në një pikë grumbullimi për riciklimin e artikujve elektronikë.

Kjo pajisje kërkon asgjësim të specializuar të mbeturinave. Për më shumë informacione në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, ju lutemi të kontaktoni këshillin tuaj vendor, shërbimin tuaj të asgjësimit të mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku e keni blerë atë.

Për informacione më të detajuara në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, kontaktoni me zyrën e bashkisë, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose me dyqanin ku e keni blerë produktin.

1.9 Përputhja me Direktivën RoHS

Produkti që keni blerë është në pajtim me Direktivën e BE-së RoHS (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në Direktivë.

1.10 Informacione për paketimin

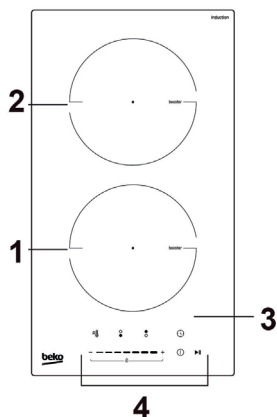


Materialet e paketimit të produktit prodhohen nga materialet e riciklueshme në përputhje me Rregulloret tona Kombëtare për Mjedisin. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat familjare ose mbeturinat e tjera. Çojini ato te pikat e grumbullimit për materialet e paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

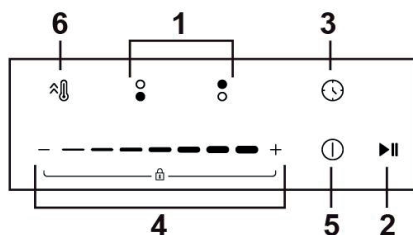
2 Pamja e përgjithshme

2.1 Pamja e përgjithshme

A



B



Kontrollet dhe pjesët

A. Përmbledhja

1. Zona 2000 me rritje fuqie 2300 W
2. Zona 1500 me rritje fuqie 2000 W
3. Pjata prej qelqi
4. Paneli i kontrollit

B. Paneli i kontrollit

1. Butoni i zgjedhjes së zonës së nxehtësisë
2. Butoni Stop & Go
3. Butoni i kohëmatësit
4. Butonat e rregullimit të fuqisë/butonat e rregullimit të kohëmatësit/butoni i kyçjes së butonave
5. Butoni i ndezjes/fikjes
6. Butoni i funksionit të rritjes së fuqisë

2.2 Të dhënat teknike

Modeli	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Zonat e gatimit	2 Zones
Voltazhi	220-240V~, 50-60Hz
Energjia elektrike e instaluar	3000-3800 W
Madhësia e produktit (Gj*Gj*L)	288*520*60 mm
Përmasat e instalimit	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për të përmirësuar cilësinë e produktit.

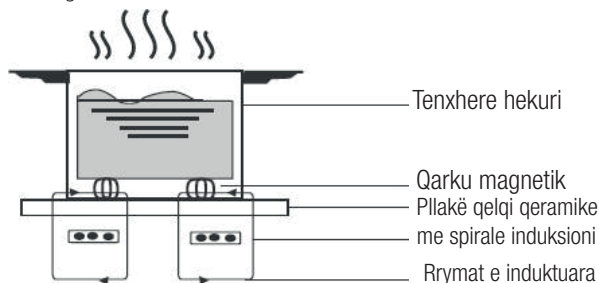


Ilustrimet në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen saktësisht me produktin tuaj.

3 Përpara përdorimit për herë të parë

3.1 Prezantimi për gatimin me induksion

Gatimi me induksion është një teknologji gatimi e sigurt, e përparuar, efikase dhe ekonomike. Ai funksionon nëpërmjet vibracioneve elektromagnetike që gjenerojnë nxehtësi direkt në tigan, në vend që të gjenerohet indirekt përmes ngrohjes së sipërfaqes së xhamit. Xhami nxehet vetëm sepse ngrohet përfundimisht nga vetë tigani.

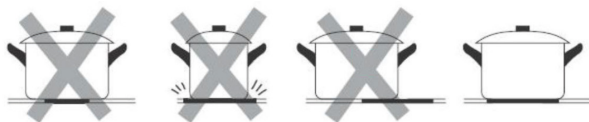


3.2 Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit

- Duhet të zgjidhni enët e duhura të gatimit për një pianurë me induksion, duke përdorur vetëm enë gatimi me një bazë të përshtatshme për gatim me induksion.
- Kërkoni simbolin e induksionit në paketim ose në pjesën e poshtme të tiganit. Mund të kontrolloni nëse ena juaj e gatimit është e përshtatshme duke kryer testin e magnetit.
- Lëvizni një magnet drejt bazës së tiganit. Nëse tërhiqet, tigani është i përshtatshëm për induksion. Nëse nuk keni magnet, hidhni pak ujë në tenxheren që doni të kontrolloni dhe pastaj nëse "E" nuk pulson në ekran dhe uji ngrohet, tenxherja është e përshtatshme.
- Enët e gatimit të bëra nga materialet e mëposhtme nuk janë të përshtatshme: inoks i pastër, alumin ose bakër pa bazë magnetike, xham, dru, porcelan, qeramikë dhe enë prej balte.
- Mos përdorni enë gatimi me skaje të dhëmbëzuara ose me bazë të harkuar.

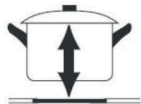


- Sigurohuni që baza e tiganit tuaj të jetë e lëmuar, të qëndrojë e sheshtë mbi xham dhe të ketë të njëjtën madhësi me zonën e gatimit. Vendoseni gjithmonë tiganin në qendër të zonës së gatimit.



- Gjithmonë ngrijini tiganët nga pianura me induksion - mos i rrëshqisni, përndryshe mund të gërvishitin xhamin.

3 Përpara përdorimit për herë të parë

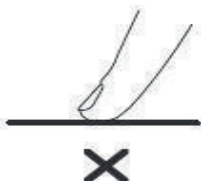


- Për efikasitet maksimal, tenxherja duhet të ketë të njëjtën madhësi me zonën e gatimit, me tiganin në qendër të zonës së gatimit. Nuk duhen përdorur tenxhere me diametër më të madh se zona e gatimit.
- Ndërkohë që nuk ka një kufi maksimal peshe të specifikuar për secilën zonë gatimi, nëse tenxherja e përdorur ka të njëjtin diametër me zonën e gatimit, atëherë një tenxhere e mbushur mund të përdoret në mënyrë të sigurt. Nëse është e nevojshme të përdorni një tenxhere më të vogël, tabela më poshtë tregon përmasat minimale të lejuara të tenxheres për secilën zonë gatimi:

Diametri i zonës së gatimit (mm)	Diametri minimal i tenxheres (mm)
Zona 1/2 (180 mm)	120 mm

3.3 Përdorimi i kontrolleve me prekje

- Kontrollet i përgjigjen prekjës, kështu që nuk keni nevojë të ushtroni presion.
- Përdorni pjesën e përparme të gishtit, jo majën e tij.
- Do të dëgjoni një sinjal bip sa herë që regjistrohet një prekje.
- Sigurohuni që kontrollet të jenë gjithmonë të pastra, të thata dhe që të mos ketë asnjë objekt (p.sh. një enë gatimi ose një leckë) që t'i mbulojë ato. Edhe një shtresë e hollë uji mund ta bëjë të vështirë funksionimin e kontrolleve.



4 Përdorimi i pajisjes

4.1 Për të filluar gatimin

- Pas ndezjes, alarmi bie një herë, të gjithë treguesit ndizen për 1 sekondë dhe më pas fikën, duke treguar që pianura ka hyrë në gjendjen e gatishmërisë.

1. Prekni butonin e ndezjes/fikjes, të gjithë treguesit tregojnë "--" ose "---".
2. Vendosni një tigan të përshtatshëm në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni.



Sigurohuni që fundi i tiganit dhe sipërfaqja e zonës së gatimit të jenë të pastra dhe të thata.

3. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë, një tregues pranë butonit do të pulsojë "H" për 5 sekonda.
4. Kur pulson numri, caktoni nivelin e fuqisë duke prekur vazhdimisht "-" ose "+".



Gjithashtu mund të rrëshqitni përgjatë kontrollit me rrëshqitje ose thjesht të prekni çdo pikë të rrëshqitësit.

- Nëse nuk zgjidhni një cilësim nxehtësie brenda 1 minute, pianura do të fiket automatikisht. Do të duhet të filloni përsëri nga hapi 1.
- Mund ta ndryshoni temperaturën në çdo kohë gjatë gatimit.

Nëse ekrani pulson me " $\geq \leq$ " në mënyrë të alternuar me cilësimin e nxehtësisë do të thotë që:

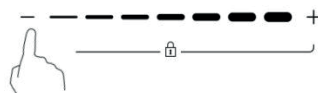
- nuk e keni vendosur tiganin në zonën e duhur të gatimit ose,
- tigani që po përdorni nuk është i përshtatshëm për gatim me induksion ose,
- tigani është shumë i vogël ose nuk është i vendosur siç duhet në qendër të zonës së gatimit.

Nuk kryhet ngrohja nëse nuk ka një tigan të përshtatshëm në zonën e gatimit. Ekranin do të fiket automatikisht pas 1 minute nëse nuk vendoset një tigan i përshtatshëm mbi të.

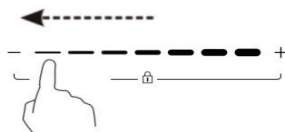
4.2 Kur të keni mbaruar gatimin

1. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së ngrohjes që dëshironi të fikni.

2. Prekni disa herë "-" ose rrëshqitni përgjatë rrëshqitësit në pikën majtas dhe pastaj prekni "-", ose prekni pikën majtas të rrëshqitësit dhe pastaj prekni "-". Sigurohuni që ekrani të tregojë "0".



or



3. Për të fikur të gjitha zonat e gatimit, prekni butonin e ndezjes/fikjes.
4. Kujdes nga sipërfaqet e nxehta; "H" do të tregojë se cila zonë gatimi është e nxehtë në prekje. Ajo do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt. Mund të përdoret gjithashtu si një funksion kursimi energjie nëse dëshironi të ngrohni tiganë të tjerë, përdorni pllakën e gatimit që është ende e nxehtë.

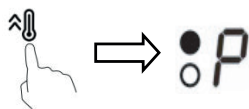
4.3 Përdorimi i funksionit të rritjes së fuqisë

Funksioni i rritjes së fuqisë është një funksion që maksimizon fuqinë në një zonë të zgjedhur gatimi. Kur aktivizohet, funksioni zgjat 5 minuta dhe siguron gatim më të fuqishëm dhe më të shpejtë, p.sh. për të ngrohur ujë në një tenxhere të madhe për të gatuar oriz ose makarona.

Përdorimi i rritjes së fuqisë për të zbatuar më shumë fuqi

1. Prekni kontrollin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë që dëshironi t'i rritni fuqinë, një tregues pranë butonit do të pulsojë me "H" në ekran.
2. Prekni kontrollin e funksionit të rritjes së shtuar dhe zona e gatimit do të fillojë të funksionojë në modalitetin e rritjes së fuqisë. Ekranin i fuqisë do të shfaqë "P" për të treguar që zona është në modalitetin e rritjes së fuqisë.

4 Përdorimi i pajisjes



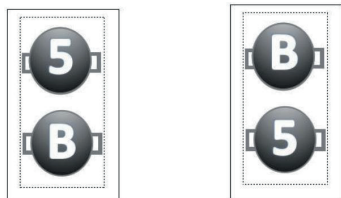
3. Fuqia e shtuar do të zgjasë për 5 minuta dhe më pas zona do të kthehet në nivelin e fuqisë 9.

4. Nëse dëshironi të anuloni funksionin e rritjes së fuqisë gjatë kohës së funksionimit prej 5 minutash, prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit dhe një tregues pranë butonit do të pulsojë. Pastaj prekni butonin e kontrollit të funksionit të rritjes së fuqisë dhe zona e gatimit do të kthehet në nivelin e fuqisë 9.



Menaxhimi i energjisë

Në këtë pianurë, çdo zonë mund të funksionojë me funksionin e rritjes së fuqisë. Nëse duhet të përdorni rritjen e fuqisë, së pari sigurohuni që zona tjetër të jetë në nivelin maksimal të fuqisë prej 5.



4.4 Përdorimi i funksionit të pauzës - STOP+GO

Funksioni i pauzës mund të përdoret në çdo kohë gjatë gatimit. Lejon ndalimin e pianurës prej qeramike dhe kthimin përsëri në të.

1. Sigurohuni që zona e gatimit është duke punuar.
2. Prekni butonin STOP+GO, treguesi i zonës së gatimit do të tregojë "II". Dhe më pas, funksionimi i pianurës prej qeramike do të çaktivizohet brenda fushës së veprimit të të gjitha zonave të gatimit, përveç butonave STOP+GO, të ndezjes/fikjes dhe të kyçjes.



3. Për të anuluar statusin e pauzës, prekni butonin STOP+GO, më pas zona e gatimit do të kthehet në nivelin e fuqisë që keni vendosur më parë.



4.5 Kyçja e kontrolleve

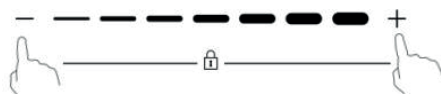
- Mund t'i bllokoni kontrollet për të parandaluar përdorimin e paqëllimshëm (për shembull, fëmijët që ndezin aksidentalisht zonat e gatimit).
- Kur kontrollet janë të bllokuara, çaktivizohen të gjitha kontrollet përveç kontrollit të ndezjes/fikjes.

Për të kyçur kontrollet

1. Prekni kontrollin "+" ose "-" në njëjtën kohë.
2. Treguesi i kohëmatësit do të tregojë "Lo" (Kyçur).

Për të zhbllokuar kontrollet

1. Sigurohuni që soba të jetë e ndezur.
2. Mbani shtypur "+" dhe "-" për 3 sekonda.
3. Tani mund të filloni ta përdorni pianurën tuaj.



Kur pianura është në modalitetin e kyçjes, të gjitha kontrollet janë të çaktivizuara përveç kontrollit të ndezjes/fikjes. Gjithmonë mund ta fikni pianurën qeramike me butonin e ndezjes/fikjes në rast urgjence, por në veprimin tjetër duhet ta shkyçni fillimisht pianurën.

4.6 Mbrojtja nga mbinxehja

Një sensor i integruar i temperaturës monitoron temperaturën brenda pianurës. Kur zbulohet një temperaturë e tepërt, pianura do të ndalojë automatikisht funksionimin.

4.7 Mbrojtja nga derdhjet

Pianura do të lëshojë një sinjal bip dhe do të fiket pasi një sasi e caktuar lëngu të derdhet mbi kontrollet. Nëse ndodh kjo, fikni energjinë elektrike, ndiqni masat paraprake të zakonshme për pastrimin e lëngjeve të nxehta dhe sigurohuni që sipërfaqja e gatimit të jetë e thatë përpara se të rifillon gatimin. (Shikoni seksionin Pastrimi dhe kujdesi).

4.8 Zbulimi i sendeve të vogla

Kur një tigan me madhësi të papërshtatshme ose jo magnetik (p.sh. alumini), ose një send tjetër i vogël (p.sh. thikë, pirun, çelës) lihet në pianurën me induksion, pianura me induksion kalon automatikisht në gjendje gatishmërie brenda 1 minute. Ventilatori i ftohjes do të funksionojë për 1 minutë tjetër.

4.9 Paralajmërimi për nxehtësinë e mbetur

Kur pianura ka qenë në punë për një farë kohe, do të ketë pak nxehtësi të mbetur. Shkronja "H" (Treguesi i nxehtësisë së mbetur) shfaqet në ekran si paralajmërim kundër lëndimeve të mundshme nga sipërfaqet e nxehta. Ajo do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt.

4.10 Fikja automatike

Një tjetër veçori sigurie e pianurës është fikja automatike. Kjo ndodh sa herë që harroni të fikni një zonë gatimi. Kohët e parazgjedhura të fikjes tregohen në tabelën më poshtë:

Niveli i fuqisë	Kohëmatësi i parazgjedhur i punës (orë)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4

6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Përdorimi i kohëmatësit

Mund ta përdorni kohëmatësin në dy mënyra të ndryshme:

- Mund ta përdorni si një numërues minutash. Në këtë rast, kohëmatësi nuk do të fikë asnjë zonë gatimi kur të mbarojë koha e caktuar.
- Mund ta caktoni atë që të fikë një ose disa zona gatimi pasi të mbarojë koha e caktuar.
- Mund ta caktoni kohëmatësin deri në 99 minuta.

Përdorimi i kohëmatësit si një numërues minutash

Nëse nuk zgjidhni një zonë gatimi

- Sigurohuni që pianura të jetë e ndezur.
- Prekni butonin e kohëmatësit, treguesi i kohëmatësit do të shfaqë "30 ⏰".
- Rregulloni cilësimet e kohëmatësit duke prekur butonin "-" ose "+". Minutat e vendosura do të konfirmohen pasi të pulsojnë për rreth 5 sekonda. Kur të caktohet koha, do të fillojë menjëherë numërimi mbrapsht. Tabela e ekranit do të shfaqë kohën e mbetur "35 ⏰".
- Për të anuluar kohëmatësin, prekni butonin e kohëmatësit, në ekranin e kohëmatësit do të shfaqet "00" dhe më pas në ekran do të shfaqet "--".
- Zilja do të bjerë për 30 sekonda dhe ekrani i kohëmatësit do të tregojë "--" kur të kalojë koha e caktuar.



Prekni një herë butonin "-" ose "+" të kohëmatësit për ta ulur ose rritur me 1 minutë.

Prekni dhe mbani shtypur butonin "-" ose "+" të kohëmatësit për ta ulur ose rritur me 10 minuta.

Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 00 minuta.

4 Përdorimi i pajisjes

Vendosja e kohëmatësit për të fikur një zonë gatimi

1. Prekja e butonit të zgjedhjes së zonës së nxehtësisë.
2. Prekni butonin e kohëmatësit, treguesi i kohëmatësit do të shfaqë "30".
3. Rregulloni cilësimet e kohëmatësit duke prekur butonin "-" ose "+". Minutat e vendosura do të konfirmohen pasi të pulsojnë për rreth 5 sekonda.

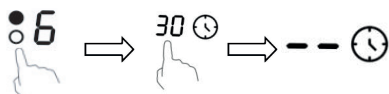


Prekni kontrollin "-" ose "+" të kohëmatësit një herë për ta ulur ose rritur me 1 minutë.

Prekja dhe mbajtja e shtypur e kontrollit "-" ose "+" të kohëmatësit do ta ulë ose rritë me 10 minuta.

Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 0 minuta.

4. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë dhe më pas duke prekur kohëmatësin, kohëmatësi anulohet, në ekranin e minutave do të shfaqet "00" dhe më pas "--".



5. Kur të vendoset koha, do të fillojë menjëherë numërimin mbrapsht, ekrani do të shfaqë kohën e mbetur "35:00".



Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të fuqisë "6" do të ndizet duke treguar që zona është zgjedhur.

Vendosja e kohëmatësit për të fikur më shumë se një zonë gatimi

1. Nëse këtë funksion e përdorin më shumë se një zonë nxehtësie, treguesi i kohëmatësit do të tregojë kohën më të ulët. (p.sh. zona 1# koha e caktimit 3 minuta, zona 2# koha e caktimit 6 minuta, treguesi i kohëmatësit tregon "3".)



Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të fuqisë do të pulsojë.

6 (vendosur në 6 minuta)

3 (vendosur në 3 minuta)



2. Kur skadon kohëmatësi i gatimit, zona përkatëse e gatimit do të fiket automatikisht.



Nëse dëshironi të ndryshoni kohën pasi të jetë vendosur kohëmatësi, duhet të filloni nga hapi 1.

4.12 Cilësimet e nxehtësisë

Cilësimet më poshtë janë vetëm për udhëzime. Cilësimi i saktë do të varet nga disa faktorë, duke përfshirë enët e gatimit dhe sasinë që po gatuar.

Nxehtësia	Përshtatshmëria
1 - 2	• ngrohja e sasive të vogla të ushqimeve • shkrija e çokollatës dhe gjalpiti • zierje e lehtë • ngrohje e ngadaltë
3 - 4	• ringrohja • zierje e shpejtë • gatimi i orizit
5 - 6	• petulla
7 - 8	• skuqje • gatimi i makaronave
9	• skuqje me përzierje • skuqje me temperaturë të lartë • zierja e supës • zierja e ujit

5 Udhëzime për gatimin



Kini kujdes gjatë skuqjes, pasi vaji dhe yndyra nxehen shumë shpejt, veçanërisht nëse përdorni funksionin e rritjes së fuqisë të pianurës me induksion. Në temperatura jashtëzakonisht të larta, vaji dhe yndyra do të ndizen spontanisht dhe kjo paraqet një rrezik serioz zjarri.

5.1 Këshilla për gatimin

- Kur ushqimet të ziejnë, ulni temperaturën.
- Përdorimi i një kapaku do të shkurttojë kohën e gatimit dhe do të kursëjë energji duke ruajtur nxehtësinë.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të shkurtuar kohën e gatimit.
- Filloni gatimin në një temperaturë të lartë dhe uleni temperaturën kur ushqimi të jetë ngrohur plotësisht.

Zierje e ngadaltë, gatimi i orizit

- Zierja e ngadaltë ndodh nën pikën e vlimit, rreth 85°C, kur flluskat sapo ngrihen herë pas here në sipërfaqen e lëngut të gatimit. Ky është çelësi i supave të shijshme dhe gjellëve të lehta, sepse shijet zhvillohen pa e tepruar me gatimin. Gjithashtu duhet t'i gatuar salcat me bazë vezësh dhe të trashura me miell nën pikën e vlimit.
- Disa detyra, duke përfshirë gatimin e orizit me metodën e thithjes, mund të kërkojnë një cilësim më të lartë se cilësimi më i ulët për të siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet në kohën e rekomanduar.

Bifteke i skuqur fort

Për të gatuar biftekë të shijshëm dhe lëngshëm:

1. Lëreni mishin në temperaturën e dhomës për rreth 20 minuta para gatimit.
2. Ngrohni një tigan me bazë të trashë.
3. Lyejini të dyja anët e biftekut me vaj. Hidhni pak vaj në tiganin e nxehtë dhe më pas ulni mishin në të.

4. Kthejeni biftekun vetëm një herë gjatë gatimit. Koha e saktë e gatimit do të varet nga trashësia e biftekut dhe sa e gatuar dëshironi ta gatuar. Kohëzgjatja mund të ndryshojë nga rreth 2 deri në 8 minuta për secilën anë. Shtypeni biftekun për të vlerësuar se sa është gatuar - sa më i fortë të ndihet, aq më i "pjekur mirë" do të jetë.

5. Lëreni biftekun në një pjatë të ngrohtë për disa minuta që të qëndrojë dhe të zbutet para se ta shërbeni.

Për skuqe me përzierje

1. Zgjidhni një tigan uok me bazë të sheshtë ose një tigan të madh të përshtatshëm për gatim me induksion.
2. Përgatitni të gjithë përbërësit dhe pajisjet. Skuqja me përzierje duhet të jetë e shpejtë. Nëse gatuar sasi të mëdha, gatuarini ushqimet në disa racione më të vogla.
3. Ngrohni tiganin për pak kohë dhe shtoni dy lugë gjelle vaj.
4. Gatuarini më parë çdo mish, lëreni mënjatë dhe mbajeni të ngrohtë.
5. Skuqni perimet. Kur të jenë të nxehta, por ende krokante, ulni temperaturën e zonës së gatimit, kthejeni mishin në tenxhere dhe shtoni salcën.
6. Përziejini përbërësit butësisht për t'u siguruar që janë ngrohur plotësisht.
7. Shërbejini menjëherë.

6 Instalimi i pajisjes

6.1 Përpara se të instaloni pianurën, sigurohuni që

- Sipërfaqja e punës është katrore dhe e niveluar, dhe asnjë element strukturor nuk ndërhyr në kërkesat e hapësirës.
- Sipërfaqja e punës është bërë nga një material rezistent ndaj nxehtësisë.
- Nëse pianura instalohet mbi një furrë, furra ka një ventilator ftohës të integruar.
- Instalimi do të jetë në përputhje me të gjitha kërkesat e pastrimit dhe standardet e rregulloret përkatëse.
- Një çelës izolues i përshtatshëm që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike është i përfshirë në instalimet elektrike të përhershme, i montuar dhe i pozicionuar në përputhje me rregullat dhe rregulloret lokale të instalimeve elektrike. Çelësi izolues duhet të jetë i një lloji të miratuar dhe të sigurojë një ndarje kontakti prej 3 mm për distancën e ajrit në të gjitha polet (ose në të gjithë përçuesit aktivë [të fazës] nëse rregullat lokale të instalimeve elektrike lejojnë këtë ndryshim të kërkesave).
- Çelësi izolues do të jetë lehtësisht i arritshëm për klientin me instalimin e pianurës.
- Konsultohuni me autoritetet lokale të ndërtimit dhe rregulloret nëse keni dyshime në lidhje me instalimin.
- Për sipërfaqet e murit përreth pianurës përdorni materiale rezistente ndaj nxehtësisë dhe të lehta për t'u pastruar (siç janë pllakat qeramike).

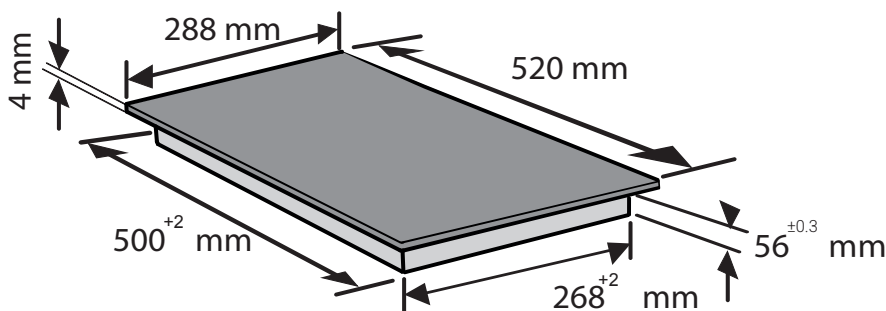
6.2 Pas instalimit të pianurës, sigurohuni që:

- Kabllloja e furnizimit me energji nuk është e arritshme përmes dyerve të dollapëve ose sirtarëve
- Ka qarkullim të mjaftueshëm të ajrit të pastër nga jashtë dollapëve drejt bazës së pianurës.
- Nëse pianura instalohet mbi një sirtar ose dollap, një barrierë mbrojtëse termike instalohet poshtë bazës së pianurës.
- Çelësi izolues është lehtësisht i arritshëm nga klienti.

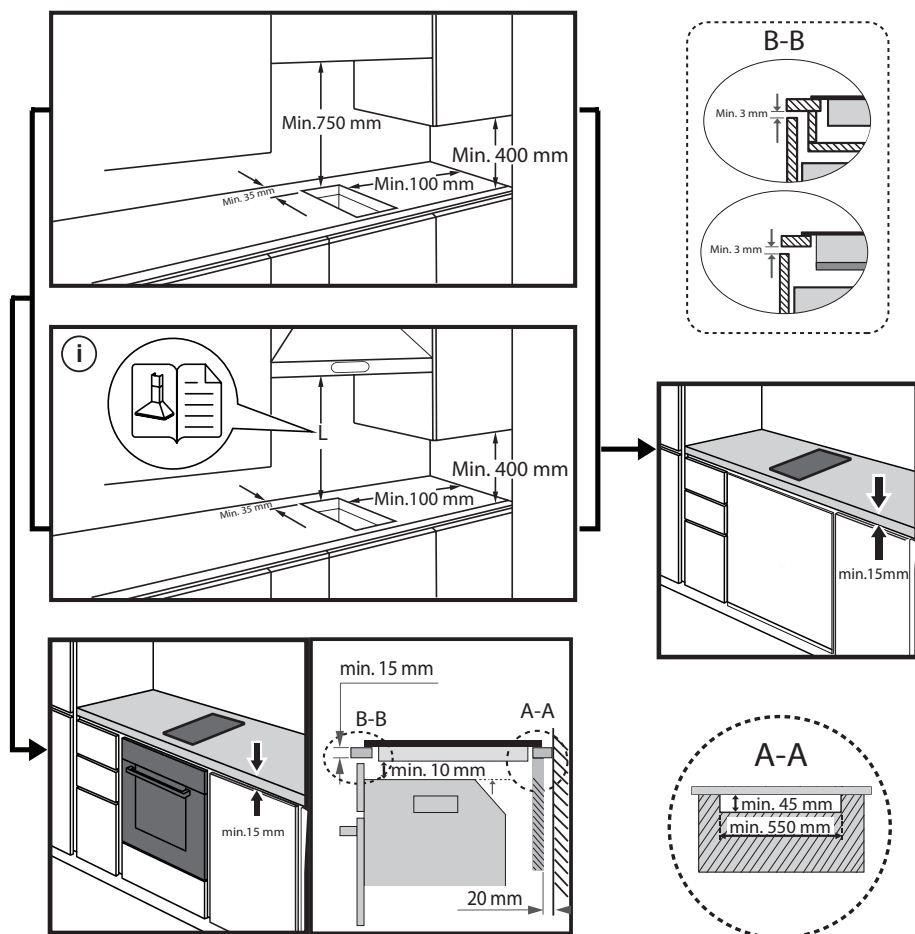
6.3 Instalimi i pajisjes

Pritini sipërfaqen e punës sipas madhësive të treguara në vizatim.

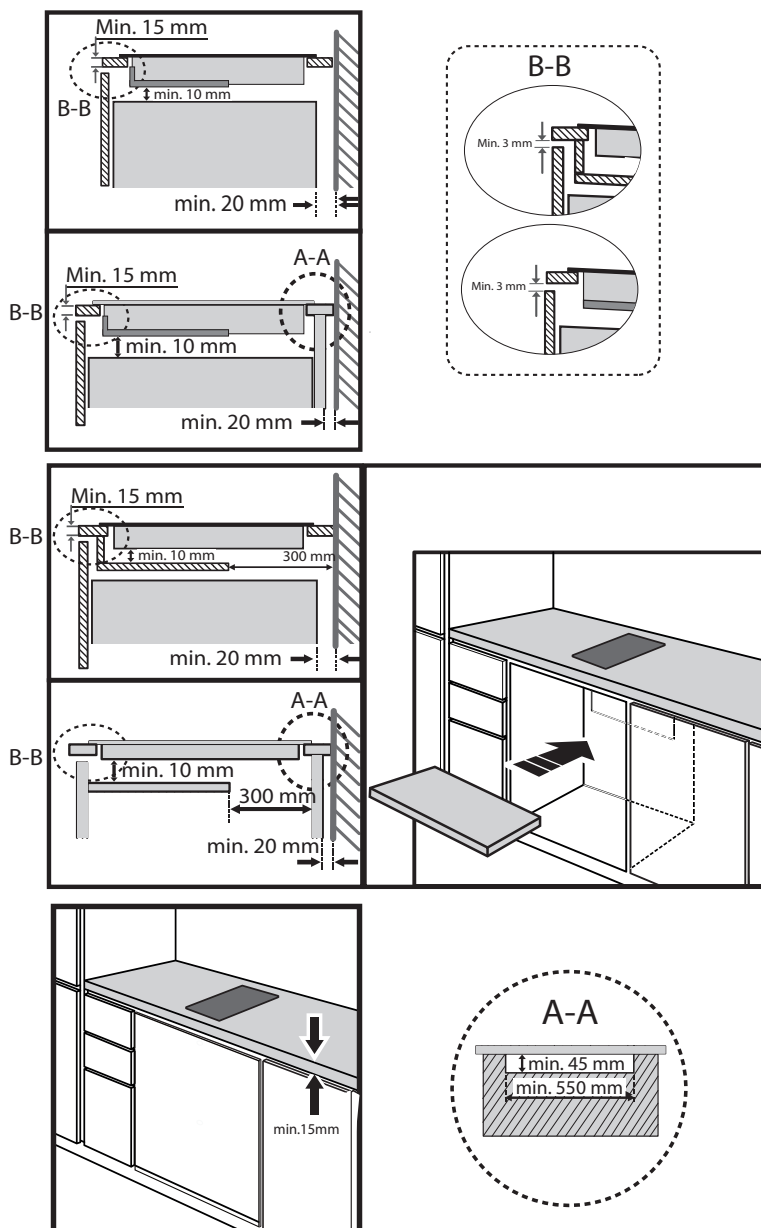
Në çdo rrethanë, sigurohuni që pianura e qeramikës të jetë e ajrosur mirë dhe që hyrjet dhe daljet e ajrit të mos jenë të bllokuara. Sigurohuni që pianura me induksion të jetë në gjendje të mirë pune. Siç tregohet më poshtë.



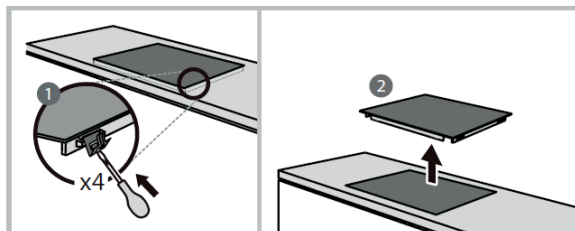
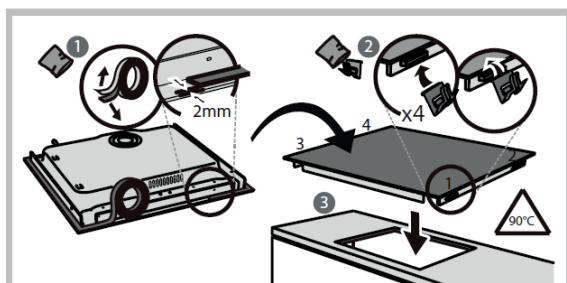
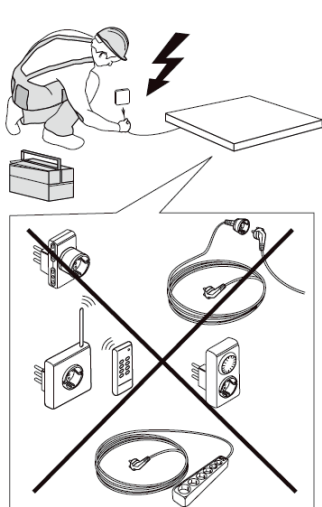
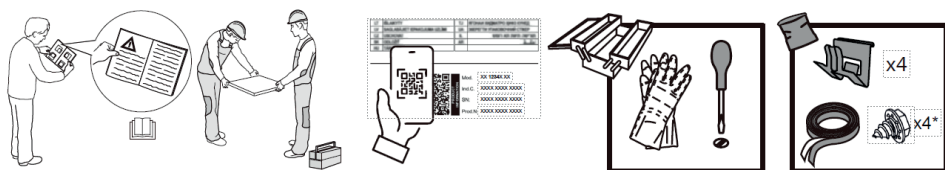
6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes

6.4 Lidhja e pianurës me furnizimin me energji elektrike

Kjo pianurë duhet të lidhet me furnizimin me energji elektrike vetëm nga një person me kualifikimet e përshtatshme.

Përpara se ta lidhni pianurën me furnizimin me energji elektrike, kontrolloni që:

1. Sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm për energjinë e konsumuar nga pianura.
2. Tensioni korrespondon me vlerën e dhënë në tabelën e specifikimeve

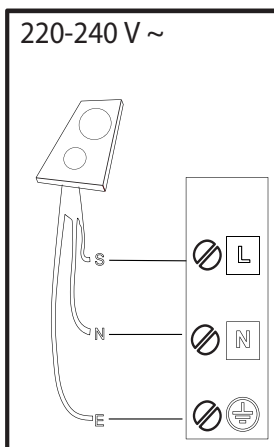


Seksionet e kablove të furnizimit me energji mund t'i rezistojnë ngarkesës së specifikuar në tabelën e specifikimeve. Për të lidhur pianurën me furnizimin me energji elektrike, mos përdorni adaptorë, reduktorë ose pajisje degëzimi, pasi ato mund të shkaktojnë mbinxehje dhe zjarr.

Kabloja e furnizimit me energji nuk duhet të prekë asnjë pjesë të nxehtë dhe duhet të pozicionohet në mënyrë që temperatura e saj të mos kalojë 75°C në asnjë pikë.

Kontrolloni me një elektrikist nëse sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm pa modifikime. Modifikimet duhet të bëhen vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

Furnizimi me energji duhet të lidhet në përputhje me standardin përkatës ose me një automat qarku me një pol. Metoda e lidhjes është shfaqur më poshtë.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафя-браон-rjava-smed-коричневый-коричневий-коңыр-hnědý-hnědý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⏚ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίrivo/тpάσιvo-kollane-roheline-dzeltens/zajš-geltona/zalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мтлт-синие-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плавa-мoдpo-плава-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Pastrimi dhe kujdesi

Çfarë	Si	E rëndësishme
Ndotje e përditshme në xham (gjurmë gishtash, shenja, njolla të lëna nga ushqimi ose derdhje jo sheqerore mbi xham)	1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Aplikoni një pastrues për pianurën kur xhami është ende i ngrohtë (por jo i nxehtë!) 3. Shpëlajeni dhe thajeni me një peshqir letre ose leckë të pastër. 4. Ndizni përsëri energjinë në pianurë.	• Kur energjia elektrike në pianurë është e fikur, nuk do të ketë tregues të 'sipërfaqes së nxehtë', por zona e gatimit mund të jetë ende e nxehtë! Tregoni jashtëzakonisht shumë kujdes. • Gërryesit e fortë, disa gërryes najloni dhe agjentët pastrues të ashpër/gërryes mund ta gërvishin xhamin. Lexoni gjithmonë etiketën për të kontrolluar nëse pastruesi ose sfungjeri juaj është i përshtatshëm. • Mos lini kurrë mbetje pastrimi mbi pianurë: xhami mund të njolloset.
Derdhja nga zierja, shkrirja dhe derdhjet e nxehta me sheqer mbi xham	Hiqini këto menjëherë me një thikë peshku, paletë ose spatulë me teh të përshtatshme për pianurat e xhamit me induksion, por kini kujdes nga sipërfaqet e nxehta të zonës së gatimit: 1. Shkëputeni energjinë e sobës nga priza e murit. 2. Mbajeni tehun ose enën në një kënd 30° dhe fërkoni papastërtinë ose derdhjen në një zonë të ftohtë të pianurës. 3. Pastroni papastërtinë ose derdhjen me një pecetë kuzhine ose peshqir letre. 4. Ndiqni hapat 2 deri në 4 për 'Ndotjen e përditshme të xhamit' më sipër.	• Hiqni njollat e lëna nga ushqimet e shkrirja dhe me sheqer ose nga derdhjet sa më shpejt të jetë e mundur. Nëse lihen të ftohen mbi xham, ato mund të jenë të vështira për t'u hequr ose madje të dëmtojnë përgjithmonë sipërfaqen e xhamit. • Rrezik prerjeje: kur tërhiqet kapaku i sigurisë, tehu në një kruajtëse është i mprehtë si brisk. Përdoreni me jashtëzakonisht shumë kujdes dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.
Derdhjet me kontrollet me prekje	1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Thithni derdhjen 3. Fshijeni zonën e kontrollit me prekje me një sfungjer ose leckë të pastër dhe të lagur. 4. Fshijeni zonën plotësisht të thatë me një peshqir letre. 5. Ndizni përsëri energjinë në pianurë.	• Pianura mund të lëshojë një sinjal bip dhe të fiket vetë, dhe kontrollet me prekje mund të mos funksionojnë ndërsa ka lëngje mbi to. Sigurohuni që ta fshini dhe ta thani zonën e kontrolleve me prekje përpara se ta ndizni përsëri pianurën.

8 Zgjidhja e problemeve

Zgjidhja e problemeve	Shkaku	Ndihma
Pianura nuk mund të ndizet.	Nuk ka energji.	Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur me rrjetin elektrik dhe të jetë e ndezur. Kontrolloni nëse ka ndërprerje të energjisë elektrike në shtëpinë ose zonën tuaj. Nëse i keni kontrolluar të gjitha dhe problemi vazhdon, telefononi një teknik të kualifikuar.
Kontrollet me prekje nuk reagojnë.	Kontrollet janë të kyçura.	Zhblokonti kontrollet. Shihni seksionin 'Përdorimi i pianurës me induksion' për udhëzime.
Kontrollet me prekje janë të vështira për t'u përdorur.	Mund të ketë një shtresë të lehtë uji mbi kontrollet ose mund të jeni duke përdorur majën e gishtit kur prekni kontrollet.	Sigurohuni që zona e kontrollit me prekje të jetë e thatë dhe përdorni majën e gishtit kur prekni kontrollet.
Xhami po gërvishtet.	Ena e gatimit me skaje të ashpra.	Përdorni enë gatimi me bazamente të sheshta dhe të lëmuara. Shikoni "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Po përdoren gërryes ose produkte pastrimi të papërshtatshme.	Shikoni seksionin "Pastrimi dhe kujdesi".
Disa tiganë bëjnë tinguj si kërcitje ose tingëllima.	Kjo mund të shkaktohet nga konstrukti i enëve të gatimit (shtresa metalesh të ndryshme që vibrojnë ndryshe).	Kjo është normale për enët e gatimit dhe nuk tregon ndonjë defekt.
Pianura me induksion bën një zhurmë të ulët gumëzhitëse kur përdoret në një temperaturë të lartë.	Kjo është për shkak të teknologjisë së gatimit me induksion.	Kjo është normale, por zhurma duhet të ulet ose të zhduket plotësisht kur të ulni cilësimin e nxehtësisë.
Zhurma e ventilatorit që vjen nga pianura me induksion.	Një ventilator ftohës i integruar në pianurën tuaj me induksion është ndezur për të parandaluar mbinxhjen e pajisjeve elektronike. Ai mund të vazhdojë të funksionojë edhe pasi ta keni fikur pianurën me induksion.	Kjo është normale dhe nuk kërkon asnjë veprim. Mos e shkëputni energjinë e pianurës me induksion nga muri kur ventilatori është në punë.

8 Zgjidhja e problemeve

Tiganët nuk nxehen dhe shfaqet në ekran.	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse nuk është i përshtatshëm për gatim me induksion.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për gatim me induksion. Shikoni seksionin "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse është shumë i vogël për zonën e gatimit ose nuk është vendosur siç duhet në qendër.	Vendoseni tiganin në qendër dhe sigurohuni që baza e tij të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit.
Pianura me induksion ose një zonë gatimi është fikur papritur, dëgjohet një sinjal dhe shfaqet një kod gabimi (zakonisht duke alternuar me një ose dy shifra në ekranin e kohëmatësit të gatimit).	Gabim teknik.	Ju lutemi shënoni shkronjat dhe numrat e gabimit, shkëputeni energjinë e pianurës me induksion nga muri dhe kontaktoni një teknik të kualifikuar.

Shfaqja dhe inspektimi i defekteve për zonën e gatimit me induksion

Nëse shfaqet ndonjë anomali, pianura me induksion do të kalojë automatikisht në gjendjen mbrojtëse dhe do të shfaqë kodet përkatëse mbrojtëse:

Zgjidhja e problemeve	Shkaku	Ndihma
F3/F4	Defekt i sensorit të temperaturës së spirales së induksionit.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.
F9/FA	Defekt i sensorit të temperaturës të IGBT.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.
E1/E2	Tension jo normal i furnizimit me energji.	Kontrolloni nëse furnizimi me energji është normal. Ndizni energjinë pasi furnizimi me energji të jetë normal.
E3	Temperatura e lartë e sensorit të temperaturës së spirales së induksionit.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

Më sipër janë shpjegimi dhe inspektimi për defektet e zakonshme.

Ju lutemi mos e çmontoni vetë pajisjen për të shmangur çdo rrezik dhe dëmtim të pianurës me induksion.

9 Fletë të dhënash teknike

Informacione për pllakat elektrike shtëpiake

	Simbol Vlerë Njësi	Simbol Vlerë Njësi	Simbol Vlerë Njësi
Identifikimi i modelit:		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Lloji i sobës:		Sobë e ndërtuar	
Numri i zonave të gatimit dhe/ose fushave:		2 zona	
Teknologjia e ngrohjes (zona gatimi me induksion, zona rrezatuese, pllaka të ngurta):		Zona gatimi me induksion	
Për zonat rrethore të gatimit: diametri i sipërfaqes së dobishme për çdo zonë elektrike të ngrohjes, i rumbullakosur në 5 mm më të afërt:	Ø	Zona 1:18.0 Zona 2:18.0	cm
Për zonat jo rrethore të gatimit: gjatësia dhe gjerësia e sipërfaqes së dobishme për çdo zonë elektrike të ngrohjes, e rumbullakosur në 5 mm më të afërt:	L W	N/A	cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi i llogaritur për kg:	EElectric cooking	Zona 1: 184.9 Zona 2: 194.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EElectric hob	189.4	Wh/kg

Najprije pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani korisniče,

Hvala vam što preferirate ovaj Beko uređaj. Nadamo se da ćete dobiti najbolje rezultate od svog uređaja koji je proizveden s visokokvalitetnom i najsuvremenijom tehnologijom. Iz tog razloga, pažljivo pročitajte ovaj cijeli korisnički priručnik i sve druge popratne dokumente prije uporabe uređaja i čuvajte ga kao referencu za buduću uporabu. Ako uređaj predate nekom drugom, dajte mu i korisnički priručnik. Slijedite upute obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da se ovaj korisnički priručnik može odnositi i na druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u priručniku.

Značenja simbola

U različitim dijelovima ovog korisničkog priručnika koriste se sljedeći simboli:



Važne informacije i korisni savjeti o uporabi.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije u vezi sa sigurnošću života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

Važne sigurnosne upute **Pažljivo pročitajte i čuvajte za** **ubuduće**

1.1 Opća sigurnost

Referenca Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će pomoći u zaštiti od rizika od požara, strujnog udara, izlaganja curenju mikrovalne energije, ozljeđa ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava bilo kakvo jamstvo.

- Beko proizvodi su u skladu s važećim sigurnosnim standardima; stoga, u slučaju bilo kakvog oštećenja uređaja ili kabela za napajanje, treba ga popraviti ili zamijeniti trgovac, servisni centar ili stručnjak i ovlašteni servis kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nekvalificirani popravci mogu biti opasni i uzrokovati rizik za korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav ožičenja uzemljenja ključno je i obvezno.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije vršiti samo kvalificirani električar.
- Nepridržavanje ovih savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.3 Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuhati na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje slomi ili pukne, odmah isključite uređaj na mrežnom napajanju (zidni prekidač) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

ili održavanja.

- Nepridržavanje ovih savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.4 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim standardima.

1.5 Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da uzrokuju opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet osim prikladnog posuđa dođe u kontakt s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na površinu štednjaka jer se mogu zagrijati.
- Držite djecu podalje.

- Ručke posuda mogu biti vruće na dodir. Provjerite jesu li ručke posuda za kuhanje preopterećene drugim zonama kuhanja koje su uključene. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do opekline i opekotina.

1.6 Opasnost od rezanja

- Oštra oštrica strugača ploče za kuhanje izložena je kada je sigurnosni poklopac uvučen. Koristite s velikom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje mjera opreza može rezultirati ozljedama ili posjekotinama.

1.7 Važne sigurnosne napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe ovog uređaja.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

- Na ovaj uređaj ni u kojem trenutku ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Navedene informacije učinite dostupnima osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo smanjiti troškove ugradnje.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti postavljen u skladu s ovim uputama za ugradnju.
- Ovaj uređaj smije pravilno ugraditi i uzemljiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na strujni krug koji uključuje izolacijsku sklopku koja omogućuje potpuno odspajanje od napajanja u skladu s pravilima ožičenja.
- Nepravilna instalacija uređaja može poništiti bilo kakva jamstva ili zahtjeve za odgovornost.
- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora dok je u uporabi. Prokuhavanje uzrokuje pušenje i masno prelijevanje koje se može zapaliti.
- Uređaj nikada nemojte koristiti kao radnu ili skladišnu površinu.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Uređaj nikada nemojte upotrebljavati za zagrijavanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite polja za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću kontrola na dodir).
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju uređajem ili sjede, stoje ili se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete od interesa za djecu u ormarićima iznad uređaja.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.

- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području gdje se uređaj koristi.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koje ograničavaju njihovu sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu uporabu. Instruktor treba biti siguran da može koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostalo servisiranje treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuhanje.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima ili povlačiti posude preko staklokeramičke površine jer to može ogrebat i staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati sredstva za ribanje ili bilo koja druga gruba abrazivna sredstva jer mogu ogrebat i indukcijsko staklo.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:
 - kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

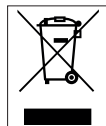
- seoske kuće;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - pansioni.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
 - Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.
 - Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
 - **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na štednjaku s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, ali isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnim pokrivačem.
 - **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite predmete na površinama za kuhanje.
 - **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine štednjaka od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom
 - Ne smijete koristiti parni čistač.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

- Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim timerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.

1.8 Usklađenost s Direktivom o OEEO-u i zbrinjavanje otpadnog proizvoda:

Ovaj je proizvod u skladu s EU Direktivom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (OEEO).



Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom na kraju svog radnog vijeka. Korišteni uređaj mora se vratiti na službeno sabirno mjesto za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja.

Da biste pronašli te sustave prikupljanja, obratite se lokalnim vlastima ili prodavaču u kojem je proizvod puhan. Svako kućanstvo ima važnu ulogu u uporabi i recikliranju starog uređaja. Odgovarajuće odlaganje rabljenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

1.9 Usklađenost s Direktivom RoHS

Proizvod koji ste kupili u skladu je s EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

1.10 Informacije o pakiranju

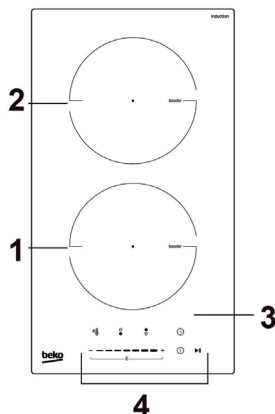


Ambalažni materijali proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o okolišu. Ne odlažite ambalažni materijal zajedno s domaćim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.

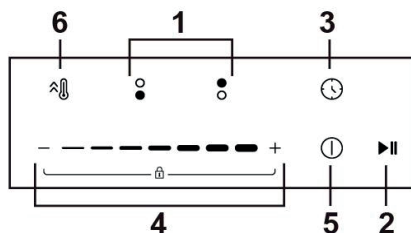
2 Općenitooverview

2.1 Pregled

A



B



Kontrola i dijelovi

A. Pregled

1. 2000 Boost 2300W zona
2. 1500 Boost 2000 W zona
3. Staklena ploča
4. Upravljačka ploča

B. Upravljačka ploča

1. Tipka za odabir polja za kuhanje
2. Gumb Stop & GO
3. Tipka timera
4. Tipke za regulaciju snage/Tipke za regulaciju timera/Tipka za zaključavanje tipaka
5. Tipka za uključenje/isključenje
6. Tipka funkcije pojačavanja

2.2 Tehnički podaci

Model	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Polja za kuhanje	2 Zones
Napon napajanja	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana električna energija	3000-3800 W
Veličina proizvoda (D*Š*V)	288*520*60 mm
Dimenzije ugradnje (A*B)	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Tehničke specifikacije mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti radi poboljšanja kvalitete proizvoda.

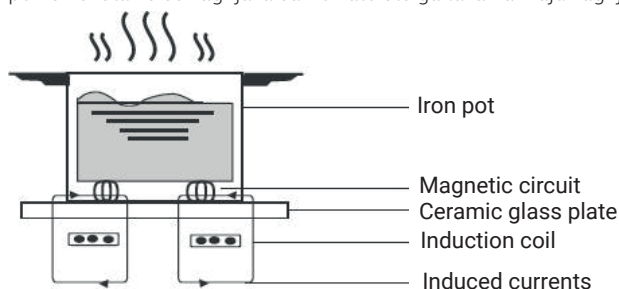


Prikazi u ovom priručniku su shematski i možda neće točno odgovarati vašem proizvodu.

3 Prije prve uporabe

3.1 Uvod u indukcijsko kuhanje

Indukcijsko kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje elektromagnetskim vibracijama koje stvaraju toplinu izravno u posudi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo se zagrijava samo zato što ga tava na kraju zagrije.

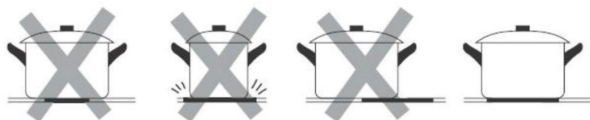


3.2 Odabir odgovarajućeg posuđa

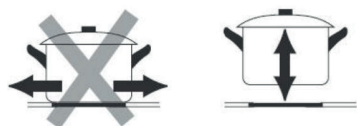
- Morate odabrati pravo posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje, koristeći samo posuđe s bazom prikladnom za indukcijsko kuhanje.
- Potražite indukcijski simbol na pakiranju ili na dnu posude. Ispitivanjem magneta možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno.
- Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako je privučena, posuda je prikladna za indukciju. Ako nemate magnet, stavite malo vode u posudu koju želite provjeriti, a zatim "U" ne treperi na zaslonu i voda se zagrijava, posuda je prikladna.
- Posuđe izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.
- Nemojte koristiti posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



- Pobrinite se da dno posude bude glatko, ravno naslonjeno na staklo i iste veličine kao i polje za kuhanje. Uvijek centrirajte posudu na polje za kuhanje.



- Uvijek podignite posude s indukcijske ploče za kuhanje – nemojte kliziti jer mogu ogrebat staklo.



3 Prije prve uporabe

- Za maksimalnu učinkovitost posuda treba biti iste veličine kao i zona kuhanja, s posudom centriranom na zoni kuhanja. Ne smiju se koristiti posude promjera većeg od polja za kuhanje.
- Iako za svaku zonu kuhanja nije određeno ograničenje maksimalne težine, ako je posuda istog promjera kao i zona kuhanja, možete sigurno koristiti punu posudu. Ako je potrebno koristiti manji lonac, tablica u nastavku prikazuje minimalne dopuštene dimenzije lonca za svako polje za kuhanje:

Promjer polja za kuhanje (mm)	Min. promjer posude (mm)
Zona 1/2: 180 mm	120 mm

3.3 Uporaba dodirnih kontrola

- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate vršiti nikakav pritisak.
- Koristite kuglu prsta, a ne njegov vrh.
- Čut ćete zvučni signal svaki put kad se dodir registrira.
- Pobrinite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih ne pokriva nikakav predmet (npr. posuđe ili krpa). Čak i tanki sloj vode može otežati rukovanje kontrolama.



4 Rad uređaja

4.1 Početak kuhanja

- Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, svi indikatori svijetle 1 sekundu, a zatim se gase, što znači da je štednjak ušao u stanje pripravnosti.

- Dodirnite tipku za uključivanje/ISKLJUČIVANJE, svi indikatori prikazuju "--" ili "--".
- Postavite odgovarajuću posudu na polje za kuhanje koje želite koristiti.



Provjerite jesu li dno posude i površina polja za kuhanje čisti i suhi.

- Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje, indikator pored tipke će treperiti "●" 5 sekundi.
- Dok broj treperi, podesite razinu snage tako da više puta dodirnete "-" ili "+".



Također možete kliziti po klizaču ili jednostavno dodirnuti bilo koju točku klizača.

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morat ćete početi ispočetka od 1. koraka.
- Postavku topline možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

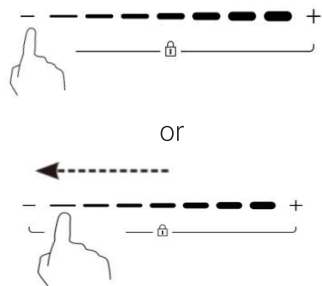
Ako zaslon treperi "≥" ili "≤" naizmjenično s postavkom topline to znači da:

- niste stavili posudu na odgovarajuće polje za kuhanje ili,
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni kuhanja.

Nema zagrijavanja ako na polju za kuhanje nema odgovarajuće posude. Pokazivač će se automatski isključiti nakon 1 minute ako na njega nije postavljena odgovarajuća posuda.

4.2 Po završetku kuhanja

- Dodirivanje odabira polja za kuhanje tipkakoje želite isključiti.
- Više puta dodirnite "-" ili povucite duž klizača ulijevo, a zatim dodirnite "-" ili dodirnite lijevu točku klizača, a zatim dodirnite "-" Provjerite prikazuje li se na zaslonu "0".



3. Za isključivanje svih polja za kuhanje dodirom gumba za uključivanje/ISKLJUČIVANJE.

4. Čuvajte se vrućih površina "●H" prikazat će koje je polje za kuhanje vruće na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati daljnje posude, upotrijebite polje za kuhanje koje je još uvijek vruće.

4.3 Uporaba funkcije pojačanja snage

Funkcija Boost je funkcija koja maksimizira snagu odabranog polja za kuhanje. Kada je aktivirana, funkcija traje 5 minuta i omogućuje snažnije i brže kuhanje, npr. za zagrijavanje velike posude s vodom za kuhanje riže ili tjestenine.

Upotreba pojačanja za primjenu više snage

1. Dodirnite kontrolu za odabir zone grijanja koju namjeravate pojačati, treperit će indikator pored tipke "●" na zaslonu.
2. Dodirnite kontrolu funkcije pojačavanja i polje za kuhanje počet će raditi u načinu pojačavanja. Na pokazivaču snage prikazat će se "P" kako bi se označilo da je zona u načinu pojačavanja.



3. Pojačana snaga trajat će 5 minuta, nakon čega će zona vratiti na razinu snage 9.

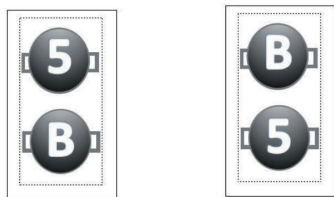
4 Rad uređaja

4. Ako želite poništiti funkciju pojačavanja tijekom 5 minuta rada, dodirnite kontrolu za odabir polja za kuhanje i treperit će indikator pored tipke. Zatim dodirnite kontrolu funkcije pojačanja, i zona za kuhanje će se vratiti na razinu snage 9.



Upravljanje napajanjem

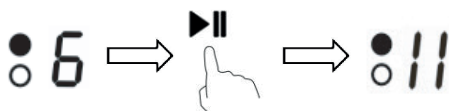
U ovoj ploči za kuhanje svaka zona može raditi s funkcijom Boost. Ako trebate koristiti pojačanje, prvo provjerite je li druga zona na maksimalnoj razini snage od 5.



4.4 Uporaba funkcije pauze - STOP+GO

Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje indukcijske ploče za kuhanje i povratak na nju.

1. Provjerite radi li polje za kuhanje.
2. Dodirnite tipku STOP+GO, indikator polja za kuhanje prikazat će "II". Zatim će se rad indukcijske ploče za kuhanje deaktivirati u okviru svih polja za kuhanje, osim tipki STOP+GO, ON/OFF i Lock.



3. Za poništavanje statusa pauze dodirnite tipku STOP+GO, a zatim će se polje za kuhanje vratiti na prethodno podešenu fazu napajanja.



4.5 Zaključavanje kontrola

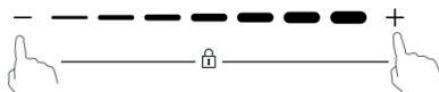
- Možete zaključati kontrole kako biste spriječili nenamjernu uporabu (na primjer, djeca slučajno uključuju polja za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole za uključivanje/ISKLJUČIVANJE su onemogućene.

Za zaključavanje kontrola

1. Istodobno dodirnite kontrolu "+" ili "-".
2. Indikator timera prikazat će "Lo".

Za otključavanje kontrola

1. Provjerite je li štednjak uključen.
2. Dodirnite i zadržite "+" ili "-" 3 sekunde.
3. Sada možete početi upotrebljavati štednjak.



Kad je štednjak u zaključanom načinu rada, sve kontrole su onemogućene osim uključivanja/ISKLJUČIVANJA. U slučaju nužde uvijek možete isključiti štednjak pomoću tipke za uključivanje/ISKLJUČIVANJE, ali prvo morate otključati štednjak u sljedećem postupku.

4.6 Zaštita od previsoke temperature

Ugrađeni temperaturni senzor prati temperaturu unutar ploče za kuhanje. Kad se otkrije previsoka temperatura, ploča za kuhanje automatski će prestati s radom.

4.7 Zaštita od izlijevanja

Ploča za kuhanje oglasit će se zvučnim signalom i isključiti nakon što se određena količina tekućine prelije na kontrole. Ako se to dogodi, isključite napajanje, slijedite uobičajene mjere opreza za čišćenje vrućih tekućina i provjerite je li ploča za kuhanje suha prije ponovnog kuhanja. (Pogledajte odjeljak Čišćenje i održavanje).

4.8 Otkrivanje malih predmeta

Kada se na indukcijskoj ploči za kuhanje ostavi neprikladna veličina ili nemagnetska posuda (npr. aluminij) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), indukcijska ploča za kuhanje automatski prelazi u pripravno stanje za 1 minutu. Ventilator za hlađenje će raditi još 1 minutu.

4.9 Upozorenje na preostalu toplinu

Kad štednjak radi već neko vrijeme, ostat će nešto topline. Na zaslonu se prikazuje slovo "H" (indikator preostale topline) kao upozorenje od mogućih ozljeda vrućih površina. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu.

4.10 Automatsko isključivanje

Još jedna sigurnosna značajka štednjaka je automatsko isključivanje. To se događa kad zaboravite isključiti polje za kuhanje. Zadana vremena isključenja prikazana su u donjoj tablici:

Razina snage	Zadani radni timer (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Uporaba timera

Brojač možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao odbrojavanje minuta. U tom slučaju timer neće isključiti nijedno polje za kuhanje kad istekne podešeno vrijeme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona kuhanja nakon isteka podešenog vremena.
- Timer možete podesiti do 99 minuta.

Uporaba timera kao odbrojavanja minuta

Ako ne odaberete nijedno polje za kuhanje

1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.
2. Dodirnite tipku mjerača vremena, indikator mjerača vremena prikazuje "30".
3. Podesite postavku timera dodirnom na tipku - ili +. Podešene minute potvrdit će se nakon treptenja od oko 5 sekundi. Kada je vrijeme podešeno, odmah će se početi odbrojavati. Na ploči zaslona prikazat će se "36" preostalo vrijeme.
4. Za poništavanje timera dodirnite tipku timera, na pokazivaču timera prikazat će se "00", a zatim će se na pokazivaču prikazati "--".
5. Zvono će se oglasiti zvučnim signalom 30 s, a na pokazivaču timera prikazat će se "--" kada istekne podešeno vrijeme.



Dodirnite "-" ili "+" kontrolu timera jednom za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.

Dodirnite i zadržite kontrolu timera "-" ili "+" za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

Ako vrijeme podešavanja prelazi 99 minuta, timer će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje timera za isključivanje jednog polja za kuhanje

1. Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje.
2. Dodirnite tipku timera, indikator timera će prikazati "30".
3. Podesite postavku timera dodirnom na tipku - ili +. Podešene minute potvrdit će se nakon treptenja od oko 5 sekundi.



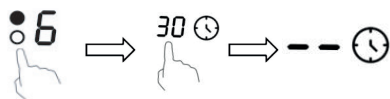
Dodirnite "-" ili "+" kontrolu timera jednom će se smanjiti ili povećati za 1 minutu.

Dodirnite i zadržite kontrolu timera "-" ili "+" koja će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

Ako vrijeme podešavanja prelazi 99 minuta, timer će se automatski vratiti na 0 minuta.

4 Rad uređaja

4. Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje, a zatim dodirnite timer, timer se poništava, na zaslonu minuta prikazat će se "00", a zatim "--".



5. Kada je vrijeme podešeno, odmah će se početi odbrojavati, na zaslonu će se prikazati "36" i "0" preostalo vrijeme.



Crvena točka pored indikatora razine snage "6" će svijetliti, što znači da je zona odabrana.

Podešavanje timera za isključivanje više od jednog polja za kuhanje

1. Ako više od jedne zone grijanja koristi ovu funkciju, indikator timera prikazat će najkraće vrijeme. (npr. zona 1# vrijeme podešavanja od 3 minute, zona 2# vrijeme podešavanja od 6 minuta, indikator timera prikazuje "3".)



Treperit će crvena točka pored indikatora razine snage.



(podesite na 6 minuta)



(podesite na 3 minute)

2. Kad istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuće polje za kuhanje automatski će se isključiti.



Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja timera, morate početi od koraka 1.

4.12 Postavke topline

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate.

Grija-nje	Suitabilit
1 - 2	• osjetljivo zagrijavanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano krčkanje • sporo zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • prženje • dovođenje juhe do vrenja • kipuća voda

5 Smjernice za kuhanje



Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i masnoća vrlo brzo zagrijava, posebno ako koristite funkciju Boost indukcijske ploče za kuhanje. Na iznimno visokim temperaturama ulje i masnoća spontano će se zapaliti, što predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

5.1 Savjeti za kuhanje

- Kad hrana zavrije, smanjite postavku temperature.
- Uporaba poklopca smanjit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masti kako biste smanjili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Kuhanje se odvija ispod vrelišta, na oko 85°C, kada se mjehurići samo povremeno dižu na površinu tekućine za kuhanje. Ključan je za ukusne juhe i nježne variva jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Također biste trebali kuhati umake na bazi jaja i brašna ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati postavku višu od najniže postavke kako bi se osiguralo da je hrana pravilno kuhana u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska

Za kuhanje sočnih ukusnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije kuhanja.
2. Zagrijte tešku tavu za prženje.
3. Obije strane odreska premažite uljem. U vruću tavu nakapajte malu količinu ulja, a zatim spustite meso na vruću tavu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom kuhanja. Točno vrijeme kuhanja ovisit će o debljini odreska i o tome kako ga želite kuhati. Vremena mogu varirati od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak kako biste procijenili koliko je kuhan – što je čvršći, to će biti "dobro pečen".
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako bi se opustio i postao mekan prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite indukcijski kompatibilan wok s ravnom površinom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje bi trebalo biti brzo. Ako kuhate veće količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Zagrijte tavu nakratko i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, ostavite ga sa strane i zagrijte.
5. Pržite povrće. Kada je vruće, ali još uvijek hrskavo, okrenite polje za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrijani.
7. Poslužite odmah.

6.1 Prije instaliranja štednjaka, provjerite je li

- Radna površina pod pravim kutom i ravna te ometa li iti jedan strukturni element prostorne zahtjeve.
- Radna površina izrađena od materijala otpornog na toplinu.
- Ako je štednjak instaliran iznad pećnice, pećnica ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima za razmake i s važećim standardima i propisima.
- U trajno ožičenje ugrađena je prikladna izolacijska sklopka koja omogućuje potpuno isključenje iz strujne mreže, montirana i postavljena u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju. Izolacijski sklopka mora biti odobrenog tipa i imati zračni razmak od 3 mm između kontakata u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalni propisi ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Izolacijski sklopka bit će lako dostupna kupcu nakon što je ploča za kuhanje instalirana.
- U slučaju nedoumica u vezi s instalacijom obratite se uredima lokalne vlasti za graditeljstvo i pogledajte podzakonske akte.
- Za zidne površine oko ploče za kuhanje koristite završne obloge otporne na toplinu koje se lako čiste (poput keramičkih pločica).

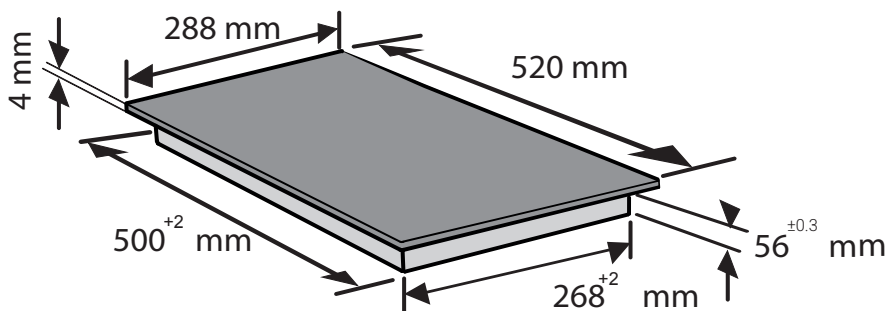
6.2 Nakon instaliranja ploče za kuhanje, provjerite je li:

- pristup strujnom kabelu za napajanje moguć kroz vrata kuhinjskog ormarića ili ladice
- postoji dovoljan protok svježeg zraka izvana kuhinjskog ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje instalirana iznad kuhinjske ladice ili ormarića, ispod podnožja ploče za kuhanje postavlja se toplinska zaštitna barijera.
- Izolacijski sklopka je lako dostupna kupcu.

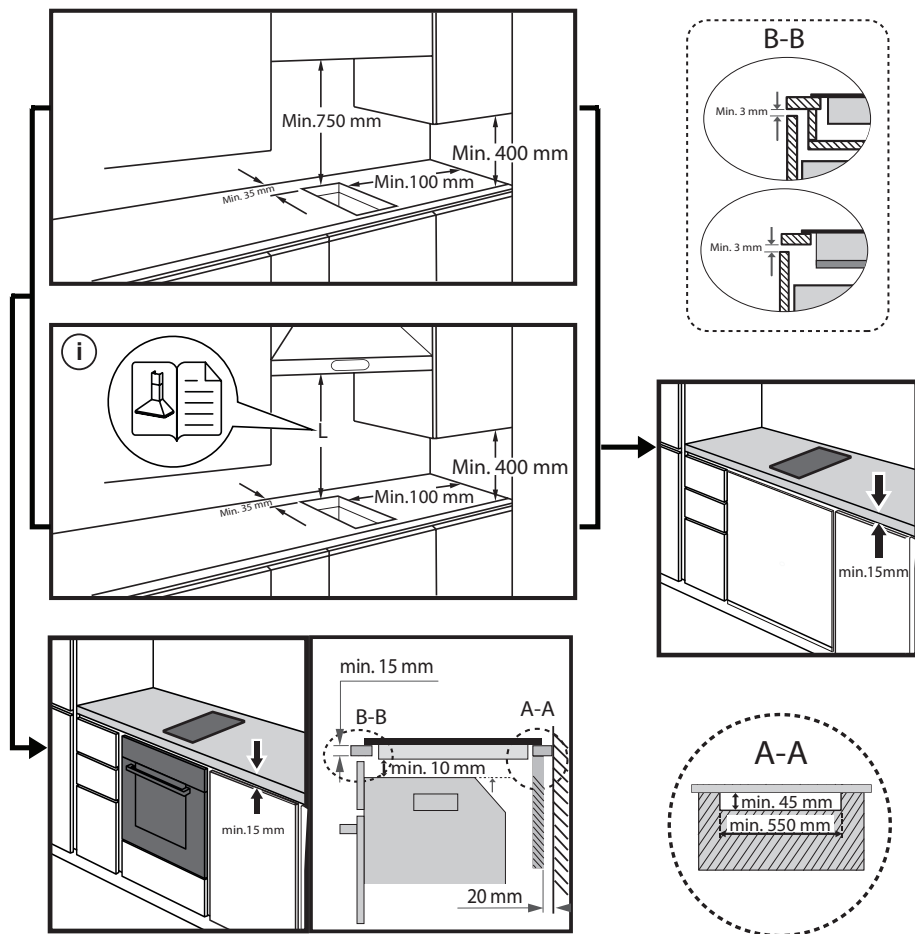
6.3 Instalacija uređaja

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na nacrtu.

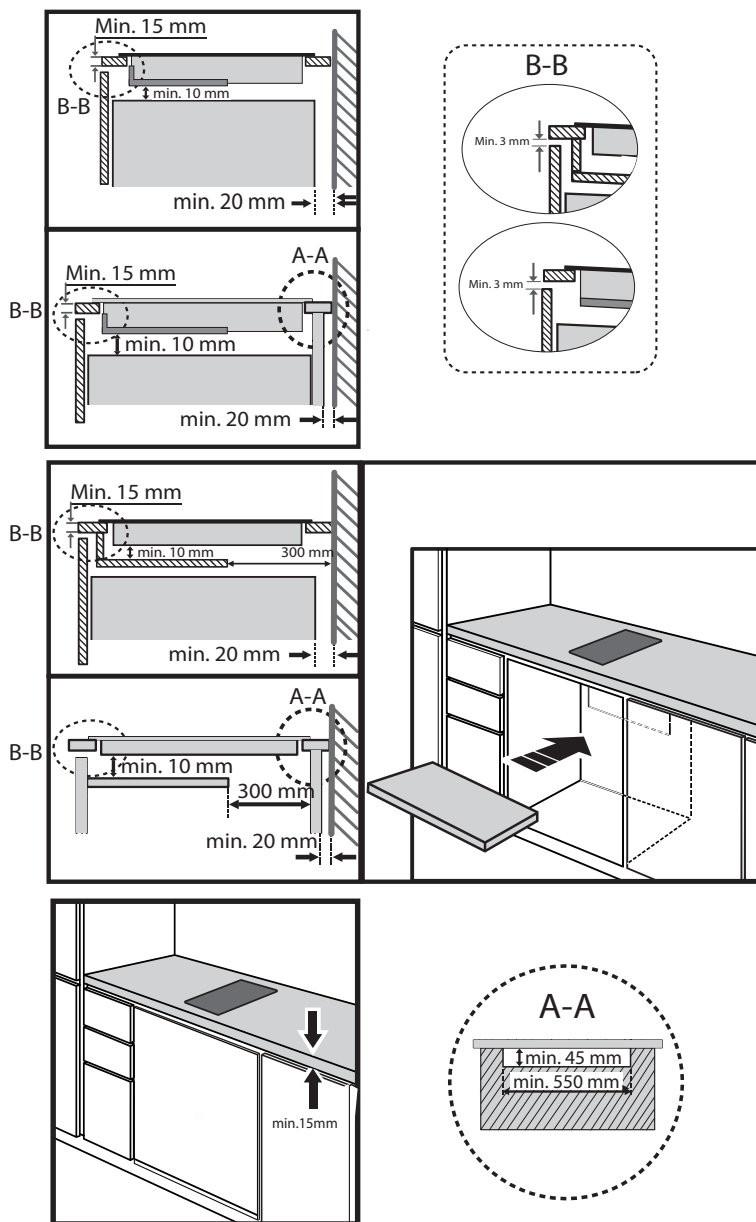
U svakom slučaju, provjerite je li keramička ploča za kuhanje dobro prozračena te da dovod i odvod zraka nisu blokirani. Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano dolje.



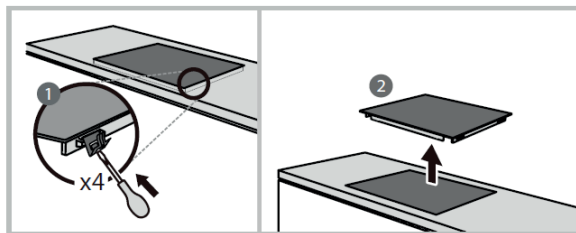
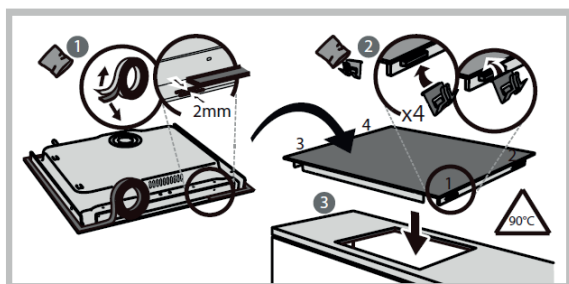
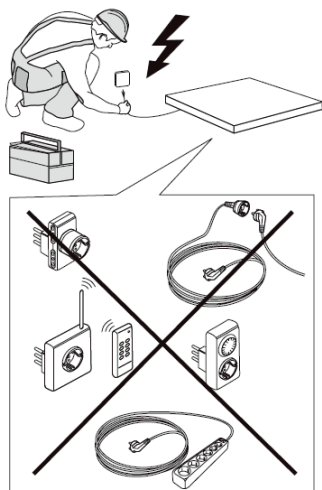
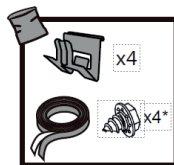
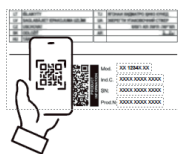
6 Ugradnja uređaja



6 Ugradnja uređaja



6 Ugradnja uređaja



6 Ugradnja uređaja

6.4 Spajanje ploče za kuhanje na strujnu mrežu

Ovu ploču za kuhanje na strujnu mrežu smije priključiti samo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.

Prije spajanja ploče za kuhanje na strujnu mrežu, provjerite sljedeće:

1. Kućna instalacija je prikladna za snagu koju troši ploča za kuhanje.
2. Napon strujne mreže mora odgovarati naponu navedenom na nazivnoj ploči.

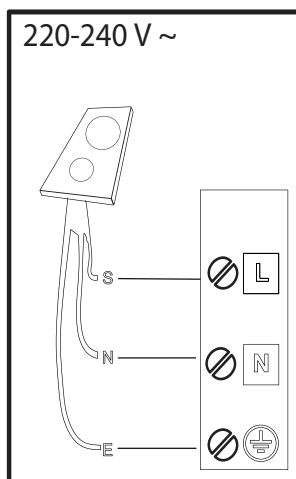


Dijelovi strujnog kabela za napajanje mogu podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj ploči. Za spajanje ploče za kuhanje na strujnu mrežu nemojte koristiti adaptere, reduktore ili odvojke jer mogu izazvati pregrijavanje i požar.

Strujni kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednoj točki ne prelazi 75°C.

Provjerite s električarom je li kućni sustav ožičenja prikladan bez preinaka. Preinake smije izvoditi samo kvalificirani električar.

Napajanje treba biti spojeno u skladu s relevantnim standardom ili pomoću jednopolne strujne sklopke. Način spajanja je prikazan u nastavku.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафя-б-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⊥ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/žalia-zólyt/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мұғле-sinine-zila-melyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Čišćenje i održavanje

Što	Kako	Važno
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje koje ostavlja hrana ili ne-šećerne mrlje na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je čaša još topla (ali ne i vruća!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kad je napajanje ploče za kuhanje isključeno, neće biti indikacije "vruće površin", ali polje za kuhanje još uvijek može biti vruće! Budite iznimno oprezni. • Heavy-duty spužve, neke najlonske spužve i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ograditi staklo. Uvijek pročitajte naljepnicu kako biste provjerili je li vaše sredstvo za čišćenje ili sredstvo za ribanje prikladno. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Boilovers, melts i vruće šećerne mrlje na staklu	Odmah ih uklonite ribljim kriškama, nožem za paletu ili strugačem britvica prikladnim za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine polja za kuhanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje na zidu. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i ostružite prljavštinu ili izlivanje na hladan dio ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili prolijte krpom za posuđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite korake 2 do 4 za "Svakodnevno zaprljanje stakla" gore.	• Uklonite mrlje od topljenja i slatke hrane ili prelijevanja što je prije moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od rezanja: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica u strugaču je oštra kao britva. Koristite s velikom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
Prelijevanje na dodirne kontrole	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijte prolivenu tekućinu 3. Obrišite područje upravljanja dodirom čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suhim papirnatim ručnikom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglašiti zvučnim signalom i isključiti, a dodirne kontrole možda neće raditi dok je na njoj tekućina. Prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje obavezno obrišite područje za upravljanje dodirom.

8 Rješavanje problema

Rješavanje problema	Temeljni uzrok	Pomoć
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li u vašem domu ili području došlo do nestanka struje. Ako ste sve provjerili i problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Dodirne kontrole ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Upute potražite u odjeljku "Uporaba indukcijske ploče za kuhanje".
Upravljanje kontrolama osjetljivima na dodir je teško.	Možda se na kontrolama nalazi lagani sloj vode ili možda koristite vrh prsta prilikom dodirivanja kontrola.	Provjerite je li područje upravljanja dodirnom suho i koristite kuglu prsta prilikom dodirivanja kontrola.
Staklo se češe.	Posuđe s grubim rubovima.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Odabir odgovarajućeg posuđa".
	Upotrebljavaju se neprikladna abrazivna sredstva ili sredstva za čišćenje.	Pogledajte „Čišćenje i održavanje”.
Neke tave proizvode zvuk pucketanja ili škljocanja.	To može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala koji vibriraju različito).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na kvar.
Indukcijska ploča za kuhanje proizvodi nizak šum kada se koristi na visokoj temperaturi.	To je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje.	Uključen je ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje kako bi se spriječilo pre-grijavanje elektronike. Može nastati radići čak i nakon što isključite indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne treba ništa poduzimati. Nemojte isključivati napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na zaslonu.	Indukcijska ploča za kuhanje ne može otkriti posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Odabir odgovarajućeg posuđa".
	Indukcijska ploča za kuhanje ne može otkriti posudu jer je premala za polje za kuhanje ili nije pravilno centrirana.	Centrirajte posudu i provjerite odgovara li njezina baza veličini polja za kuhanje.

8 Rješavanje problema

Indukcijska ploča za kuhanje ili polje za kuhanje neočekivano su se isključili, oglašava se ton i prikazuje se kôd pogreške (obično naizmjenično s jednom ili dvije znamenke na zaslonu mjerača vremena kuhanja).	Tehnički kvar.	Zabilježite slova i brojeve pogrešaka, isključite indukcijsku ploču na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.
---	----------------	---

Prikaz kvara i inspekcija indukcijskog polja za kuhanje

Ako dođe do nepravilnosti, indukcijsko kuhalo automatski će ući u zaštitno stanje i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Rješavanje problema	Temeljni uzrok	Pomoć
F3/F4	Temperaturni senzor kvara indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru.
F9/FA	Temperaturni senzor kvara IGBT-a.	Obratite se kvalificiranom tehničaru.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključivanje nakon normalnog napajanja.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru.

Gore navedeno su prosudba i pregled uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli opasnosti i oštećenja indukcijskog štednjaka.

9 Tehnički list

Informacije o električnim pločama za kuhanje u kućanstvu

	Jedinica vrijednosti simbola	Jedinica vrijednosti simbola	Jedinica vrijednosti simbola
Identifikacija modela		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj polja za kuhanje i / ili područja		2 zone	
Tehnologija grijanja (indukcijska polja za kuhanje i polja za kuhanje, isijavajuća polja za kuhanje, čvrste ploče)		Indukcijska polja za	
Za kružna polja za kuhanje ili područje: promjer korisne površine po električnom grijanom polju za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 18.0 Zona 2: 18.0	cm
Za neokružne zone ili područja za kuhanje: duljina i širina korisne površine po električnoj grijanoj zoni ili području za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	Nije primjenjivo	cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja ili površini izračunata po kg	EC električno kuhanje	Zona 1 :184.9 Zona 2: 194.0	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	EC električna ploča za kuhanje	189.4	Wh/kg

Najprej preberite ta uporabniški priročnik!

Spoštovani uporabnik,

Hvala, da ste izbrali to napravo Beko. Upamo, da boste dosegli najboljše rezultate s svojo napravo, ki je bila izdelana z visoko kakovostjo in najsodobnejšo tehnologijo. Zato prosimo pred uporabo naprave natančno preberite celotni uporabniški priročnik in vse druge priložene dokumente ter jih shranite kot referenco za kasnejšo uporabo. Če napravo izročate nekomu drugemu, priložite tudi uporabniški priročnik. Upoštevajte navodila tako, da ste pozorni na vse informacije in opozorila v uporabniškem priročniku.

Ne pozabite, da se ta uporabniški priročnik lahko uporabi tudi na drugih modelih. Razlike med modeli bodo natančno opisane v priročniku.

Pomen simbolov

V različnih poglavjih tega uporabniškega priročnika so uporabljeni naslednji simboli:



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



OPOZORILO: Opozorila pred nevarnimi situacijami o varnosti življenja in premoženja.



OPOZORILO: Opozorilo na nevarnost požara.



OPOZORILO: Opozorilo pred električnim udarom.

Pomembna varnostna navodila – natančno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo

1.1 Splošna varnost

To poglavje vsebuje varnostna navodila, ki vam bodo pomagala preprečiti nevarnost požara, električnega udara, izpostavljenosti uhajanju mikrovalovne energije, telesnih poškodb ali materialne škode. Neupoštevanje teh navodil razveljavi garancijo.

- Izdelki Beko ustrezajo veljavnim varnostnim standardom; zato mora, v primeru poškodbe naprave ali napajalnega kabla, le to popraviti ali zamenjati prodajalec, servisni center ali strokovnjak in pooblaščen servis, da se izognete nevarnosti. Napačna ali nepooblaščen popravila so lahko nevarna in ogrožajo uporabnika.

1.2 Namestitve

Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnim koli delom ali vzdrževanjem aparata ga izklopite iz električnega omrežja.
- Priključitev na dober ozemljitveni sistem je nujna in obvezna.
- Spremembe na hišni električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3 Upravljanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali počeni kuhalni plošči. Če je površina kuhalne plošče zlomljena ali počena, aparat takoj izklopite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega strokovnjaka.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.
- Ročaji posode so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji posode niso nad drugimi vklopljenimi kuhalnimi mesti. Ročaji naj bodo zunaj dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

1.4 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen s standardi elektromagnetne varnosti.

1.5 Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata dovolj segrejejo, da povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da se vaše telo, oblačila ali kateri koli drug predmet (razen primerne posode) dotika indukcijskega stekla, dokler se površina ne ohladi.
- Kovinski predmeti, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne smejo biti postavljeni na površino kuhalne plošče, saj se lahko segrejejo.
- Otroci naj se ne zadržu-

jejo v bližini aparata.

- Ročaji posode so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji posode niso nad drugimi vklopljenimi kuhalnimi mesti. Ročaji naj bodo zunaj dosega otrok.

1.6 Nevarnost ureznin

- Ostro rezilo strgala za kuhalno ploščo je izpostavljeno, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno ter vedno shranjujte na varnem mestu in zunaj dosega otrok.
- Če niste previdni, lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.7 Pomembna varnostna navodila

- Ko je aparat v uporabi, ga ne puščajte nenadzorovanega. Kipenje povzroča

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

kajenje in mastna razlitja, ki se lahko vžgejo.

- Aparata ne uporabljajte za delovno ali odlagalno površino.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali gretje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhalna mesta in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z uporabo gumbov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom, sedijo ali stojijo na njem oziroma plezajo nanj.
- V elementih nad aparatom ne shranjujte predmetov, ki bi bili zanimivi za otroke. Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko hudo poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je aparat v upo-

rabi.

- Otroci ali osebe z invalidnostjo, ki omejuje njihovo sposobnost uporabe aparata, potrebujejo odgovorno in usposobljeno osebo, ki jih bo poučila o njegovi uporabi. Ta oseba mora biti prepričana, da lahko aparat uporabljajo brez nevarnosti za sebe ali svojo okolico.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v priročniku. Vsa druga servisiranja naj opravi usposobljen strokovnjak.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali mečite težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi in ne

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

vlecite posode po steklo-keramični površini, saj lahko s tem opraskate steklo.

- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte grobih gobic ali drugih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in za podobne namene, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih območjih;
 - kmetije;
 - hoteli, moteli in druga bivalna okolja, kjer ga lahko uporabljajo go-

stje;

- namestitve, kjer ponujajo nočitve z zajtrkom.

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta aparat, če jih kdo nadzira ali jim svetuje o varni uporabi aparata in če poznajo tveganja, povezana z uporabo aparata.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem

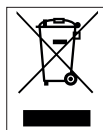
je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopите aparat in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali gasilno odejo.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne odlagajte predmetov na kuhalne površine.
- **OPOZORILO:** Če je kuhalna površina iz steklokeramike ali podobnega materiala, ki ščiti dele pod napetostjo, počena, izklopите aparat, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti nadzorovan. Krajši postopek kuhanja je treba nenehno nadzo-

rovati.

1.8 Skladnost z direktivo o OEEO in odlaganje odpadnega izdelka:

Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Z zagotovitvijo pravilnega odstranjevanja tega aparata boste pomagali preprečiti morebitno škodo za okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko nastala, če bi bil aparat odstranjen na napačen način.



Simbol na izdelku pomeni, da z njim ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Odnosite ga na zbirno mesto za recikliranje elektronskih izdelkov.

Ta aparat zahteva specializirano odstranjevanje odpadkov. Za dodatne informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno oblast, službo za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali trgovino, kjer ste ga kupili.

Za podrobnejše informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno oblast, službo za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

1.9 Skladnost z direktivo RoHS

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

1.10 Podatki o embalaži

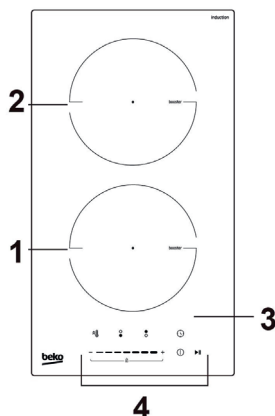


Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z nacionalnimi predpisi o okolju. Embalažnih materialov ne odlagajte med gospodinjske ali druge odpadke. Oddajte jih na zbirna mesta za embalažni material, ki jih določijo lokalne oblasti.

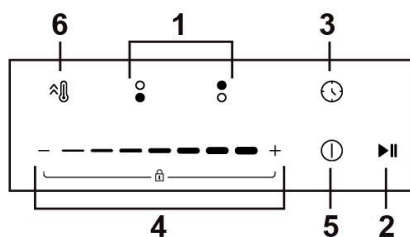
2 Splošni pregled

2.1 Pregled

A



B



Kontrole in deli naprave

A. Pregled

1. Kuhalno mesto 2000 Boost 2300 W
2. Kuhalno mesto 1500 Boost 2000 W
3. Steklena plošča
4. Upravljalna plošča

B. Upravljalna plošča

1. Gumb za izbiro grelnega mesta
2. Gumb Stop & Go
3. Gumb časovnika
4. Gumbi za upravljanje moči/gumbi za upravljanje časovnika/gumb za zaklepanje tipk
5. Gumb za VKLOP/IZKLOP
6. Gumb za funkcijo povečanja moči

2.2 Tehnični podatki

Model	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Kuhalna mesta	2 Zones
Napajalna napetost	220-240V~, 50-60Hz
Vgrajena električna moč	3000-3800 W
Velikost izdelka (D*Š*V)	288*520*60 mm
Mere za vgradnjo	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila, da bi izboljšali kakovost izdelka.

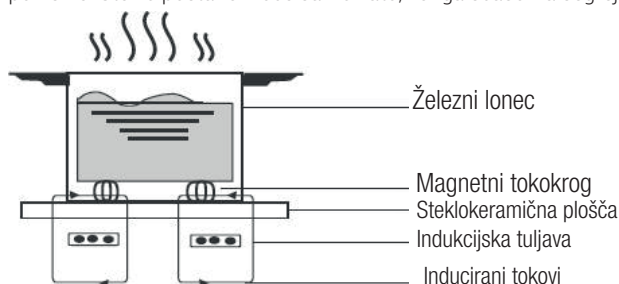


Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo natančno z vašim izdelkom.

3 Pred prvo uporabo

3.1 Predstavitev indukcijskega kuhanja

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in varčna tehnologija kuhanja. Deluje tako, da elektromagnetne vibracije ustvarjajo toploto neposredno v posodi in ne posredno s segrevanjem steklene površine. Steklo postane vroče samo zato, ker ga sčasoma segreje posoda.

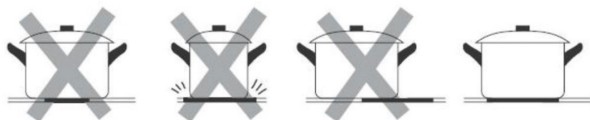


3.2 Izbira prave posode

- Izbrati morate pravo posodo za indukcijsko kuhalno ploščo, saj lahko uporabljate samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.
- Bodite pozorni na simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode. Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom.
- Premaknite magnet proti dnu posode. Če ga posoda privlači, je primerna za indukcijo. Če nimate magnetna, nalijte nekaj vode v posodo, ki jo želite preveriti, in če na zaslonu ne utripa „U“ ter se voda segreva, je posoda primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončena posoda.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.

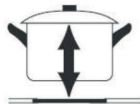


- Prepričajte se, da je dno posode gladko, da se ravno prilega steklu in je enake velikosti kot kuhalno mesto. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega mesta.



- Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne vlecite ali potiskajte jih, saj lahko opraskajo steklo.

3 Pred prvo uporabo

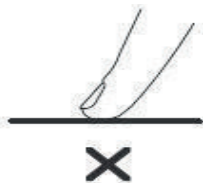
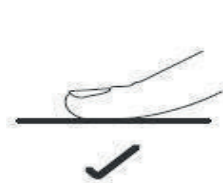


- Za največjo učinkovitost mora biti posoda enake velikosti kot kuhalno mesto in postavljena na sredino kuhalnega mesta. Posod s premerom, večjim od kuhalnega mesta, ne uporabljajte.
- Čeprav za posamezno kuhalno mesto ni določene največje dovoljene teže, lahko varno uporabite polno posodo, če je premer uporabljene posode enak kot kuhalno mesto. Če je treba uporabiti manjšo posodo, so v spodnji tabeli prikazane najmanjše dovoljene dimenzije posode za vsako kuhalno mesto:

Premjer kuhalnega mesta (mm)	Minimalni premer posode (mm)
Mesto 1/2: 180 mm	120 mm

3.3 Uporaba gumbov na dotik

- Gumbi se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati na njih.
- Uporabite blazinico prsta, ne njegove konice.
- Ob vsakem zaznanem dotiku boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. pribor ali krpa). Že tanek sloj vode lahko oteži uporabo gumbov.



4 Upravljanje aparata

4.1 Za začetek kuhanja

- Po vklopu enkrat zapiska brenčalo, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in se nato izklopijo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.
- Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, vsi indikatorji prikazujejo »-« ali »--«.
 - Na kuhalno mesto, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.



Prepričajte se, da sta spodnja stran posode in površina kuhalnega mesta čisti in suhi.

- Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta. Indikator poleg tipke utripa 5 sekund »«.
- Medtem ko številka utripa, nastavite stopnjo moči z večkratnim dotikom gumba »-« ali »+«.



Lahko tudi podrsate po drsniku ali se preprosto dotaknete katere koli točke drsnika.

- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve toplote, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Postopek boste morali ponoviti od 1. koraka.
- Nastavitev toplote lahko kadar koli med kuhanjem spremenite.

Če na zaslonu izmenično utripata »« in nastavitve toplote, to pomeni, da:

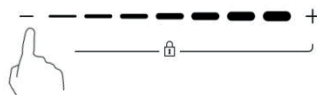
- niste postavili posode na pravilno kuhalno mesto ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- je posoda premajhna ali ni pravilno centrirana na kuhalnem mestu.

Če na kuhalnem mestu ni ustrezne posode, se segrevanje ne izvede. Če na kuhalno ploščo ni postavljena ustrezna posoda, se po 1 minuti zaslon samodejno izklopi.

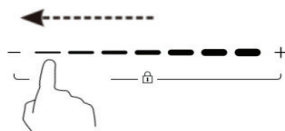
4.2 Ko končate s kuhanjem

- Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, ki ga želite izklopiti.
- Večkrat se dotaknite »-« ali podrsajte po drsniku do leve točke in se nato dotaknite »-« ali pa se dotaknite leve točke drsnika in nato še »-«.

Poskrbite, da se na zaslonu prikaže »0«.



ali



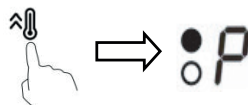
- Če želite izklopiti vsa kuhalna mesta, se dotaknite gumba za VKLOP/IZKLOP.
- Pazite na vroče površine. Opozorilo »H« bo prikazalo, katero kuhalno mesto je vroče na dotik. Opozorilo izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. Lahko se uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite segreti še druge posode, uporabite kuhalno ploščo, ki je še vroča.

4.3 Uporaba funkcije povečanja moči

Funkcija povečanja moči (Boost) je funkcija, ki poveča moč izbranega kuhalnega mesta. Ko je funkcija aktivirana, deluje 5 minut ter zagotavlja večjo moč za hitrejše kuhanje, npr. za segrevanje velikega lonca vode za kuhanje riža ali testenin.

Uporaba funkcije povečanja moči za večjo moč

- Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, za katerega želite povečati moč. Na zaslonu utripa indikator poleg tipke »«.
- Dotaknite se gumba za funkcijo povečanja moči in kuhalno mesto bo začelo delovati v načinu povečane moči. Na prikazovalniku moči se prikaže »P«, kar pomeni, da je mesto v načinu povečane moči.



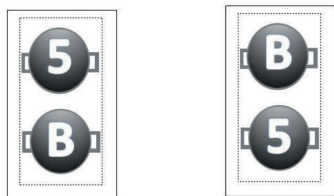
4 Upravljanje aparata

3. Povečana moč traja 5 minut, nato pa se mesto vrne na stopnjo moči 9.
4. Če želite funkcijo povečanja moči preklicati med 5-minutnim delovanjem, se dotaknite gumba za izbiro kuhalnega mesta in indikator poleg tipke začne utripati. Nato se dotaknite gumba za funkcijo povečanja moči in kuhavno mesto se vrne na stopnjo moči 9.



Upravljanje moči

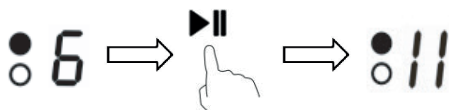
Na tej kuhalni plošči lahko vsako mesto deluje s funkcijo povečanja moči. Če morate uporabiti funkcijo povečanja moči, najprej preverite, ali je drugo mesto nastavljeno največ na stopnjo moči 5.



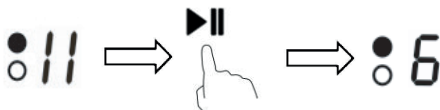
4.4 Uporaba funkcije premora – STOP+GO

Funkcijo premora lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča ustavitev keramične kuhalne plošče in vrnitev k njej.

1. Prepričajte se, da kuhavno mesto deluje.
2. Dotaknite se gumba STOP+GO. Indikator kuhalnega mesta prikaže »II«. Nato se delovanje keramične kuhalne plošče deaktivira na vseh kuhalnih mestih, razen tipk STOP+GO, vklop/izklop in zaklepanje.



3. Če želite preklicati stanje premora, se dotaknite gumba STOP+GO. Nato se kuhavno mesto vrne na prej nastavljeno stopnjo moči.



4.5 Zaklepanje gumbov

- Gumbes lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da bi na primer otroci pomotoma vklopili kuhalna mesta).
- Ko so gumbi zaklenjeni, so onemogočeni vsi gumbi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Zaklepanje gumbov

1. Hkrati se dotaknite gumbov »+« in »-«.
2. Indikator časovnika prikaže »Lo«.

Odklepanje gumbov

1. Poskrbite, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se gumbov »-« in »+« ter ju držite 3 sekunde.
3. Zdaj lahko začnete uporabljati kuhavno ploščo.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi gumbi onemogočeni razen gumba za VKLOP/IZKLOP. V nujnem primeru lahko kuhavno ploščo vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar morate pri naslednjem delovanju kuhavno ploščo najprej odkleniti.

4.6 Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajen senzor temperature spremlja temperaturo v notranjosti kuhalne plošče. Ko zazna previsoko temperaturo, kuhalna plošča samodejno neha delovati.

4 Upravljanje aparata

4.7 Zaščita v primeru razlivanja

Kuhalna plošča zapiska in se izklopi, ko se po gumbih razlije določena količina tekočine. Če se to zgodi, izklopite napajanje, upoštevajte običajne varnostne ukrepe za čiščenje vročih tekočin in se pred nadaljevanjem kuhanja prepričajte, da je kuhalna plošča suha. (Glejite Čiščenje in vzdrževanje).

4.8 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na indukcijsko kuhhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. aluminijasto) ali majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ), indukcijska kuhhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Hladilni ventilator bo deloval še 1 dodatno minuto.

4.9 Opozorilo o preostali toploti

Po določenem času delovanja kuhhalne plošče se pojavi preostala toplota. Na zaslonu se prikaže črka »H« (indikator preostale toplote) kot opozorilo pred morebitnimi poškodbami zaradi vročih površin. Indikator izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo.

4.10 Samodejni izklop

Še ena varnostna funkcija kuhhalne plošče je samodejni izklop. To se izvede, kadar pozabite izklopiti kuhhalno mesto. Privzeti časi izklopa so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	Privzeti časovnik delovanja (ure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabljajte ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhhalnega mesta, ko poteče nastavljeni čas.
- Nastavite ga lahko tako, da po poteku nastavljenega časa izklopi eno ali več kuhhalnih mest.
- Časovnik lahko nastavite na vrednost do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhhalnega mesta

1. Poskrbite, da je kuhhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30 ⌚«.
3. Prilagodite nastavev časovnika z dotikom gumba – ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odštevati. Na zaslonu se prikaže preostali čas »36: ⌚«.
4. Za preklíc časovnika se dotaknite gumba časovnika. Na zaslonu časovnika se prikaže »00«, nato pa se na zaslonu prikaže »--«.
5. Brenčalo piska 30 sekund in na zaslonu časovnika se prikaže »--«, ko nastavljeni čas poteče.



Enkrat se dotaknite gumba »--« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Dotaknite se gumba »--« ali »+« za časovnik in ga držite, da ga zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeni čas preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 00 minut.

Nastavev časovnika za izklop enega kuhhalnega mesta

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta.
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.
3. Prilagodite nastavev časovnika z dotikom gumba – ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja.



4 Upravljanje aparata

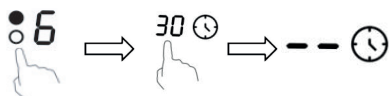


Enkrat se dotaknite gumba »-« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Dotaknite se gumba »-« ali »+« za časovnik in ga držite, da ga zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeni čas preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.

4. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta in nato časovnika; časovnik se prekliče, na prikazovalniku minut se prikaže »00« in nato »-«.



5. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odštevati. Na zaslonu se prikaže preostali čas »36:00«.



Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči »•6« zasveti, kar pomeni, da je kuhalno mesto izbrano.

Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kuhalnega mesta

1. Če to funkcijo uporablja več kot eno grelno mesto, indikator časovnika prikazuje najkrajši čas (npr. nastavljen čas kuhalnega mesta 1 je 3 minute, nastavljen čas kuhalnega mesta 2 je 6 minut, indikator časovnika prikazuje »3«.)



Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči utripa.



(nastavljeno na 6 minut)



(nastavljeno na 3 minute)

2. Ko se časovnik kuhanja izteče, se ustrezno kuhalno mesto samodejno izklopi.



Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti od 1. koraka.

4.12 Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so le smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo kuhate.

Gretje	Primernost
1-2	• segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade in masla • rahlo kuhanje • počasno segrevanje
3-4	• pogrevanje • hitro kuhanje • kuhanje riža
5-6	• palačinke
7-8	• sotiranje • kuhanje testenin
9	• praženje • opekanje • zavretje juhe • zavretje vode

5 Smernice za kuhanje



Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, še posebej pri uporabi funkcije povečanja moči na indukcijski kuhalni plošči. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja veliko nevarnost požara.

5.1 Nasveti za kuhanje

- Ko hrana zavre, zmanjšajte temperaturo.
- Z uporabo pokrovke skrajšate čas kuhanja in prihranite energijo zaradi zadrževanja toplote.
- Uporabite najmanjšo možno količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje.

Kuhlanje, kuhanje riža

- Kuhlanje poteka pod vreliščem, pri približno 85 °C, ko se mehurčki le občasno dvignejo na površino tekočine, ki se kuha. To je ključna tehnika za okusne juhe in mehke enolončnice, saj se okusi razvijejo, ne da bi se hrana prekuhala. Tudi omake na osnovi jajo in z moko zgoščene omake kuhajte pod vreliščem.
- Nekateri postopki, vključno s kuhanjem riža z metodo absorpcije, lahko zahtevajo nastavev, ki je višja od najnižje, da zagotovite, da bo hrana ustrezno skuhana v priporočenem času.

Opekanje zrezkov

Če želite speči sočne in okusne zrezke:

1. Pred peko naj meso pri sobni temperature počiva približno 20 minut.
2. Segrejte ponev z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. V vročo ponev vlijte majhno količino olja, nato pa v ponev previdno dodajte meso.
4. Med peko zrezek obrnite samo enkrat. Natančen čas peke je odvisen od debeline zrezka in od tega, do kakšne stopnje želite, da je pečen. Čas peke se lahko razlikuje od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite na zrezek, da ocenite, do katere stopnje je pečen. Trdnejši kot je na otip, bolj je zapečen.

5. Po koncu peke pustite zrezek nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se sprosti in zmehča, nato pa ga postrezite.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom, ki je primeren za indukcijo, ali pa veliko ponev.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj bo hitro. Če kuhate veliko hrane, jo pripravite v več manjših količinah.
3. Ponev na hitro predgrejte in vanjo dodajte dve jedilni žlici olja.
4. Najprej specite meso, ga postavite na stran in ga hranite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je zelenjava vroča, a še vedno hrustljava, znižajte moč delovanja kuhalnega mesta, vrnite meso v ponev in dodajte omako.
6. Nežno premešajte sestavine, da bodo temeljito segrete.
7. Takoj postrezite.

6 Namestitev aparata

6.1 Pred namestitvijo kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji

- Delovna površina je pravokotna in ravna ter noben konstrukcijski element ne sega v zahtevan prostor.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega materiala.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo v skladu z vsemi zahtevami glede prostora ter veljavnimi standardi in predpisi.
- V stalno napeljavo je vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja. Nameščeno in postavljeno je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o električni napeljavi. Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotavljati 3-mm zračno režo med kontakti v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi o napeljavi dovoljujejo to odstopanje zahtev).
- Ločilno stikalo bo po končani namestitvi kuhalne plošče enostavno dostopno stranki.
- V primeru dvoma glede namestitve se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in preverite lokalne predpise.
- Za stenske površine okoli kuhalne plošče uporabite toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (na primer keramične ploščice).

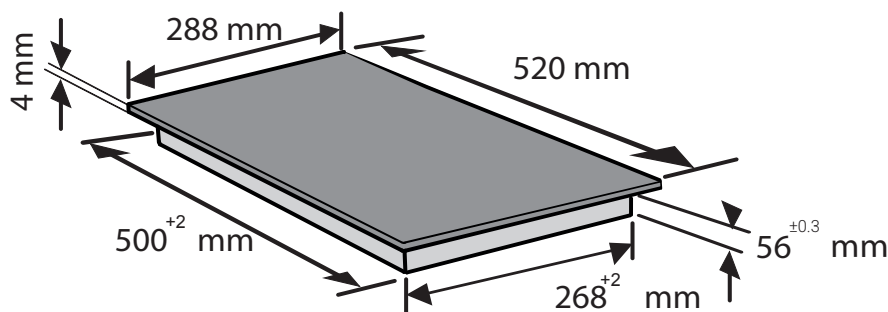
6.2 Po namestitvi kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omaric ali predale.
- Zagotovljen je zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani elementov do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali elementom, je pod dnom kuhalne plošče nameščena toplotna zaščitna pregrada.
- Ločilno stikalo je enostavno dostopno stranki.

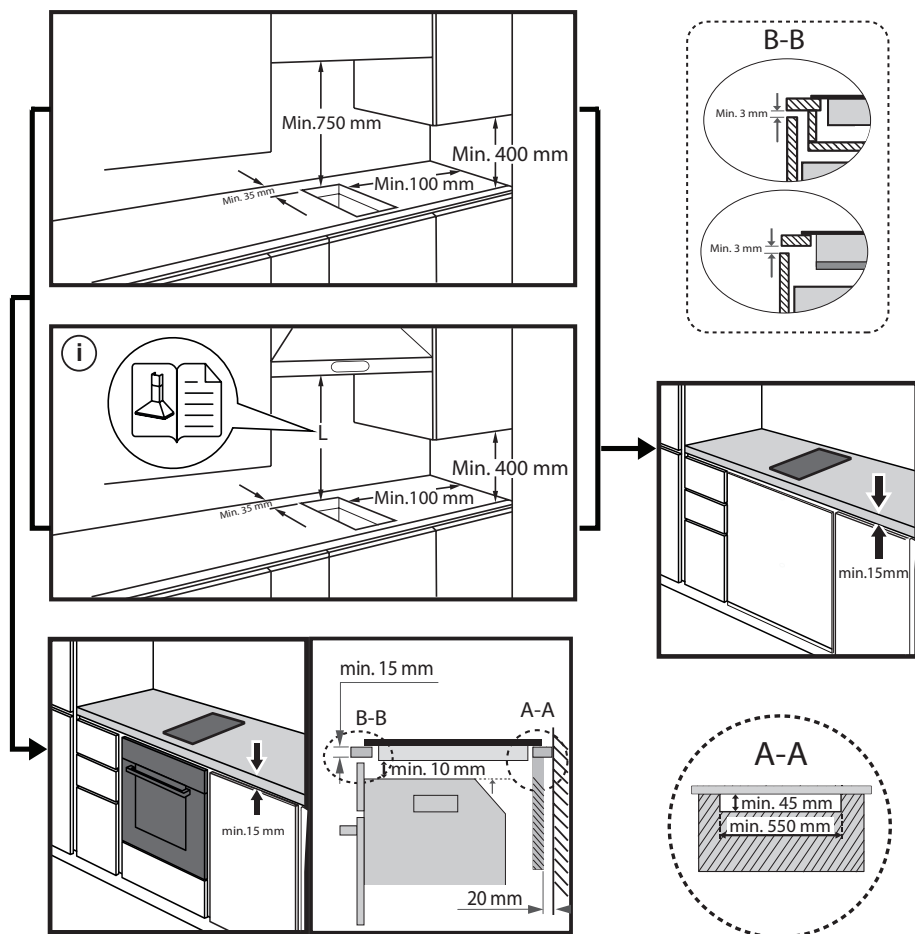
6.3 Namestitev aparata

Izrežite delovno površino v skladu z velikostmi, prikazanimi na risbi.

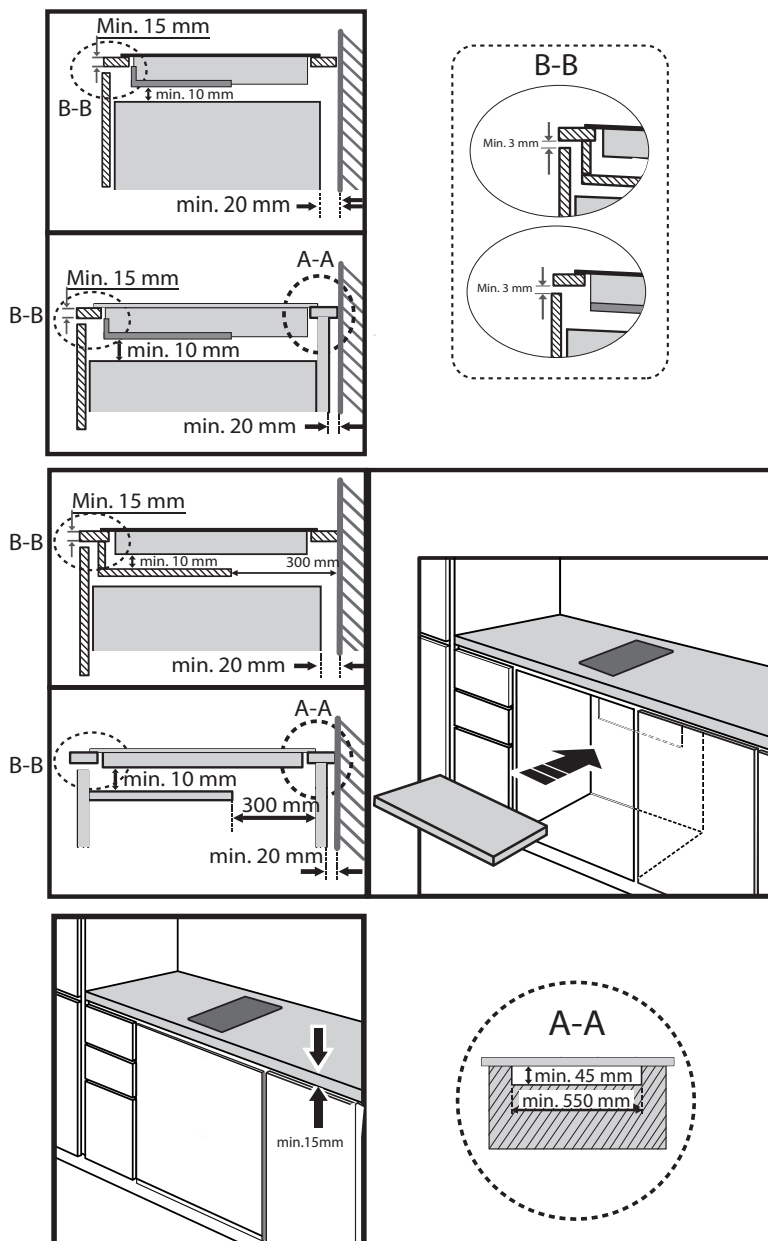
V vsakem primeru morate zagotoviti, da je keramična kuhalna plošča dobro prezračevana ter da vhod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj.



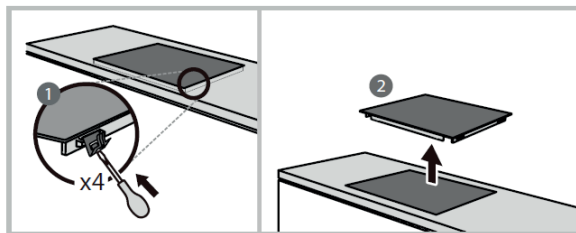
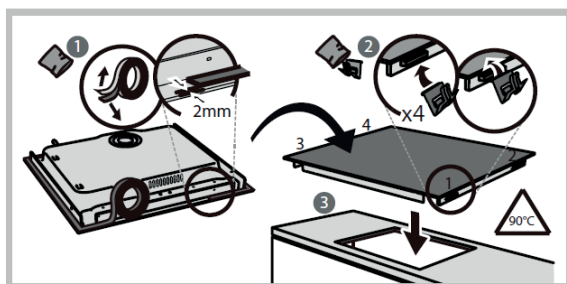
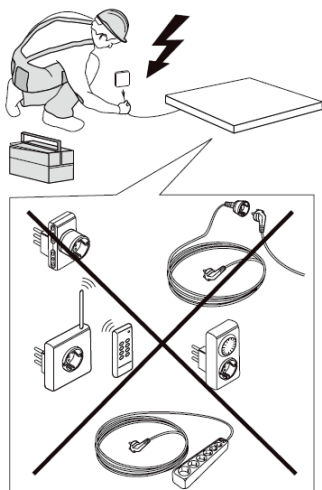
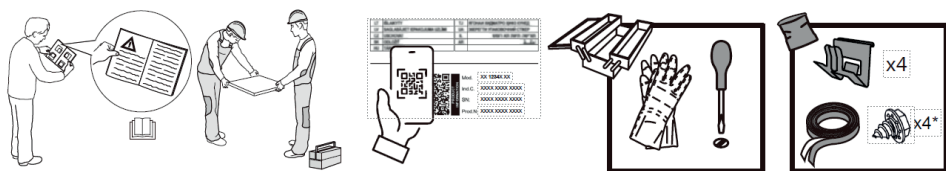
6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata

6.4 Priklop kuhalne plošče na električno omrežje

To kuhhalno ploščo sme na električno omrežje priklopiti samo ustrezno usposobljena oseba.

Pred priklopom kuhhalne ploščo na električno omrežje preverite, ali:

1. je hišna električna napeljava primerna za moč, ki jo porablja kuhhalna plošča;
2. napetost ustreza vrednosti, navedeni na ploščici s podatki.

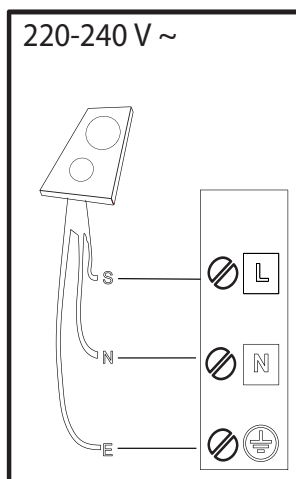


Prerezi napajalnih kablov lahko prenesejo obremenitev, navedeno na ploščici s podatki. Za priklop kuhhalne ploščo na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reducirnih elementov ali razcepnih naprav, saj lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti napeljan tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne preseže 75 °C.

Z električarjem preverite, ali je hišna električna napeljava primerna brez potrebnih sprememb. Spremembe sme izvajati samo usposobljen električar.

Napajanje mora biti priklopljeno v skladu z ustreznim standardom ali z enopolnim odklopnikom. Način priklopa je prikazan spodaj.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⊥ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zalš-geltona/žalia-zólyt/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мүлө-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

Kaj	Kako	Pomembno
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlite tekočine, ki ne vsebuje sladkorja)	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Nanesite čistilo za kuhavno ploščo, dokler je steklo še toplo (a ne vroče). 3. Sperite in obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Vključite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je napajanje kuhalne plošče izklopljeno, indikator vroče površine ne bo prikazan, a je kuhavno mesto lahko še vedno vroče. Bodite zelo previdni. • Grobe gobice za čiščenje, nekatere najlonske gobice za čiščenje in ostra/abrazivna čistilna sredstva lahko opraskajo steklo. Vedno preberite etiketo, da preverite primernost čistilnega sredstva ali gobice za čiščenje. • Nikoli ne puščajte ostankov čistila na kuhalni plošči: steklo se lahko umaže.
Sledovi kipenja, stajljena hrana ter vroča polita tekočina, ki vsebuje sladkor	Takšno umazanijo takoj odstranite s kuhinjsko lopatico, paletnim nožem ali strgalom, primernim za indukcijske steklene kuhalne plošče, vendar bodite previdni pri vročih površinah kuhalnih mest: 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče pri steni. 2. Držite rezilo ali pripomoček pod kotom 30° in umazanijo ali razlito tekočino postrgajte na hladno površino kuhalne plošče. 3. Očistite umazanijo ali razlito tekočino s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Izvedite korake od 2 do 4 iz zgornjega razdelka »Vsakodnevna umazanija na steklu«.	• Madeže od staljene in sladke hrane ali razlitih tekočin čim prej odstranite. Če jih pustite, da se ohladijo na steklu, jih bo morda težko odstraniti ali pa lahko trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko odstranite varnostni pokrov, je izpostavljeno rezilo strgala, ki je ostro kot britev. Uporabljajte zelo previdno ter vedno shranjujte na varnem mestu in zunaj dosega otrok.
Tekočina, razlita čez gumbe na dotik	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Pobrīšite razlito tekočino. 3. Obrišite območje z gumbi na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Območje obrišite s papirnato brisačo, tako da je popolnoma suho. 5. Vključite napajanje kuhalne plošče.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se sama izklopi, gumbi na dotik pa morda ne bodo delovali, če je na njih tekočina. Poskrbite, da območje z gumbi na dotik obrišete do suhega, preden znova vključite kuhavno ploščo.

8 Odpravljanje težav

Odpravljanje težav	Glavni razlog	Pomoč
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težava še vedno ni odpravljena, pokličite usposobljenega tehnika.
Gumbi na dotik se ne odzivajo.	Gumbi so zaklenjeni.	Odklenite gumb. Za navodila glejte poglavje »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljanje gumbov na dotik je težko.	Na gumbih je morda tanek sloj vode ali pa se jih dotikate s konico prsta.	Poskrbite, da je območje z gumbi na dotik suho, in se dotikajte gumbov z blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Posoda z grobimi robovi.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavje »Izbira prave posode«.
	Uporabljajte neprimerne, abrazivne čistilne gobice ali čistilna sredstva.	Glejte »Čiščenje in nega«.
Določena posoda oddaja pokljajoče ali klikajoče zvoke.	To je lahko posledica sestave posode (plasti različnih kovin vibrirajo različno).	To je za posodo normalno in ne predstavlja napake.
Indukcijska kuhalna plošča oddaja tih brneč zvok, ko se uporablja na visoki stopnji toplote.	To je posledica tehnologije indukcijskega kuhanja.	To je normalno, vendar se mora hrup zmanjšati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate stopnjo toplote.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši hrup ventilatorja.	Vklopil se je hladilni ventilator, vgrajen v indukcijsko kuharno ploščo, da prepreči pregrevanje elektronike. Lahko deluje tudi po izklopu indukcijske kuhalne plošče.	To je normalno in ne zahteva nobenega ukrepanja. Med delovanjem ventilatorja ne izklaplajte napajanja indukcijske kuhalne plošče pri steni.
Posoda se ne segreje in na zaslonu se prikaže opozorilo.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje.	Uporabljajte posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje. Glejte poglavje »Izbira prave posode«.
	Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je premajhna za kuharno mesto ali ni pravilno centrirana.	Postavite posodo na sredino in se prepričajte, da se njeno dno ujema z velikostjo kuhalnega mesta.

8 Odpravljanje težav

Indukcijska kuhalna plošča ali kuhalno mesto se je nepričakovano izklopilo, oglasi se zvočni signal in prikaže se koda napake (običajno se na zaslonu časovnika kuhanja izmenjuje z eno ali dvema številkami).	Tehnična napaka.	Zapišite si črke in številke napake, izklopite napajanje indukcijske kuhalne plošče pri stenski vtičnici in se obrnite na usposobljenega tehnika.
--	------------------	---

Prikaz napak in pregled indukcijskega kuhalnega mesta

Če se pojavi nepravilnost, indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v zaščitno stanje in prikaže ustrezne zaščitne kode:

Odpravljane težave	Glavni razlog	Pomoč
F3/F4	Napaka senzorja temperature indukcijske tuljave.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.
F9/FA	Napaka senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.
E1/E2	Nenormalna napajalna napetost.	Preverite, ali je napajanje normalno. Vključite aparat, ko je napajanje normalno.
E3	Visoka temperatura senzorja temperature indukcijske tuljave.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.

Zgoraj so prikazane informacije in ukrepi v primeru pogostih napak.

Enote ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

9 Tehnični podatkovni list

Informacije o gospodinjskih električnih kuhalnih ploščah

	Simbol Vrednost Enota	Simbol Vrednost Enota	Simbol Vrednost Enota
Identifikacija modela		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Vrsta kuhalne plošne		Built-in hob	
Število kuhalnih con in/ali obmonij		2 coni	
Tehnologija ogrevanja		Induction cooking zones	
Za okrogle kuhalne cone	Ø	Cona 1: 18.0 Cona 2: 18.0	cm
Za neokrogle kuhalne cone	L W	N/A	cm
Poraba energije na kuhalno cono	Electric cooking	Cona 1: 184.9 Cona 2: 194.0	Wh/kg
Poraba energije za celotno kuhalno ploščo	Electric hob	189.4	Wh/kg

Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочитате този уред Веко. Надяваме се, че ще получите най-добрите резултати от Вашия уред, който е произведен с високо качество и модерна технология. Поради тази причина, моля, прочетете внимателно цялото ръководство за потребителя и всички други придружаващи документи, преди да използвате уреда, и го запазете като справка за бъдеща употреба. Ако предадете уреда на някой друг, дайте и ръководството за потребителя. Следвайте инструкциите, като внимателно прочитате цялата информация и Разликите между моделите са изрично описани в ръководството. предупреждения в ръководството за потребителя.

Не забравяйте, че това ръководство на потребителя може да се отнася и за други модели. Разликите между моделите са изрично описани в ръководството.

Значения на символите

Следните символи се използват в различни раздели на това ръководство за потребителя:



Важна информация и полезни съвети за използването.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждения срещу опасни ситуации, касаещи сигурността на живота и имуществото.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за опасност от пожар.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за токов удар.

Важни инструкции за безопасност **Прочетете внимателно и запазете за в бъдеще**

1.1 Общи правила за безопасност

Справка Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да се предпазите от риск от пожар, токов удар, излагане на микровълнова енергия, телесни повреди или имуществени щети. Неспазването на тези инструкции анулира всяка гаранция.

- Продуктите на Веко отговарят на приложимите стандарти за безопасност; следователно, в случай на повреда на уреда или хранящия кабел, той трябва да бъде поправен или заменен от дилъра, сервизния център или специалист и упълномощен сервиз, за да се избегне всякаква опас-

ност. Неизправните или неквалифицирани ремонтни дейности могат да бъдат опасни и да създадат риск за потребителя.

1.2 Монтаж

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквато и да е работа или поддръжка по него.
- Съвързането към добра заземителна система е от съществено значение и задължително.
- Промени в домашната електрическа инсталация трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.3 Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе на счупен или напукан котлон. Ако повърхността на котлона се счупи или напука, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенен прекъсвач) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете котлона от контакта преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.4 Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

1.5 Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба, достъпните части на този уред ще се нагреят достатъчно, за да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото, дрехите или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да докосват индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагреят.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не висят над другите включени зони

за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.

- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

1.6 Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за котлони се излага, когато предпазният капак е прибран. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
- Неспазването на предпазните мерки може да доведе до нараняване или порязвания.

1.7 Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Прегряването причинява

пушене и мазни разливи, които могат да се запалят.

- Никога не използвайте уреда си като работен плот или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте уреда си за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони).
- Не позволявайте на деца да играят с уреда, да седят, да стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, в шкафове над уреда.

- Деца, които се катерят по котлона, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
 - Деца или лица с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употреба. Инструкторът трябва да е убеден, че може да използва уреда без опасност за себе си или за околните.
 - Не ремонтирайте и не подменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Всички останали сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран техник.
 - Не използвайте парочистачка за почистване на котлона.
 - Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху котлона си.
 - Не стъпвайте върху котлона си.
 - Не използвайте тигани с назъбени ръбове и не плъзгайте тигани по стъклокерамичната повърхност, тъй като това може да я надраска.
 - Не използвайте гъбки за почистване или други абразивни почистващи препарати за почистване на котлона, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
 - Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - селски къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни заведения;
 - различни видове настаняване с нощувка със закуска.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч, освен ако не са под постоянен надзор.
- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети

върху готварските повърхности.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за готварски повърхности от стъкло-керамика или подобен материал, които защитават частите под напрежение

- Не е разрешено използването на парочистачка.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

• **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

1.8 Съответствие с Директивата за WEEE и изхвърляне на отпадъчни продукти:

Този уред е етикетиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като осигурите правилното изхвърляне на този уред, ще помогнете за предотвратяване на евентуални щети за околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат, ако той бъде изхвърлен по неправилен начин.



Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Трябва да се предаде в пункт за събиране на отпадъци и електронни стоки.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния общински съвет, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, откъдето сте го закупили.

За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната общинска служба, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта.

1.9 Съответствие с директивата RoHS

Продуктът, който сте закупили, отговаря на Директивата на ЕС RoHS (2011/65/EU). Не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

1.10 Информация за опаковката

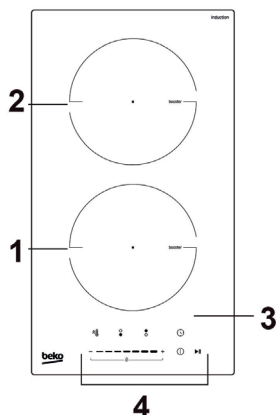


Опаковъчните материали на продукта са произведени от рециклируеми материали в съответствие с нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Върнете ги в пунктовете за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.

2 Общ преглед

2.1 Общ преглед

A



Контрол и части

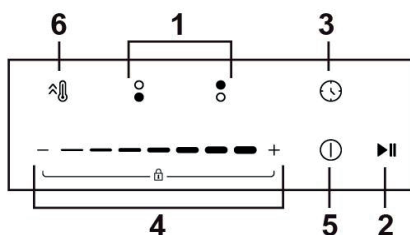
A. Преглед

1. 2000 Boost 2300W зона
2. 1500 Boost 2000W зона
3. Стъклена плоча
4. Контролен панел

B. Контролен панел

1. Бутон за избор на зона за отопление
2. Бутон „Стоп и тръгни“
3. Таймер бутон
4. Бутони за регулиране на мощността/Бутони за регулиране на таймера/Бутон за заключване на клавишите
5. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.
6. Бутон за функция „Boost“

B



2.2 Технически данни

Модел	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Зони за готвене	2 Zones
Захранващо напрежение	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрическа мощност	3000-3800 W
Размер на продукта (Д*Ш*В)	288*520*60 mm
Размери за вграждане	268+2*500+2*56±0.3 mm



Tehničke specifikacije mogu se promeniti bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja kvaliteta proizvoda.

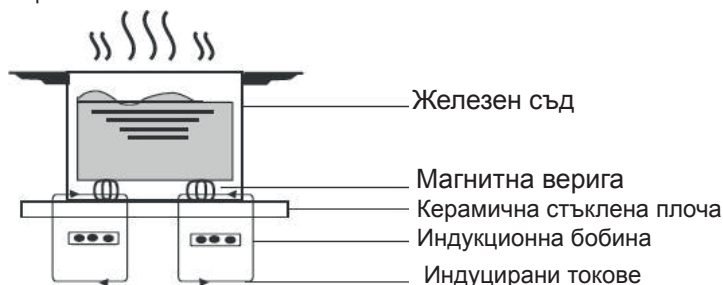


Prikazi u ovom priručniku su shematski i možda neće tačno odgovarati vašem proizvodu.

3 Преди първа употреба

3.1 Въведение в индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефикасна и икономична технология за готвене. Той работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в тигана, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото тиганът в крайна сметка го затопля.

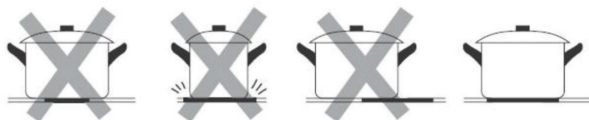


3.2 Избор на правилните съдове за готвене

- Трябва да изберете правилните съдове за готвене за индукционен котлон, като използвате само съдове с дъно, подходящо за готвене с индукция.
- Потърсете символа за индукция на опаковката или на дъното на тигана. Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като направите магнитен тест.
- Преместете магнит към дъното на тигана. Ако се привлича, тиганът е подходящ за индукция. Ако нямате магнит, налейте малко вода в съда, който искате да проверите, и ако „U“ не мига на дисплея и водата се загрева, съдът е подходящ.
- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.
- Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове или извито дъно.

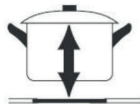


- Уверете се, че дъното на тигана е гладко, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.



- Винаги повдигайте тиганите от индукционния котлон – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.

3 Преди първа употреба

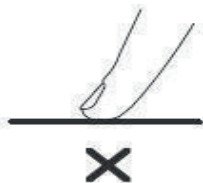
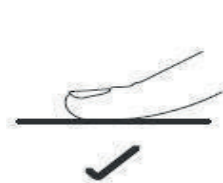


- За максимална ефективност тенджерата трябва да е със същия размер като зоната за готвене, като тиганът трябва да е центриран върху зоната за готвене. Не трябва да се използват тенджери с диаметър, по-голям от зоната за готвене.
- Въпреки че няма определено максимално тегло за всяка зона за готвене, ако използваната тенджера е със същия диаметър като зоната за готвене, тогава може да се използва пълна тенджера безопасно. Ако е необходимо да използвате по-малка тенджера, таблицата по-долу показва минимално допустимите размери на тенджерата за всяка зона за готвене:

Диаметър на зоната за готвене (мм)	Мин. диаметър на тенджерата (мм)
Зона 1/2: 180 мм	120 мм

3.3 Използване на бутоните за управление

- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмети (напр. прибори или кърпа), които да ги покриват. Дори тънък воден слой може да затрудни работата с бутоните за управление.



4 Функциониране на Уреда

4.1 За да започнете да готвите

- След включване на захранването звуковият сигнал се чува веднъж, всички индикатори светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че плотът е преминал в режим на готовност.
- Докоснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ., всички индикатори показват "-" или "--".
- Поставете подходящ тиган върху зоната за готвене, която искате да използвате.



Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

- Докоснете бутона за избор на отоплителна зона, индикаторът до клавиша ще мига "0" 5 секунди.
- Докато числото мига, задайте нивото на мощност, като докоснете многократно "-" или "+".



Можете също така да плъзгате по плъзгача или просто да докоснете всяка точка от плъзгача.

- Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, котлонът ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да променяте степента на нагряване по всяко време по време на готвене.

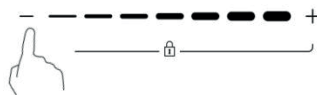
Ако дисплеят мига „ $\geq U \leq$ “, редувайки се със степента на нагряване, това означава, че:

- не сте поставили тиган на правилната зона за готвене или,
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или,
- тиганът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

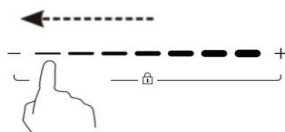
Не се извършва загревяване, освен ако на зоната за готвене няма подходящ съд. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не бъде поставен подходящ съд.

4.2 Когато приключите с готвенето

- Докосване на бутона за избор на отоплителна зона, която искате да изключите.
- Докоснете многократно "-" или плъзнете по плъзгача до лявата точка, след което докоснете "-", или докоснете лявата точка на плъзгача, след което докоснете "-". Уверете се, че дисплеят ще показва "0".



или



- За да изключите всички зони за готвене, докоснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ.
- Пазете се от горещи повърхности "H" ще покаже коя зона за готвене е гореща при допир. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Ще може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете още тигани, използвайте все още горещия котлон.

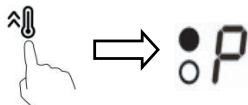
4.3 Използване на функцията за усилване

Функцията Boost е функция, която увеличава максимално мощността на избрана зона за готвене. Когато е активирана, функцията продължава 5 минути и осигурява по-мощно и по-бързо готвене, например за загревяване на вода в голяма тенджера за готвене на ориз или паста.

Използване на boost за прилагане на повече мощност

4 Функциониране на Уреда

1. Докоснете контрола за избор на зона за нагряване, която искате да усилите, индикатор до бутона ще мига „P“ на дисплея.
2. Докоснете контрола за функцията boost и зоната за готвене ще започне да работи в режим boost. Дисплеят за мощност ще покаже „P“, което показва, че зоната е в режим на усилване.

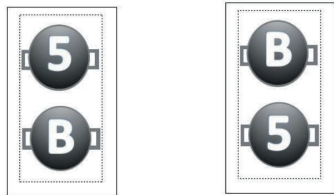


3. Увеличената мощност ще продължи 5 минути, след което зоната ще се върне на ниво на мощност 9.
4. Ако искате да отмените функцията за усилване по време на 5-минутното време за работа, докоснете контрола за избор на зона за готвене и индикатор до бутона ще мига. След това докоснете контрола за функцията boost и зоната за готвене ще се върне на ниво на мощност 9.



Управление на захранването

В този котлон всяка зона може да работи с функция Boost. Ако е необходимо да използвате функцията „boost“, първо се уверете, че другата зона е на максимално ниво на мощност 5.



4.4 Използване на функцията за пауза - STOP+GO

Функцията "Пауза" може да се използва по всяко време на готвенето. Тя позволява да спрете керамичния плот и да се върнете към него.

1. Уверете се, че зоната за готвене работи.
2. Докоснете бутона STOP+GO, индикаторът на зоната за готвене ще покаже "II". След това работата на керамичния плот ще бъде деактивирана в обхвата на всички зони за готвене, с изключение на клавишите STOP+GO, включване/изключване и заключване.



3. За да отмените състоянието на пауза, докоснете бутона STOP+GO, след което зоната за готвене ще се върне към степента на мощност, която сте задали преди това.



4.5 Заключване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволното им използване (например деца да включат по погрешка зоните за готвене).
- Когато органите за управление са заключени, всички органи за управление, с изключение на органа за включване/изключване, са деактивирани.

Заключване на бутоните за управление

1. Докоснете едновременно контролата „+“ или „-“.
2. Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

Отключване на бутоните за управление

1. Уверете се, че готварската печка е включена.
2. Докоснете и задръжте „+“ или „-“ за 3 секунди.
3. Вече можете да започнете да използвате готварската си печка.

4 Функциониране на Уреда



Когато печката е в режим на заключване, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. Винаги можете да изключите печката с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. в случай на спешност, но първо трябва да я отключите при следващата операция.



4.6 Защита от прегряване

Вграден температурен сензор следи температурата вътре в котлона. Когато бъде засечена прекомерна температура, котлонът ще спре автоматично работа.

4.7 Защита от разливане

Котлонът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи, след като определено количество течност прелее върху контролните елементи. Ако това се случи, изключете захранването, следвайте обичайните предпазни мерки за почистване на горещи течности и се уверете, че плотът е сух, преди да започнете отново да готвите. (Вижте Почистване и грижи).

4.8 Откриване на малки предмети

Когато върху индукционния котлон е оставен неподходящ размер или немагнитен тиган (напр. алуминиев), или друг дребен предмет (напр. нож, вилица, ключ), той автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Охлаждащият вентилатор ще работи още 1 минута.

4.9 Предупреждение за остатъчна топлина

Когато печката работи известно време, ще има остатъчна топлина. Буквата „Н“ (индикатор за остатъчна топлина) се появява на дисплея като

предупреждение за евентуално нараняване от горещи повърхности. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура.

4.10 Автоматично изключване

Друга функция за безопасност на котлона е автоматичното изключване. Това се случва винаги, когато забравите да изключите зона за готвене. Времената за изключване по подразбиране са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	Таймер за работа по подразбиране (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера като брояч на минути

4 Функциониране на Уреда

Ако не избирате никоя зона за готвене

1. Уверете се, че котлонът е включен.
2. Докоснете бутона на таймера, индикаторът на таймера ще се покаже „30“.
3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контрола - или +. Зададените минути ще бъдат потвърдени след като мигат за около 5 секунди. Когато времето е настроено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже „35“ оставащото време.
4. За да отмените таймера, докоснете бутона на таймера, на дисплея на таймера ще се покаже „00“, а след това дисплеят ще покаже „--“.
5. Зумерът ще издаде звуков сигнал в продължение на 30 секунди, а дисплеят на таймера ще покаже „--“, когато зададеното време изтече.



Докоснете контролата „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

Докоснете и задръжте контролата „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.

Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 00 минути.

Настройване на таймера за изключване на една зона за готвене

1. Докосване на бутона за избор на зона за нагряване.
2. Докоснете бутона на таймера, индикаторът на таймера ще покаже „30“.
3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контрола - или +. Зададените минути ще бъдат потвърдени след като мигат за около 5 секунди.

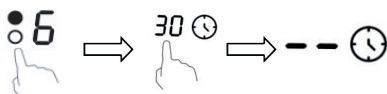


Докоснете контролата „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

Докоснете и задръжте контролата „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.

Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

4. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване и след това докоснете таймера, таймерът се отменя, на дисплея за минути ще се покаже „00“, а след това „--“.



5. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага, а на дисплея ще се покаже „35“ оставащото време.



Червената точка до индикатора за ниво на мощност „6“ ще светне, показвайки, че зоната е избрана.

Настройване на таймера за изключване на повече от една зона за готвене

1. Ако повече от една зона за отопление използва тази функция, индикаторът на таймера ще показва най-краткото време. (напр. време за настройка на зона 1# от 3 минути, време за настройка на зона 2# от 6 минути, индикаторът на таймера показва „3“.)



Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще мига.



(зададено на 6 минути)



(зададено на 3 минути)

4 Функциониране на Уреда

2. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.



Ако искате да промените времето след настройване на таймера, трябва да започнете от стъпка 1.

4.12 Настройки за нагриване

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството, което готвите.

Топлина	Пригодност
1 - 2	• затопляне на малки количества храна • разтопяване на шоколад и масло • леко къкрене • бавно затопляне
3 - 4	• претопляне • бързо кипене • готвене на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на паста
9	• пържене на фурна • изгарящо • кипене на супата • вряща вода



Внимавайте при пържене, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията Boost на индукционния котлон. При изключително високи температури маслото и мазнините ще се възпламенят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

5.1 Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като запази топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете степенята, когато храната се загрее добре.

Варене на тих огън, готвене на ориз

- Варенето на тих огън се случва под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата само от време на време се издигат на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, защото вкусовете се развиват, без храната да се преварява. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и съгъстени с брашно сосове под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира правилното сготвене на храната в препоръчаното време.

Запържен стек

За да пригответе сочни и ароматни пържоли:

1. Оставете месото да престои на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Капнете малко количество олио в горещия тиган и след това сложете месото върху него.

4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това колко добре искате да бъде изпечена. Времето може да варира от около 2 до 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда е на допир, толкова по-добре изпечена ще бъде.

5. Оставете стека да почине върху топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне, преди да сервирайте.

За пържене

1. Изберете уок с плоско дъно, съвместим с индукция, или голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки порции.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо сварете месото, оставете го настрана и го дръжте топло.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса си.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се затоплили добре.
7. Сервирайте веднага.

6 Монтиране на уреда

6.1 Преди да инсталирате печката, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и равна, като никакви конструктивни елементи не пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от термоустойчив материал.
- Ако печката е монтирана над фурна, тя има вграден охлаждащ вентилатор.
- Инсталацията ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби.
- В постоянното окабеляване е вграден подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от мрежовото захранване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване. Изолиращият прекъсвач трябва да е от одобрен тип и да осигурява 3 мм въздушна междина между контактите във всички полюси (или във всички активни [фазни] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват това изменение на изискванията).
- Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран плот.
- Ако имате съмнения относно монтажа, консултирайте се с местните строителни власти и наредби.
- Използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стените около плота.

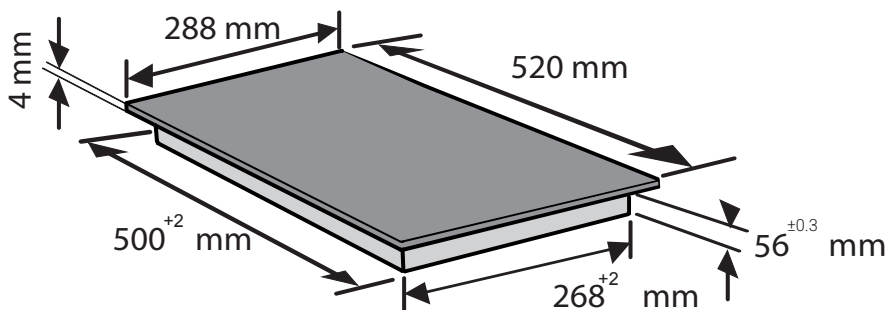
6.2 След монтажа на плота, уверете се, че:

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафовете или чекмеджетата
- Има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафовете до основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата му се монтира термозащитна бариера.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента.

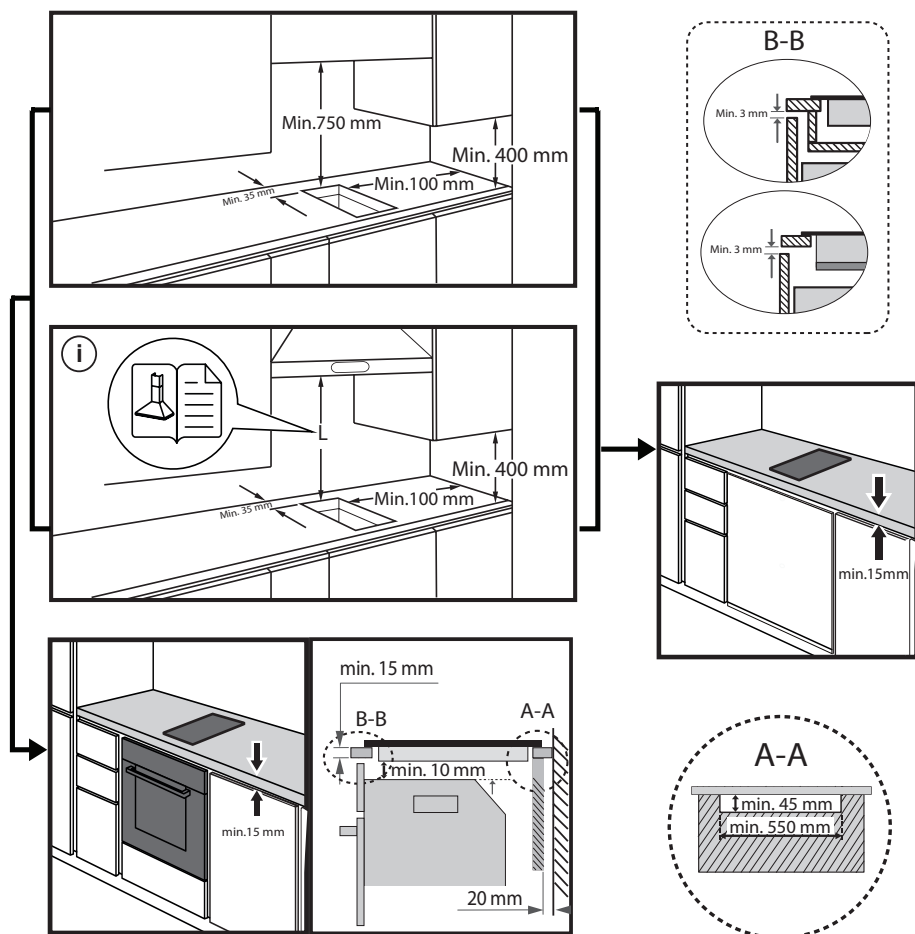
6.3 Монтаж на уреда

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

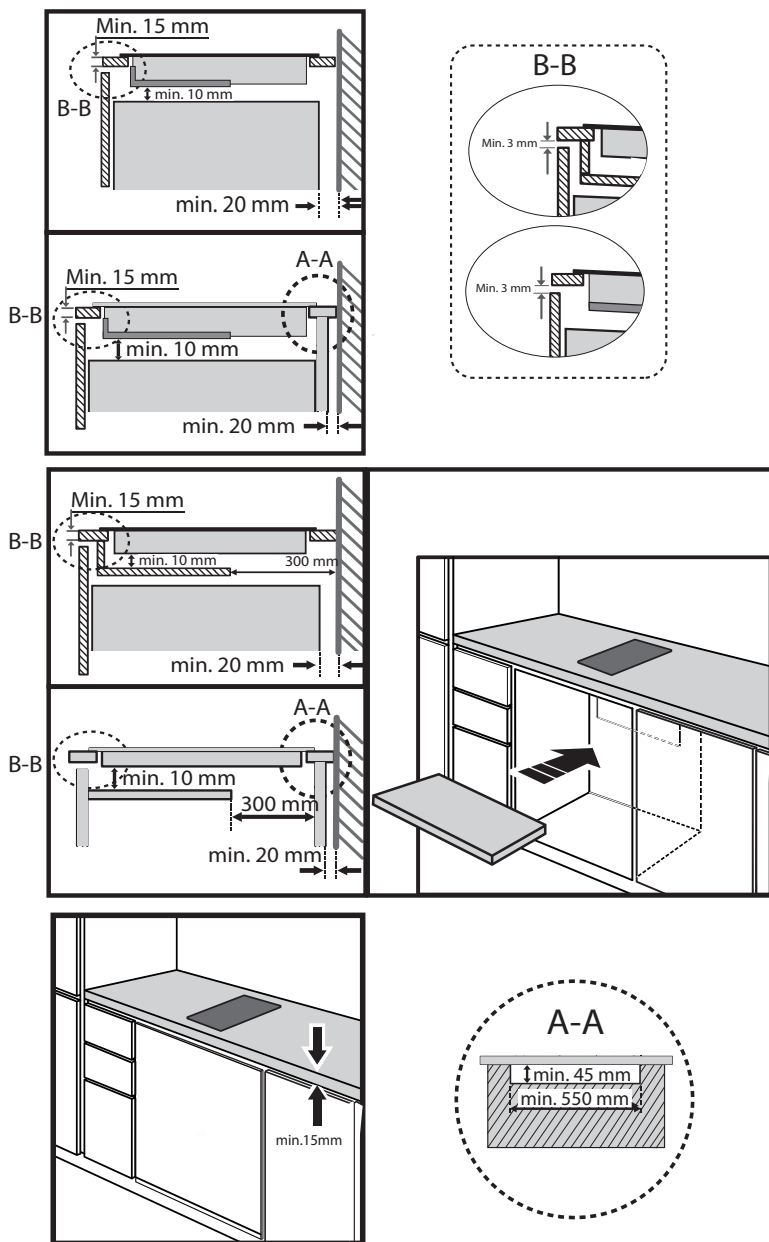
При всички обстоятелства се уверете, че керамичният плот е добре вентилиран и че входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният котлон е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.



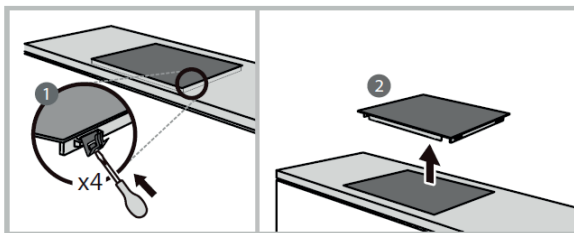
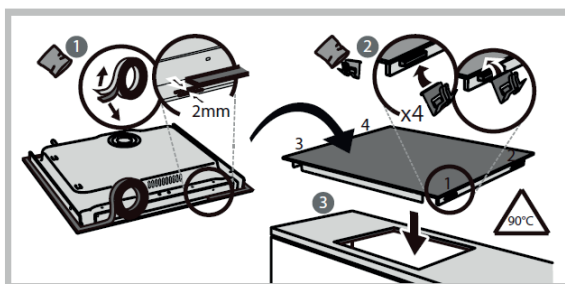
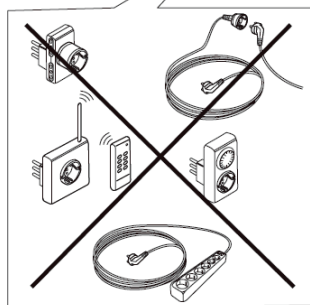
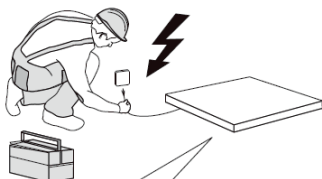
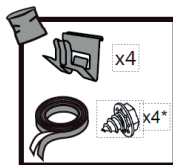
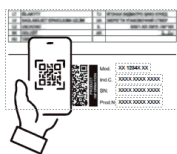
6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда

6.4 Свързване на котлона към електрическата мрежа

Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице.

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

1. Домашната електрическа инсталация е подходяща за мощността, консумирана от котлона.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с данни

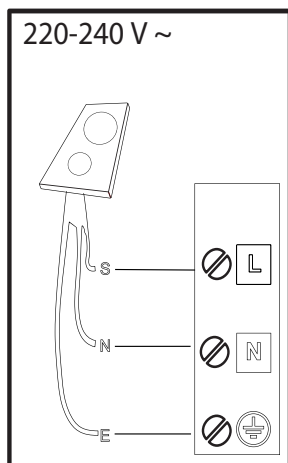


Сеченията на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелата с данни. За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C във всяка точка.

Проверете с електротехник дали домашната електрическа инсталация е подходяща без промени. Промени трябва да се правят само от квалифициран електротехник.

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-
браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-
kahverengi-donn-brünn

⊕ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίrπivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-
geltona/žalia-zófty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-
rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасын/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-
sárga/zöld-gul/grönn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-san/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мѣлѣ-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плага-modro-
plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Почистване и поддръжка

Какво	Как	Важно
Ежедневни замърсявания по стъклото (отпечатащи от пръсти, следи, петна от храна или разливи на незахарни течности върху стъклото)	1. Изключете захранването на котлона. 2. Нанесете препарат за почистване на котлони, докато стъклото е още топло (но не горещо!). 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на котлона.	• Когато захранването на котлона е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Мощните търкалки, някои найлонови търкалки и агресивните/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или гъба за почистване е подходящ. • Никога не оставяйте остатъци от почистващ препарат върху котлона: стъклото може да се оцвети.
Прекипявания, топения и горещи захарни разливи по стъклото	Отстранете ги незабавно с помощта на стъргалка за рибни резени, шпатула или бръснарско ножче, подходящо за индукционни стъклокерамични котлони, но внимавайте с горещите повърхности на зоната за готвене: 1. Изключете захранването на котлона от контакта. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването или разлятата течност на хладно място от котлона. 3. Почистете замърсяването или разлятата течност с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъкло“ по-горе.	• Премахнете петната, оставени от разтопени течности и сладка храна или разляти течности, възможно най-скоро. Ако се оставят да се охладят върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е прибран, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
Преливания върху бутоните за управление	1. Изключете захранването на котлона. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на котлона.	• Котлонът може да издаде звуков сигнал и да се изключи сам, а сензорните бутони може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте подсушили зоната за сензорно управление, преди да включите отново котлона.

8 Отстраняване на неизправности

Отстраняване на неизправности	Първопричина	Помощ
Котлонът не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че плотът е свързан към електрическата мрежа и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Управлението е заключено.	Отключете управлението. Вижте раздел „Използване на индукционния котлон“ за инструкции.
Сензорните контроли са трудни за работа.	Възможно е да има лек воден филм върху контролите или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че зоната за сензорно управление е суха и използвайте върха на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Съдове за готвене с груби ръбове.	Използвайте съдове за готвене с плоски и гладки дъна. Вижте „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Използват се неподходящи абразивни гъбки или почистващи препарати.	Вижте „Почистване и грижа“.
Някои тигани издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за готварските съдове и не е признак за повреда.
Индукционният котлон издава тихо бръмчене, когато се използва на висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът би трябвало да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатор, идващ от индукционния плот.	Вграден във вашия индукционен плот охлаждащ вентилатор се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния котлон.	Това е нормално и не изисква никакви действия. Не изключвайте захранването на индукционния котлон от контакта, докато вентилаторът работи.

8 Отстраняване на неизправности

Тиганите не се нагряват и на дисплея се появява .	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото не е подходящ за индукционно готвене.	Използвайте съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Центрирайте тигана и се уверете, че дъното му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният котлон или зоната за готвене се е изключила неочаквано, чува се звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено се редува с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете буквите и цифрите на грешките, изключете индукционния котлон от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Индикация за повреди и проверка на индукционна зона за готвене

Ако възникне аномалия, индукционната печка автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Отстраняване на неизправности	Първопричина	Помощ
F3/F4	Повреда на температурния сензор на индукционната бобина.	Моля, свържете се с квалифициран техник.
F9/FA	Температурен сензор на повреда в IGBT транзистора.	Моля, свържете се с квалифициран техник.
E1/E2	Ненормално захранващо напрежение.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включете захранването, след като захранването е нормално.
E3	Висока температура на сензора за температура на индукционната бобина.	Моля, свържете се с квалифициран техник.

Горното е преценка и проверка на често срещани повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди по индукционната печка.

9 Технически лист с данни

Информация за домакински електрически котлони

	Символ Стой- ност Единица	Символ Стой- ност Единица	Символ Стой- ност Единица
Идентификация на модела:		HDI 32401 TO	
Тип плот:		Вграден плот	
Брой готварски зони и/или области:		2 зони	
Технология на нагряване (индук- ционни, лъчисти или плътни плочи):		индук-ционни	
За кръгли готварски зони: диаметър на полезната повърхност на всяка електрическа зона, закръглен до най-близките 5 mm:	Ø	Зона 1:18.0 Зона 2:18.0	cm
За некръгли зони: дължина и шири- на на полезната повърхност, закръг- лена до най-близките 5 mm:	L W	N/A	cm
Разход на енергия на зона, изчислен на kg:	EElectric cooking	Зона 1: 184.9 Зона 2: 194.0	Wh/kg
Разход на енергия за целия плот, изчислен на kg:	EElectric hob	189.4	Wh/kg

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BEKO

BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava

Denne od 8:00 do 18:00

Pomôže vyriešiť záručné, prípadne pozáručné opravy výrobkov BEKO

Kontakt	0800 171 250
e-mail	zakaznickecentrumsk@bekosk.cz
Objednávka opravy spotrebiča on-line	www.bekosk.sk
ZÁRUKA 5 ROKOV – podmienky a registrácie on-line	www.bekosk.sk

ZÁRUČNÉ PODMIENKY SR

a) Platný a čitateľný predajný doklad, ktorý obsahuje dátum predaja, model spotrebiča a označenie predajcu oprávňuje užívateľa využiť záruku na výrobok v súlade s ustanoveniami zák. č. 40/1964 Zb. Občianskeho zákonníka, v platnom znení.

b) Ak nie je stanovené inak, je záručná doba na výrobok 24 mesiacov. Začína plynúť odo dňa prevzatia veci kupujúcim okrem prípadu, kedy je nutné uvedenie do prevádzky oprávnenou firmou. V takomto prípade začne záručná doba plynúť odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky.

Výrobky, ktoré vyžadujú odbornú montáž/pripojenie: plynové a kombinované sporáky a varné panely, ďalej všetky spotrebiče, ktoré nie sú vybavené prívodným elektrickým káblom zakončeným vidlicou. Zapojenie spotrebiča je službou hradenou zákazníkom. Dovoza nezodpovedá za poškodenie vzniknuté chybnou inštaláciou a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývajúca z týchto záručných podmienok môže byť uplatnená iba na území Slovenskej republiky a týka sa len a výhradne spotrebičov dovezených do SR prostredníctvom našej spoločnosti, BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava, ktorá je oficiálnym zastúpením značky BEKO pre Slovenskú republiku.

d) Záruka je poskytovaná kupujúcemu (konečnému spotrebiteľovi) v súlade so zákonom č. 634/1992 Zb., o ochrane spotrebiteľa v platnom znení, na výrobok slúžiaci bežnému používaniu v domácnosti. Výrobok nie je určený k priemyslovému používaniu a poskytovaniu služieb. Spotrebiče, ktoré nie sú používané v domácnosti, nie sú predmetom záruky (hotelové a reštauračné zariadenia, školské zariadenia, upratovacie firmy, atď...)

e) Práva za zodpovednosť za závady výrobku sa uplatňujú u predávajúceho. Záručná oprava sa vzťahuje výhradne na závady, ktoré vzniknú v dobe platnosti záručnej lehoty a to výrobnou vadou. Takto vzniknuté závady je oprávnený odstrániť iba autorizovaný servis.

O odstránení závad výrobku v záručnej lehote je kupujúci oprávnený požiadať predajcu alebo **Zákaznícke centrum BEKO** tel: 0800 171 250 http://www.towdy.sk/beko/index.php?option=com_rsform&Itemid=3.

f) Zákazník musí pri objednaní opravy nahlásiť dátum predaja, model spotrebiča, výrobné a produktové číslo, ktoré sa nachádza na výrobnom štítku každého spotrebiča. Bez nahlásenia týchto údajov nebude môcť byť požiadavka zákazníka na bezplatnú opravu vyriešená. Zákazník je ďalej povinný poskytnúť autorizovanému servisu súčinnosť potrebnú k overeniu existencie prípadne odstránenie reklamovanej závady.

g) Pri návšteve servisného technika kupujúci preukáže existenciu záruky predložením čitateľného predajného dokladu alebo certifikátu 5 rokov záruky BEKO. Po vykonaní záručnej opravy sú autorizované servisné strediská alebo predávajúci povinní vydať kupujúcemu čitateľnú kópiu opravného listu alebo doklad o uplatnení práva záruky a dobe trvania opravy. Po dobu záruky je kupujúci si povinný uschovávať všetky doklady súvisiace s kúpou a servisom výrobku. Opravný list slúži k preukazovaniu práv kupujúceho, preto je vo vlastnom záujme kupujúceho si skontrolovať pred podpisom všetky údaje. Záručná lehota sa v prípadoch, kedy závada znemožnila používanie výrobku, predlžuje o dobu, kedy kupujúci uplatnil nárok na záručnú opravu u autorizovaného strediska až do dňa prevzatia opraveného výrobku.

h) Výrobok musí byť inštalovaný a používaný podľa návodu k obsluhu a platných noriem. Funkcia chladničiek, mrazničiek a iných kombinácií je zaručená pri teplote okolia od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa ku kúpe veci viažu podľa zvláštnych právnych predpisov.

j) Spoločnosť BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava ponúka spotrebiteľom na vybrané modely **predĺženú záruku v celkovej dĺžke trvania 5 rokov**. Predmetom tejto nadštandardnej záruky je bezplatné odstraňovanie výrobných závad po dobu nasledujúcich 36 mesiacov od skončenia zákonnej dvojročnej záručnej lehoty.

Podmienkou získania certifikátu predĺženej záruky je splnenie všetkých podmienok uvedených na www.bekosk.sk.

O odstránení závad výrobku v predĺženej záručnej lehote je kupujúci oprávnený požiadať **Zákaznícke centrum BEKO tel: 0800 171 250** http://www.towdy.sk/beko/index.php?option=com_rsform&Itemid=3.

Pri oprave v rámci predĺženej záruky je užívateľ povinný autorizovanému servisu predložiť platný certifikát predĺženej záruky a predajný doklad.

V dobe trvania predĺženej záruky bude oprávnená reklamácia riešená opravou alebo dodaním náhradného dielu. V prípade neodstrániteľnej závady zaistiť dovozcu priamo u zákazníka výmenu výrobku za nový. Nárok na výmenu uplatňuje zákazník po zaslaní všetkých potrebných dokladov /platný certifikát, doklad o zakúpení, vyjadrenie servisného technika/ na e-mail: reklamacie.beko@bekosa.cz alebo poštou na adresu **BEKO s.r.o., Továrenská 532, 905 01 Senica**. Spotrebiteľ nemá právo v priebehu predĺženej záruky na vrátenie kúpnej čiastky. Uplatnenie práva na bezplatné odstraňovanie výrobných závad podlieha týmto uvedeným všeobecným záručným podmienkam.

Právo na uplatnenie záruky zaniká ak:

- nie je výrobok používaný v súlade s návodom
- došlo k mechanickému poškodeniu výrobku cudzím zavinením, pri nesprávnej údržbe alebo iným zanedbaním starostlivosti o výrobok
- bol na výrobku urobený neodborný zásah neoprávnenou osobou
- plynové spotrebiče alebo spotrebiče s napájaním 400V neboli uvedené do prevádzky odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškodeniu pri preprave
- je závada spôsobená vonkajšími podmienkami, ako sú napr. poruchy v elektrickej sieti alebo vadná bytová inštalácia, nevhodnými prevádzkovými podmienkami, poškodenie žvlom
- je výrobok vadný z dôvodu použitia neoriginálneho príslušenstva a náhradných dielov
- kuchynská linka, do ktorej je výrobok zabudovaný, nespĺňa technické parametre
- záruka sa ďalej nevzťahuje na preventívnu údržbu popísanú v návode k obsluhu, poprípade závady spôsobené nevhodnou manipuláciou, na opotrebenie vzniknuté bežným používaním, mechanické poškodenie sklenených a plastových komponentov
- záruka sa nevzťahuje na návštevu technika za účelom poradenstva, preventívna kontrola stavu spotrebiča, výmena náhradného dielu, ktorý nevyžaduje odborný zásah, výmena smeru otvárania dverí chladničky

Ве молиме, најнапред прочитајте го ова упатство за употреба!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што се одлучивте за овој апарат на Веко. Се надеваме дека добро ќе Ви користи овој апарат, кој е произведен со висок квалитет и според најнова технологија. Затоа Ве молиме внимателно прочитајте го целото упатство за употреба и другите приложени документи пред да го користите апаратот и чувајте ги во случај да Ви затребаат. Ако му го дадете апаратот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата со тоа што ќе обрнете внимание на сите информации и предупредувања наведени во ова упатство.

Имајте на ум дека ова упатство за употреба може да важи и за други модели. Разликите во моделите се јасно опишани во упатството.

Значење на симболите

Во различни делови од ова упатство за употреба се користат следниве симболи:



Важни информации и корисни совети во врска со користењето на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредувања во врска со опасни ситуации поврзани со безбедноста на човечкиот живот и на материјалниот имот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за опасност од пожар.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за опасност од електричен удар.

Важни упатства за безбедноста

Прочитајте внимателно и зачувајте за во иднина

1.1 Општа безбедност

Овој дел содржи упатства за безбедноста што ќе помогнат да не дојде до пожар, електричен удар, изложеност на пропуштена микробранова енергија, физички повреди или оштетување на материјалниот имот. Ако не се следат овие упатства, гаранцијата ќе изгуби важност.

- Производите на Веко се во согласност со важечките стандарди за безбедност; затоа, во случај на оштетување на уредот или на електричниот кабел, треба да ги поправи или замени продажниот салон, сервисниот центар или некое стручно лице

или овластен сервис за да не се предизвика некаква штета. Поради погрешни или нестручни поправки може да биде доведен во опасност корисникот на уредот.

1.2 Инсталирање

Опасност од електричен удар

- Исклучете го апаратот од електричната мрежа пред да вршите какви било работи или одржување на него.
- Поврзувањето со добар систем за заземјување е од суштинско значење и задолжително.
- Промените во домашниот систем за поврзување мора да ги врши само квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со електричен удар или смрт.

1.3 Ракување и одржување

Опасностоделектричен удар

- Не гответе на скршена или напукната плоча за готвење. Доколку површината на плочата за готвење се скрши или пукне, веднаш исклучете го апаратот од електричната мрежа (сиден прекинувач) и контактирајте квалификуван техничар.
- Исклучете ја плочата за готвење од сидот пред чистење или одржување.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со електричен удар или смрт.

1.4 Опасност по здравјето

- Овој апарат е во согласност со стандардите за електромагнетна

безбедност.

1.5 Опасност од жешка површина

- За време на употребата, достапните делови од овој апарат ќе станат доволно загреани за да предизвикаат изгореници.
- Не дозволувајте Вашето тело, облека или кој било друг предмет освен соодветен сад за готвење да дојде во контакт со индукциското стакло додека површината не се олади.
- Металните предмети како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината на шпоретот бидејќи можат да се загреат.
- Држете ги децата настрана.
- Рачките на тенџерињата може да бидат жешки

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

на допир. Проверете дали рачките на тенџерето не висат над другите вклучени рингли. Рачките чувајте ги подалеку од дофат на деца.

- Непочитувањето на овој совет може да резултира со изгореници и труење.

1.6 Опасност од исекотини

- Острото сечило на стругалката за плочата за готвење се изложува кога ќе се повлече заштитниот капак. Користете многу претпазливо и секогаш чувајте го на безбедно и подалеку од дофат на деца.
- Непочитувањето на претпазливоста може да резултира со повреди или исеченици.

1,7 Важни упатства за безбедноста

- Не оставајте го апаратот без надзор кога се употребува. Превривањето предизвикува чадење и масни прелевања што може да се запалат.
- Не го користете апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Не оставајте предмети или прибор на апаратот.
- Не го користете апаратот за затоплување или загревање на просторијата.
- По употреба, секогаш исклучувајте ги ринглите и плочата за готвење како што е опишано во ова упатство (т.е. со користење на контролите на допир).
- Не дозволувајте децата да си играат со апаратот или да седат, стојат или се качуваат на него.
- Не чувајте предмети што

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

ги интересираат децата во ормари над апаратот. Децата што се качуваат на плочата за готвење би можеле сериозно да се повредат.

- Не ги оставајте децата сами или без надзор во просторијата каде што се користи апаратот.
- Децата или лицата со попреченост што им ја ограничува способноста за користење на апаратот треба да имаат одговорно и компетентно лице кое ќе ги упати во неговата употреба. Инструкторот треба да биде уверен дека може да го користи апаратот без опасност за себе или за околината.
- Не поправајте или заменувајте ниту еден дел од апаратот освен ако не е препорачано во упатството. Секое друго сервисирање треба да

го изврши квалификуван техничар.

- Не користете чистач на пареа за чистење на плочата за готвење.
- Не ставајте или испуштајте тешки предмети на плочата за готвење.
- Не стојте на плочата за готвење.
- Не користете тави со назабени рабови и не влечете ги тавите по керамичко-стаклената површина бидејќи тоа може да го изгребе стаклото.
- Не користете стругалки или други груби абразивни средства за чистење за чистење на плочата за готвење, бидејќи тие можат да го изгребат индукциското стакло.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да го замени

производителот или неговиот сервисер или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.

- Овој уред е наменет за употреба во домаќинството или на места како што се:

- чајни кујни за вработените во продавници, канцеларии и други работни средини;
- фарми;
- за посетителите во хотели, мотели и во други објекти за сместување;
- пансиони и слични средини.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи. Децата

помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

- Овој уред може да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со упатствата во врска со безбедното користење на уредот и со опасностите што се вклучени притоа.
- Деца не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца без нечиј надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето на шпорет без надзор со маст или масло може да биде опасно и може

да резултира со пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете пожарот со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пример, со капак или противпожарно ќебе.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не складирајте предмети на површините за готвење.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од електричен удар, за површини на плоча за готвење од стаклокерамика или сличен материјал што ги штити деловите под напон

• Да не се користи чистач на пареа.

• Апаратот не е наменет да се ракува преку надворешен тајмер

или одвоен систем за далечинско управување.

• **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење мора да биде под надзор. Краткорочниот процес на готвење мора постојано да се надгледува.

1.8 Согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE) и фрлање на отпадниот производ:

Овој апарат е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EU за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE). Со правилно отстранување на овој апарат, ќе помогнете да се спречи секаква можна штета врз животната средина и здравјето на луѓето, што инаку би можела да се предизвика доколку се отстрани на погрешен начин.



Симболот на производот означува дека не може да се третира како обичен домашен отпад. Треба да се однесе на место за собирање за рециклирање на електронски производи.

Овој апарат бара специјализирано отстранување на отпадот. За повеќе информации во врска со третманот, преработката и рециклирањето на овој производ, контактирајте ја Вашата локална самоуправа, службата за отстранување на домашен отпад или продавницата каде што сте го купиле.

За подетални информации во врска со третманот, преработката и рециклирањето

на овој производ, контактирајте со Вашата локална градска канцеларија, службата за отстранување отпад од домаќинствата или со продавницата во која сте го купиле производот.

1.9 Усогласеност со

Директивата за рестрикција на опасни супстанции (RoHS)

Производот што го купивте е во согласност со Директивата RoHS на ЕУ (2011/65/EU). Не ги содржи штетните или забранети материјали наведени во Директивата.

1.10 Информации за амбалажата

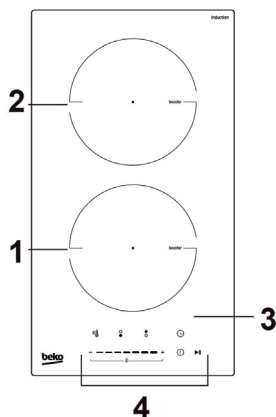


Материјалите од амбалажата на овој производ се произведени од материјали што може да се рециклираат во склад со државните прописи за заштита на околината. Не ги фрлајте материјалите од амбалажата заедно со отпадот од домаќинството или со друг отпад. Однесете ги во пунктот за собирање материјали од амбалажа одреден од локалните надлежни органи.

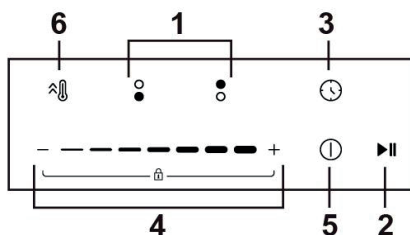
2 Општ преглед

2.1 Преглед

A



B



Контроли и делови

A. Преглед

1. Рингла од 2000 со засилување 2300W
2. Рингла од 1500 со засилување 2000W
3. Стаклена чинија
4. Контролна табла

Б. Контролна табла

1. Копче за избор на загревање рингла
2. Копче Stop & GO
3. Копче за тајмер
4. Контрола за регулирање на моќноста/
Копчиња за контролите за регулирање на
тајмерот/Копче за заклучување на тастерите
5. Копче ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ
6. Копче за функцијата за засилување

2.2 Технички податоци

Модел	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Рингли	2 рингли
Напон на електричната мрежа	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрична енергија	3000-3800 W
Големина на производот (Д*Ш*В)	288*520*60 mm
Димензии за вградување	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Техничките спецификации може да бидат изменети без претходна најава со цел подобрување на квалитетот на производот.

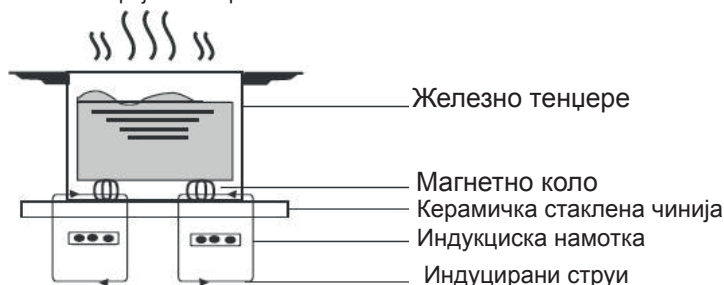


Илустрациите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат точно на вашиот производ.

3. Пред првата употреба

3.1 Вовед во индуциско готвење

Индукциското готвење е безбедна, напредна, ефикасна и економична технологија за готвење. Работи преку електромагнетни вибрации кои генерираат топлина директно во тавата, наместо индиректно преку загревање на стаклената површина. Стаклото се загрева само затоа што тавата на крајот го загрева.

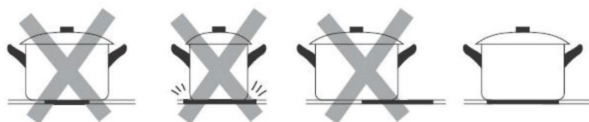


3.2 Избор на соодветни садови за готвење

- Треба да изберете соодветни садови за готвење за индукциска плоча, користејќи само садови за готвење со основа погодна за индукциско готвење.
- Побарајте го симболот за индукција на пакувањето или на дното од тавата. Можете да проверите дали Вашите садови за готвење се соодветни со спроведување на тест со магнет.
- Движете го магнетот кон дното на тавата. Доколку се привлече, тавата е погодна за индукција. Ако немате магнет, ставете малку вода во тавата што сакате да ја проверите, а потоа, ако „U“ не трепка на екранот и водата се загрева, тавата е соодветна.
- Садовите за готвење од следниве материјали не се соодветни: целосно не'рѓосувачки челик, алуминиум или бакар без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и земјени садови.
- Не користете садови за готвење со назабени рабови или закривена основа.

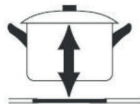


- Погрижете се на дното на тавата да е мазно, рамно прилепено на стаклото и да е со иста големина како ринглата. Секогаш ставајте ја тавата на средина на ринглата.



- Секогаш кревајте ги тавите од индукциската плоча за готвење – не лизгајте ги, бидејќи може да го изгребат стаклото.

3. Пред првата употреба

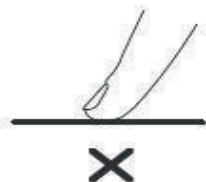
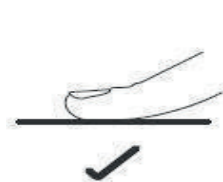


- За максимална ефикасност, тенџерето треба да биде со иста големина како и ринглата, со тавата во средината на ринглата. Не треба да се користат тенџериња со дијаметар поголем од ринглата.
- Иако не е наведено максимално ограничување на тежината за секоја рингла, ако тенџерето што се користи има ист дијаметар како и ринглата, тогаш може безбедно да се користи полно тенџере. Доколку е потребно да се користи помало тенџере, табелата подолу ги прикажува минималните дозволени димензии на тенџерето за секоја рингла:

Дијаметар на рингла (мм)	Мин. дијаметар на тенџере (мм)
Рингла 1/2:180 мм	120 мм

3.3 Користење на контролите на допир

- Контролите реагираат на допир, така што не треба да вршите никаков притисок.
- Користете ја површината на прстот, а не врвот.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.
- Погрижете се контролите секогаш да бидат чисти, суви и да нема никакви предмети (на пр., прибор или крпа) што ги покриваат. Дури и тенок слој вода може да го отежни ракувањето со контролите.



4 Како да се работи со апаратот

4.1 За да почнете да готвите

- Откако ќе се вклучи, звучниот сигнал ќе се огласи еднаш, сите индикатори светнуваат 1 секунда, а потоа се гасат, што покажува дека плочата за готвење е во режим на подготвеност.
- 1. Допрете го копчето ON/OFF, сите индикатори покажуваат „-“ или „+“.
- 2. Ставете соодветно тавче на ринглата што сакате да ја користите.



Погрижете се дното на тавата и површината на ринглата да се чисти и суви.

3. Допрете го копчето за избор на рингла, индикаторот до копчето ќе трепка „“ 5 секунди.
4. Додека бројот трепка, поставете го нивото на моќност со постојано допирање на „-“ или „+“.



Можете и да лизгате по контролата на лизгачот или само да допрете на која било точка од лизгачот.

- Ако не изберете поставка за топлина во рок од 1 минута, плочата за готвење автоматски ќе се исклучи. Ќе треба да започнете повторно од чекор 1.
- Можете да ја промените поставката за топлина во кога сакате за време на готвењето.

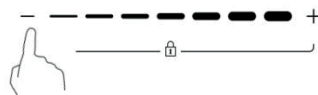
Ако екранот трепка „“ наизменично со поставката за јачина на топлина, тоа значи дека или:

- не сте поставиле тава на соодветната рингла или,
- тавата што ја користите не е соодветна за индукциско готвење или,
- тавата е премала или не е правилно поставена во средина на ринглата.

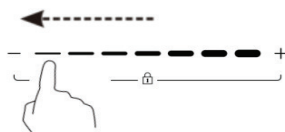
Нема да се загрева освен ако нема соодветен сад на ринглата. Екранот автоматски ќе се исклучи по 1 минута ако не е поставен соодветен сад.

4.2 Кога ќе завршите со готвење

1. Допрете на копчето за избор на ринглата што сакате да ја исклучите.
2. Допрете повеќе пати на „-“ или лизгајте по лизгачот до левата точка, а потоа допрете на „+“, или допрете ја левата точка на лизгачот, а потоа допрете на „-“. Погрижете се екранот да прикаже „0“.



ИЛИ



3. За да ги исклучите сите рингли со допирање на копчето ON/OFF.
4. Внимавајте на жешките површини „“ ќе покаже која рингла е жешка на допир. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна температура. Може да се користи и како функција за заштеда на енергија ако сакате да загреете повеќе тави, користете ја ринглата што е сè уште жешка.

4.3 Користење на функцијата за засилување

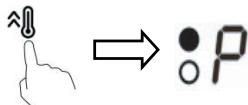
Функцијата „Boost“ (засилување) е функција што ја максимизира моќноста на избраната рингла. Кога е активирана, функцијата трае 5 минути и овозможува помоќно и побрзо готвење, на пример, за загревање вода во големо тенџере за готвење ориз или тестенини.

Користење на засилување за примена на поголема моќност

1. Допрете го копчето за избор на рингла што сакате да ја засилите, индикаторот до копчето ќе трепка „“ на екранот.

4 Како да се работи со апаратот

2. Допрете ја контролата за функцијата за засилување и ринглата ќе почне да работи во режим на засилување. На екранот за напојување ќе се прикаже „P“ за да се означи дека ринглата е во режим на засилување.

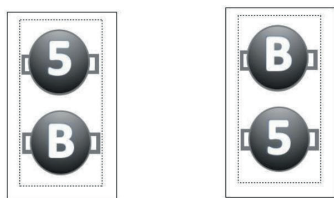


3. Зголемената моќност ќе трае 5 минути, а потоа ринглата ќе се врати на ниво на моќност 9.
4. Ако сакате да ја откажете функцијата за засилување за време на 5-минутното време на работа, допрете го копчето за избор на ринглата и индикаторот до копчето ќе трепка. Потоа допрете ја контролата за функцијата за засилување и ринглата ќе се врати на ниво на моќност 9.



Управување со моќноста

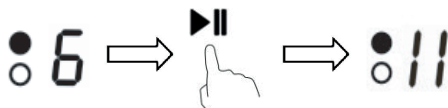
На оваа плоча, секоја рингла може да работи со функцијата Boost (засилување). Ако треба да користите засилување, прво проверете дали другата рингла е на максимално ниво на моќност од 5.



4.4 Користење на функцијата за пауза - STOP+GO

Функцијата за пауза може да се користи во кое било време за време на готвењето. Овозможува запирање на керамичката плоча за готвење и подоцна да се вратите кај неа.

1. Погрижете се ринглата да работи.
2. Допрете го копчето STOP+GO, индикаторот за рингла ќе покаже „II“. Потоа, работата на керамичката плоча за готвење ќе се деактивира во опсегот на сите рингли, освен копчињата STOP+GO, ON/OFF и копчето за заклучување.



3. За да го откажете статусот на пауза, допрете го копчето STOP+GO, по што ринглата ќе се врати на степенот на моќност што сте го поставиле претходно.



4.5 Заклучување на контролите

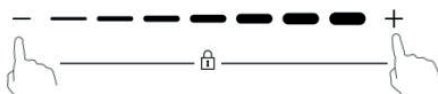
- Можете да ги заклучите контролите за да спречите ненамерна употреба (на пример, деца случајно да ги вклучат ринглите).
- Кога контролите се заклучени, сите контроли освен контролата ON/OFF се оневозможени.

За да ги заклучите контролите

1. Допрете ја контролата „+“ или „-“ истовремено.
2. Индикаторот на тајмерот ќе прикаже „Lo“.

За да ги отклучите контролите

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.
2. Допрете и задржете „+“ или „-“ 3 секунди.
3. Сега можете да започнете да ја користите плочата за готвење.



4 Како да се работи со апаратот



Кога плочата за готвење е во режим на заклучување, сите контроли се исклучени освен ON/OFF, секогаш можете да ја исклучите керамичката плоча со контролата ON/OFF во итен случај, но прво треба да ја отклучите плочата за готвење во следната операција.

4.6 Заштита од прегревање

Вградениот сензор за температура ја следи температурата во внатрешноста на плочата за готвење. Кога ќе се открие прекумерна температура, плочата за готвење автоматски ќе престане да работи.

4.7 Заштита од излевање

Плочата за готвење ќе испушти звучен сигнал и ќе се исклучи откако одредена количина течност ќе се прелее врз контролите. Доколку се случи ова, исклучете го напојувањето, следете ги вообичаените мерки на претпазливост за чистење топли течности и погрижете се плочата за готвење да биде сува пред повторно да започнете со готвење. (видете во Чистење и одржување).

4.8 Откривање мали предмети

Кога на индуциската плоча за готвење ќе ставите тава со несоодветна големина или немагнетна тава (на пр. алуминиумска) или некој друг мал предмет (на пр. нож, виљушка, клуч), индуциската плоча за готвење автоматски се префрла во режим на подготвеност за 1 минута. Вентилаторот за ладење ќе работи уште 1 минута.

4.9 Предупредување за преостаната топлина

Кога плочата за готвење работи некое време, ќе има преостаната топлина. Буквата „H“ (индикатор за преостаната топлина) ќе се појави на екранот како предупредување за можна повреда од жешки површини. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна

температура.

4.10 Автоматско исклучување

Друга безбедносна карактеристика на плочата за готвење е автоматското исклучување. Ова се случува секогаш кога ќе заборавите да ја исклучите ринглата. Стандардните времиња на исклучување се прикажани во табелата подолу:

Ниво на моќност	Стандарден работен тајмер (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 Користење на тајмерот

Можете да го користите тајмерот на два различни начина:

- Можете да го користите како одбројувач на минути. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ниедна рингла кога ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите да се исклучи една или повеќе рингли откако ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите тајмерот до 99 минути.

Користење на тајмерот како одбројувач на минути

Ако не избирате ниедна рингла

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.
2. Допрете го копчето на тајмерот, индикаторот за тајмер ќе покаже „30“.
3. Прилагодете го тајмерот со допир на контролата - или +. Поставените минути ќе бидат потврдени откако ќе трепкаат околу 5 секунди. Кога ќе се постави времето, веднаш

4 Како да се работи со апаратот

ќе почне да одбројува. На дисплејот ќе се прикаже „36:00“ преостанатото време.

4. За да го откажете тајмерот, допрете го копчето на тајмерот, на екранот на тајмерот ќе се прикаже „00“, а потоа на екранот ќе се прикаже „--“.

5. Звучниот сигнал ќе се огласи на секои 30 секунди, а на екранот на тајмерот ќе се прикаже „--“ кога ќе истече поставеното време.



Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.

Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да намалите или зголемите за 10 минути.

Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 00 минути.

Поставување на тајмерот за исклучување на една рингла

1. Допирање на копчето за избор на рингла.
2. Допрете го копчето на тајмерот, индикаторот за тајмер ќе покаже „30“.
3. Прилагодете го тајмерот со допир на контролата - или +. Поставените минути ќе бидат потврдени откако ќе трепкаат околу 5 секунди.

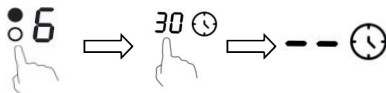


Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.

Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да намалите или зголемите за 10 минути.

Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 0 минути.

4. Со допирање на копчето за избор на рингла, а потоа со допирање на тајмерот, тајмерот се откажува, на екранот за минути ќе се прикаже „00“, а потоа „--“.



5. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува, а на екранот ќе се прикаже „36:00“ преостанатото време.



Црвената точка до индикаторот за ниво на моќност „6“ ќе светне, што укажува дека ринглата е избрана.

Поставување на тајмерот за исклучување на повеќе од една рингла

1. Доколку оваа функција се користи на повеќе рингли, индикаторот за тајмер ќе го покаже најниското време. (на пр. времето на поставување за рингла 1# е 3 минути, времето на поставување за рингла 2# е 6 минути, индикаторот на тајмерот покажува „3“.)



Црвената точка до индикаторот за ниво на моќност ќе трепка.



(поставете на 6 минути)



(поставете на 3 минути)



2. Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната рингла автоматски ќе се исклучи.



Ако сакате да го промените времето откако ќе го поставите тајмерот, треба да започнете од чекор 1.

4 Како да се работи со апаратот

4.12 Поставки за топлина

Поставките подолу се само насоки. Точната поставка ќе зависи од неколку фактори, вклучувајќи го Вашиот сад за готвење и количината што ја готвите.

Топлина	Соодветност
1 - 2	• затоплување мали количини храна • топење чоколадо и путер • нежно крчкање • бавно затоплување
3 - 4	• повторно загревање • брзо крчкање • готвење ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• потпржување • готвење паста
9	• потпржување со мешање • пржење • доведување на супата до вриење • зовривање вода



Внимавајте при пржење бидејќи маслото и маснотиите се загреваат многу брзо, особено ако ја користите функцијата за засилување на индукциската плоча за готвење. На екстремно високи температури маслото и маснотиите ќе се запалат спонтано и ова претставува сериозен ризик од пожар.

5.1 Совети за готвење

- Кога храната ќе зоврие, намалете ја температурата.
- Користењето капак ќе го скрати времето на готвење и ќе заштеди енергија со задржување на топлината.
- Намалете ја количината на течност или маснотии за да го намалите времето на готвење.
- Започнете со готвење на висока температура и намалете ја температурата кога храната ќе се загрее.

Крчкање, готвење ориз

- Крчкањето се случува под точката на вриење, на околу 85°C, кога меурчиња повремено се креваат на површината на течноста за готвење. Тоа е клучно за вкусни супи и деликатни чорби бидејќи вкусовите се развиваат без да се превари храната. Исто така, треба да ги готвите сосовите со основа од јајца и сосовите згуснати со брашно под точката на вриење.
- За некои задачи, вклучително и готвењето ориз со метод на апсорпција, може да биде потребна поставка повисока од најниската за да се обезбеди правилно готвење на храната во препорачаното време.

Пржење стек

За да готвите сочни и вкусни стекови:

1. Пред готвење, оставете го месото на собна температура околу 20 минути.
2. Загрејте тава за пржење со дебело дно.
3. Премачкајте ги двете страни од стекот со масло. Накапете малку масло во загреаната тава, а потоа ставете го месото во неа.

4. Свртете го стекот само еднаш за време на готвењето. Точното време на готвење ќе зависи од дебелината на стекот и од тоа колку сакате да биде зготвен. Времето може да варира од околу 2 до 8 минути за секоја страна. Притиснете го стекот за да процените колку е зготвен - колку е поцврст, толку подобро ќе се испржи.

5. Оставете го стекот да отстои на топла чинија неколку минути за да се опушти и омекне пред сервирање.

За потпржување со мешање

1. Изберете вок со рамна основа соодветен за индукција или голема тава за пржење.
2. Подгответе ги сите состојки и опрема. Потпржувањето со мешање треба да е брзо. Ако готвите големи количини, гответе ја храната во неколку помали порции.
3. Загрејте ја тавата кратко и додајте две лажици масло.
4. Прво згответе го месото, ставете го на страна и одржувајте го топло.
5. Потпржете го зеленчукот со мешање. Кога е топол, но сè уште крцкав, вклучете ја ринглата на пониска температура, вратете го месото во тавата и додајте го сосот.
6. Нежно промешајте ги состојките за да бидете сигурни дека се загреани.
7. Сервирајте веднаш.

6 Монтирање на апаратот

6.1 Пред да ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека

- Работната површина е квадратна и рамна и ниеден структурен елемент не попречува на барањата за простор.
- Работната површина е изработена од материјал отпорен на топлина.
- Ако плочата за готвење се монтира над рерна, рерната да има вграден вентилатор за ладење.
- Монтирањето ќе биде во согласност со сите барања за дозвола и важечките стандарди и прописи.
- Соодветен изолациски прекинувач кој овозможува целосно исклучување од напојувањето со електрична енергија е вграден во трајната електрична инсталација, монтиран и позициониран така што е во согласност со локалните правила и прописи за електрична инсталација. Изолацискиот прекинувач мора да биде од одобрен тип и да обезбеди контактна одвоеност од 3 мм со воздушен јаз во сите полови (или во сите активни [фазни] проводници ако локалните правила за поврзување ја дозволуваат оваа варијација на барањата).
- Изолацискиот прекинувач ќе биде лесно достапен за купувачот кога плочата за готвење ќе се монтира.
- Доколку имате сомнежи во врска со инсталацијата, консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти.
- За сидните површини околу плочата за готвење користете завршни обработки отпорни на топлина и лесни за чистење (како што се керамичките плочки).

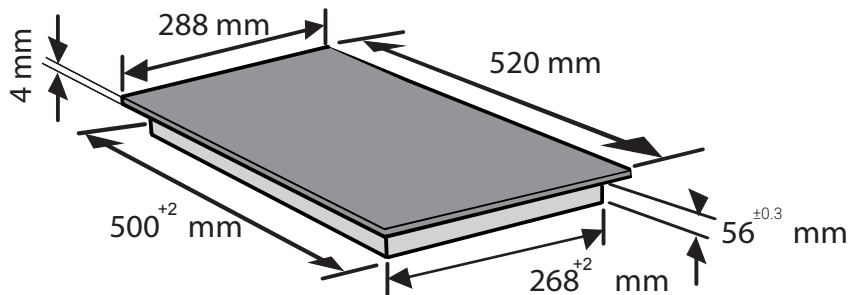
6.2 Откако ќе ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека:

- Кабелот за напојување не е достапен преку вратичките од креденците или фиоките
- Има соодветен проток на свеж воздух од надворешноста на кујнскиот елемент до дното на плочата за готвење.
- Ако плочата за готвење е монтирана над фиока или креденец, под основата на плочата се монтира термичка заштитна бариера.
- Изолацискиот прекинувач е лесно достапен за клиентот.

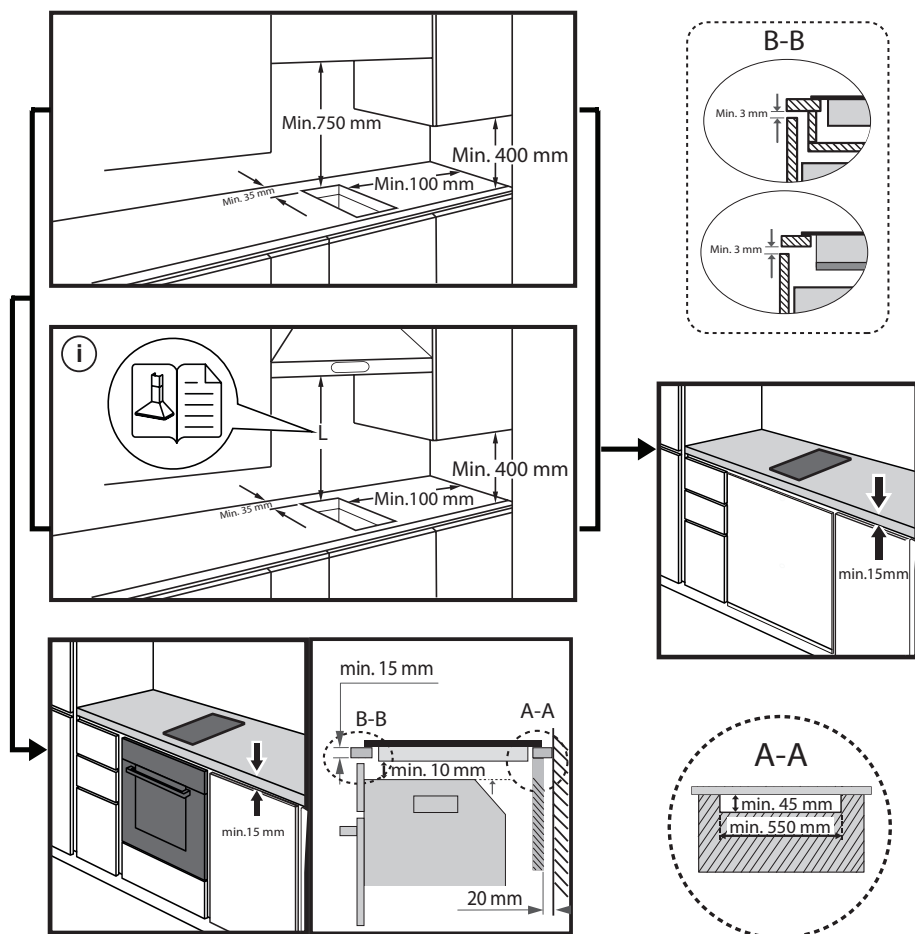
6.3 Монтирање на апаратот

Исечете ја работната површина според димензиите прикажани на цртежот.

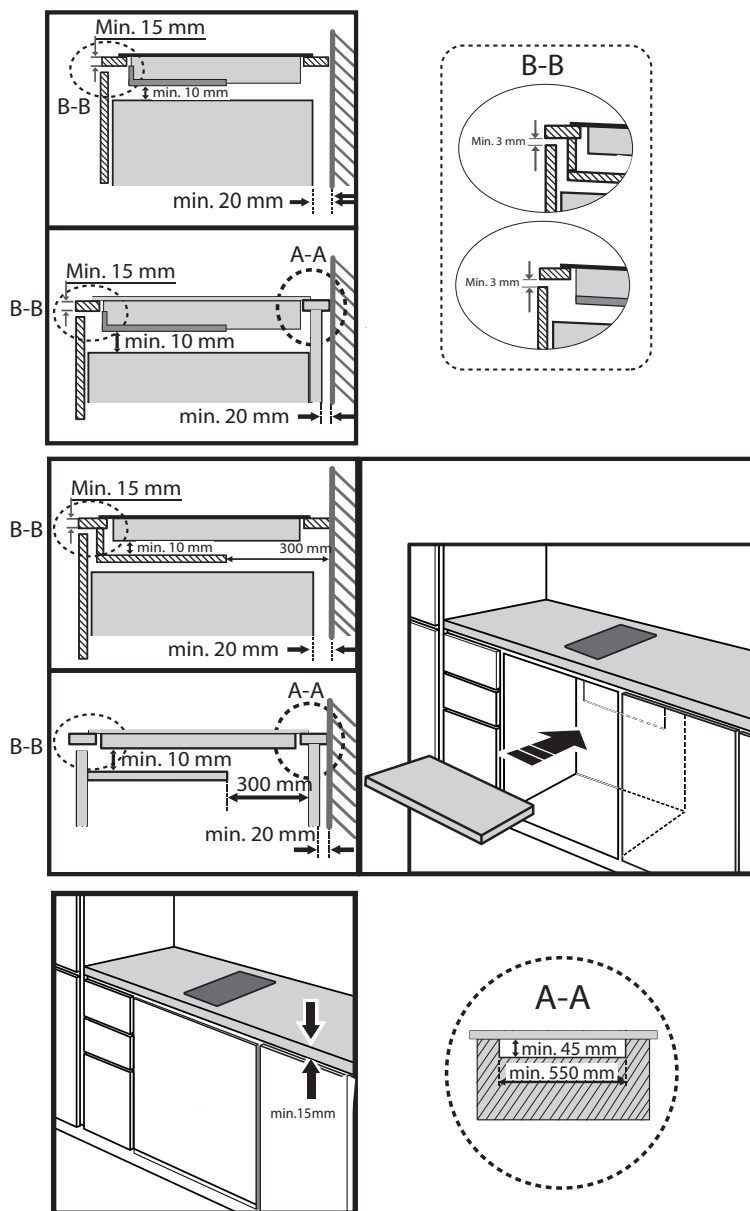
Под секакви околности, погрижете се керамичката плоча да биде добро проветрена и да не се блокирани влезот и излезот за воздух. Погрижете се индукциската плоча за готвење да биде во добра работна состојба. Како што е прикажано подолу.



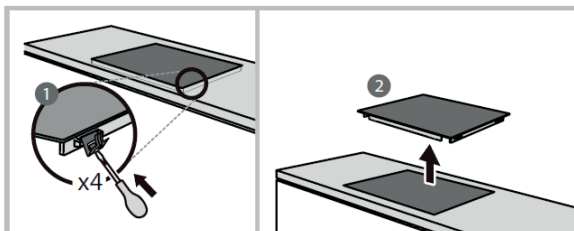
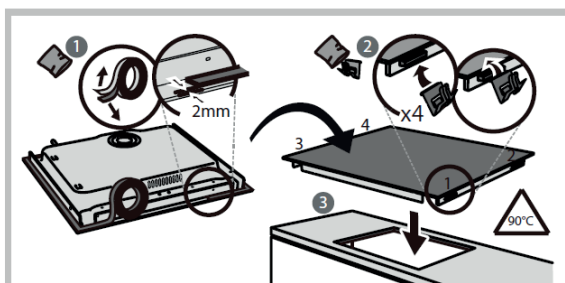
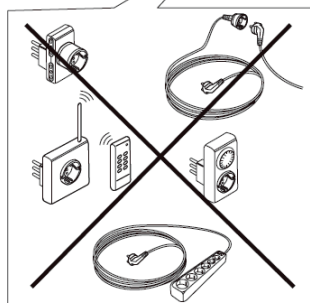
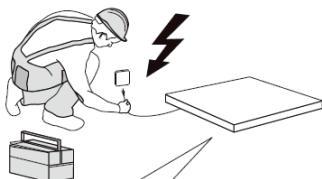
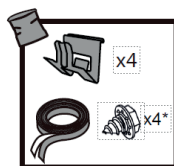
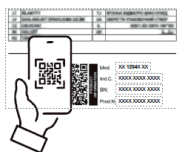
6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот

6.4 Поврзување на плочата за готвење со електричната мрежа

Оваа плоча за готвење мора да ја поврзе со електричната мрежа само соодветно квалификувано лице.

Пред поврзување на плочата за готвење со електричната мрежа, проверете дали:

1. Домашниот систем за поврзување е соодветен за енергијата што ја троши плочата за готвење.
2. Напонот одговара на вредноста наведена на плочката со податоци за производот.

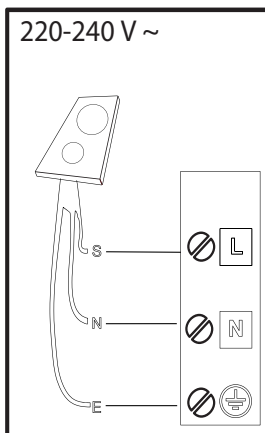


Деловите од кабелот за напојување можат да го издржат оптоварувањето наведено на плочката со спецификации. За да ја поврзете плочата за готвење со електричната мрежа, не користете адаптери, редуктор или разгранувачки уреди, бидејќи тие можат да предизвикаат прегревање и пожар.

Кабелот за напојување не смее да допира до жешки делови и мора да биде поставен така што неговата температура нема да надмине 75°C во ниту еден момент.

Проверете со електричар дали домашниот систем за поврзување е соодветен без измени. Измените смее да ги прави само квалификуван електричар.

Напојувањето треба да биде поврзано во согласност со релевантниот стандард или со еднополен прекинувач. Методот на поврзување е прикажан подолу.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафе-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браон-java-smeđ-kоричневий-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⊕ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίpivo/ηρόσιβο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүтө/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buî/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blaul-bleu-blaui-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

Што	Како	Важно
Секојдневно валкање на стаклото (отпечатоци од прсти, траги, дамки оставени од храна или истурања на стаклото што не содржат шеќер)	1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење. 2. Нанесете средство за чистење на плочата за готвење додека стаклото е сè уште топло (но не жешко!) 3. Исплакнете и избришете со чиста крпа или хартиена крпа. 4. Повторно вклучете го напојувањето на плочата за готвење.	• Кога напојувањето на плочата за готвење е исклучено, нема да има индикација за „жешка површина“, но плочата за готвење може сè уште да биде жешка! Бидете исклучително внимателни. • Јаките стругалки за чистење, некои најлонски стругалки и грубите/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш читајте ја етикетата за да проверите дали средството за чистење или сунѓерот се соодветни. • Никогаш не оставајте остатоци од чистење на плочата за готвење: стаклото може да се обои.
Преливање при вриење, топење и истурање топол шеќер на стаклото	Веднаш отстранете ги со парче риба, нож за палета или стругалка со жилет, погодна за индуциски стаклени плочи за готвење, но внимавајте на жешките површини на ринглите: 1. Исклучете го напојувањето од сид на плочата за готвење. 2. Држете го сечилото или приборот под агол од 30° и изгребете ја нечистотијата или истурената течност на ладно место на плочата за готвење. 3. Исчистете ја нечистотијата или истурената течност со кујнска крпа или хартиена крпа. 4. Следете ги чекорите од 2 до 4 за „Секојдневно валкање на стаклото“ погоре.	• Отстранете ги дамките оставени од стопена храна и храна со шеќери или истурена храна што е можно поскоро. Ако се остават да се изладат на стаклото, може да биде тешко да се отстранат или дури и трајно да се оштети стаклената површина. • Опасност од сечење: кога заштитниот капак е повлечен, сечилото во стругалката е остро како брич. Користете многу претпазливо и секогаш чувајте го на безбедно и подалеку од дофат на деца.
Прелевања на контролите на допир	1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење. 2. Исчистете го излевањето со сунѓер 3. Избришете ја површината за контрола на допир со чист влажен сунѓер или крпа. 4. Избришете ја површината со хартиена крпа додека целосно да се исуши. 5. Повторно вклучете го напојувањето на плочата за готвење.	• Плочата за готвење може да испушти звучен сигнал и самата да се исклучи, а контролите на допир може да не функционираат додека има течност на нив. Избришете ја површината за контрола на допир пред повторно да ја вклучите плочата за готвење.

8 Решавање проблеми

Решавање проблеми	Главна причина	Решение
Плочата за готвење не може да се вклучи.	Нема струја.	Проверете дали плочата за готвење е поврзана со напојувањето и дали е вклучена. Проверете дали има прекин на електричната енергија во Вашиот дом или област. Ако сте провериле сè и проблемот продолжи, јавете се на квалификуван техничар.
Контролите на допир не реагираат.	Контролите се заклучени.	Отклучете ги контролите. Видете го делот „Користење на индукциската плоча за готвење“ за упатства.
Контролите на допир се тешки за ракување.	Може да има мал слој вода врз контролите или можеби го користите врвот на прстот кога ги допирате контролите.	Погрижете се областа за допир на контролите да биде сува и користете го целиот прст кога ги допирате контролите.
Стаклото се гребе.	Садови за готвење со груби рабови.	Користете садови за готвење со рамно и мазно дно. Погледнете во „Избор на соодветни садови за готвење“.
	Се користат несоодветни, абразивни стругалки или средства за чистење.	Погледнете во „Чистење и одржување“.
Некои тави испуштаат звуци на пукање или кликање.	Ова може да биде предизвикано од конструкцијата на садот за готвење (слоеви од различни метали кои вибрираат различно).	Ова е нормално за садовите за готвење и не укажува на дефект.
Индукциската плоча испушта тивок звук на зуење кога се користи на висока температура.	Ова е предизвикано од технологијата на индукциско готвење.	Ова е нормално, но бучавата треба да се смири или целосно да исчезне кога ќе ја намалите поставката за топлина.
Бучава од вентилатор што доаѓа од индукциската плоча за готвење.	Вентилаторот за ладење вграден во индукциската плоча се вклучил за да спречи прегревање на електрониката. Може да продолжи да работи дури и откако ќе ја исклучите индукциската плоча.	Ова е нормално и не бара никакво дејство. Не го исклучувајте напојувањето на индукциската плоча од сидот додека работи вентилаторот.

8 Решавање проблеми

Тавите не се загреваат и се појавува на екранот.	Индукциската плоча за готвење не може да го детектира садот бидејќи не е погоден за индукциско готвење.	Користете садови за готвење соодветни за индукциско готвење. Погледнете во делот „Избор на соодветни садови за готвење“.
	Индукциската плоча за готвење не може да го детектира садот бидејќи е премал за ринглата или не е правилно поставен во средината.	Поставете ја тавата во средината и проверете дали нејзиното дно се совпаѓа со големината на ринглата.
Индукциската плоча или ринглата неочекувано се исклучи, се огласи тон и се прикажува код за грешка (обично наизменично со една или две цифри на екранот за тајмерот за готвење).	Технички дефект	Запишете ги буквите и бројките за грешка, исклучете го напојувањето на индукциската плоча од ѕидот и контактирајте квалификуван техничар.

Приказ на дефект и проверка за индукциска рингла

Доколку се појави абнормалност, индукциската плоча за готвење автоматски ќе влезе во заштитна состојба и ќе ги прикаже соодветните заштитни кодови:

Решавање проблеми	Главна причина	Решение
F3/F4	Дефект на сензорот за температура на индукцискиот навој.	Контактирајте квалификуван техничар.
F9/FA	Дефект на сензорот за температура на IGBT.	Контактирајте квалификуван техничар.
E1/E2	Абнормален напон на напојување.	Проверете дали напојувањето е нормално. Вклучете го напојувањето откако напојувањето ќе се нормализира.
E3	Висока температура на сензорот за температура на индукцискиот навој.	Контактирајте квалификуван техничар.

Горенаведеното е проценка и проверка на вообичаени дефекти.

Не го расклопувајте уредот сами за да избегнете какви било опасности и оштетувања на индукциската плоча за готвење.

9 Технички лист со податоци

Информации за домашни електрични плочи за готвење

	Симбол Вредност Единица	Симбол Вредност Единица	Симбол Вредност Единица
Идентификација на моделот:		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Тип на шпорет:		Вграден шпорет	
Број на зони за готвење и/или површини:		2 зони	
Технологија на загревање (индукциски, радијантни, цврсти плочи):		индукциски зони	
За кружни зони за готвење: дијаметар на корисната површина на секоја електрично загреана зона, заокружен на најблиски 5 mm:	Ø	Зона 1: 18.0 Зона 2: 18.0	cm
За некружни зони: должина и ширина на корисната површина на секоја зона, заокружена на најблиски 5 mm:	L W	N/A	cm
Потрошувачка на енергија по зона, пресметана по kg:	EElectric cooking	Зона 1: 184.9 Зона 2: 194.0	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за целата плоча, пресметана по kg:	EElectric hob	189.4	Wh/kg

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za wybranie produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany z zapewnieniem wysokiej jakości przy użyciu najnowszych technologii, okaże się w pełni zadowalający. Dlatego przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję

obsługi i wraz z dołączonymi dokumentami i zachować ją do wglądu na przyszłość. Przekazując urządzenie komuś innemu należy dołączyć instrukcję. Należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Należy pamiętać, że instrukcja odnosi się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy nimi są wyraźnie opisane w instrukcji.

Znaczenie symboli

W niniejszej instrukcji stosuje się następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.



UWAGA: Ostrzeżenia dotyczące sytuacji zagrażających bezpieczeństwu, życiu i mieniu.



UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru.



UWAGA: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

niewykwalifikowana 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

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

grzejne. Przechowywać uchwyty w miejscu 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

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- 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

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

- Do czyszczenia płyty 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 przeznaczone 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;
- **UWAGA:** 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.

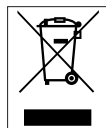
1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub sensorycznie, a także 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 bez nadzoru nie mogą czyścić ani konserwować tego urządzenia.
- **UWAGA:** 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.
- **UWAGA:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj materiałów na powierzchni kuchenki.
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia 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 parownic.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy stale nadzorować krótki proces gotowania.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

1.8 Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja produktu

Ten produkt jest zgodny z Dyrektywą EU WEEE (2012/19/EU). Produkt nosi symbol klasyfikacyjny dla zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego po okresie jego użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do specjalnego punktu zbiórki zużytego sprzętu

elektrycznego i elektronicznego w celu utylizacji. Aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w swojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży tego produktu. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku zużytego sprzętu. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

1.9 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupione urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

1.10 Informacje o opakowaniu

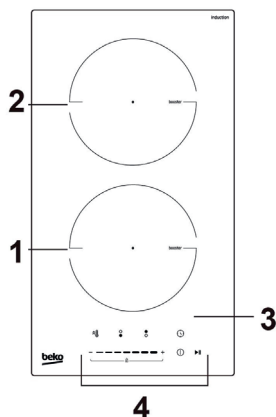


Opakowanie urządzenia zostało wytworzone z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj opakowania razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je dostarczyć do punktów odbioru materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

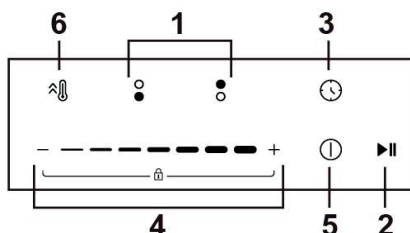
2 Charakterystyka ogólna

2.1 Omówienie

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. Przycisk Timera
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 HDI 32401 TO
Strefy gotowania	2 Strefy
Napięcie zasilania	220-240V~, 50-60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3000-3800 W
Rozmiar produktu (dł.*szer.*wys.)	288*520*60 mm
Wymiary do zabudowy	268 ⁺² *500 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu

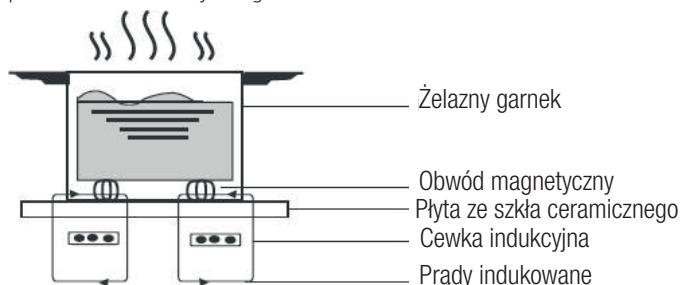


Rysunki w tej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

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 naczyńiu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia ostаточно je rozgrzewa.

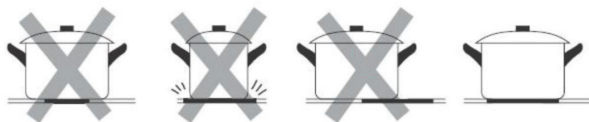


3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania

- 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 symbol indukcji 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.

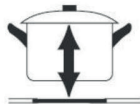


- Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku pola grzewczego.



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

3 Przed pierwszym użyciem

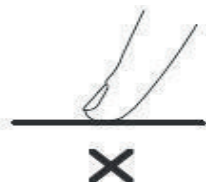


- Aby uzyskać maksymalną wydajność, garnek powinien mieć taki sam rozmiar jak pole grzejne, a patelnia powinna być wyśrodkowana na polu grzejnym. Nie należy używać garnków o średnicy większej niż pole grzejne.
- Chociaż nie określono maksymalnego limitu wagi dla każdej strefy gotowania, jeśli używany 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: 180 mm	120 mm

3.3 Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

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



4 Obsługa urządzenia

4.1 Aby rozpocząć gotowanie

- Po włączeniu zasilania, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że kuchenka weszła w stan czuwania.

- Dotknij przycisku ON/OFF, wszystkie wskaźniki pokażą „-” lub „--”.
- Umieść odpowiednią patelnię na wybranym polu grzejnym.



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

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



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

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

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

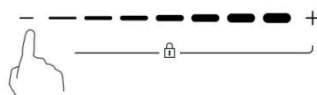
- patelnia nie została umieszczona na właściwym polu grzejnym lub,
- użyta patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub,
- patelnia jest zbyt mała lub nieprawidłowo wyśrodkowana na polu grzewczym.

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

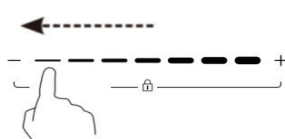
4.2 Po zakończeniu gotowania

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

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



lub



- Aby wyłączyć wszystkie pola grzejne, należy nacisnąć przycisk ON/OFF.

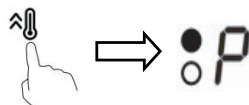
- Uważaj na gorące powierzchnie „●H” pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.

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

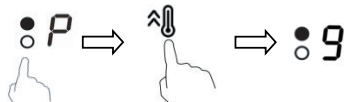
- Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, którą chcesz zwiększyć, wskaźnik obok przycisku „●” zacznie migać na wyświetlaczu.
- Dotknij pokrętła funkcji Boost, a pole grzejne zacznie pracować w trybie Boost. Wyświetlacz zasilania pokaże „P”, aby wskazać, że strefa przeszła w tryb Boost.



- Zwiększona moc będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy 9.

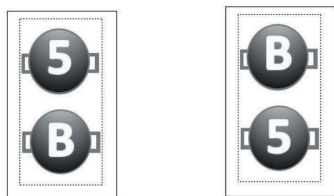
4 Obsługa urządzenia

4. Jeśli chcesz anulować funkcję doładowania podczas 5-minutowego czasu pracy, dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku funkcji Boost, a pole grzejne powróci do poziomu mocy 9.



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.



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 ustawionego wcześniej stopnia mocy.



4.5 Blokowanie elementów sterujących

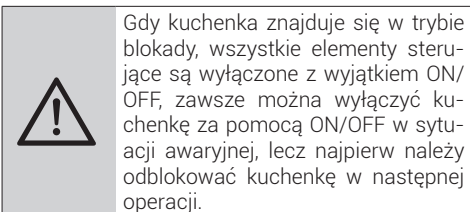
- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem ON/OFF są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

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



4.6 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

4.7 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”).

4.8 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.

4.9 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.

4.10 Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją bezpieczeństwa kuchenki jest automatyczne wyłączenie. 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

4.11 Korzystanie z wyłącznika czasowego

Timera można używać na dwa różne sposoby:

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

Używanie stopera jako timera

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „30”.
3. Dostosuj ustawienie timera, dotykając przycisku - lub +. Ustawione minuty zostaną potwierdzone po miganiu przez około 5 sekund. Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas – „35:00”.
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.

4 Obsługa urządzenia



(ustaw na 6 min)

(ustaw na 3 min)

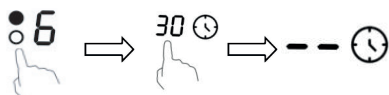


Dotknij przycisku „-” lub „+” timera jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

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;⌚”.



Zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy „”, 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.

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



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

4.12 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
3 - 4	• podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• smażenie • intensywne podgrzewanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • wrząca woda

5 Wskazówki dotyczące gotowania



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

5.1 Wskazówki dotyczące gotowania

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

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

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 odpoczął i zmiękł.

Do smażenia

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

6 Instalacja urządzenia

6.1 Przed zainstalowaniem kuchenki należy upewnić się, że

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

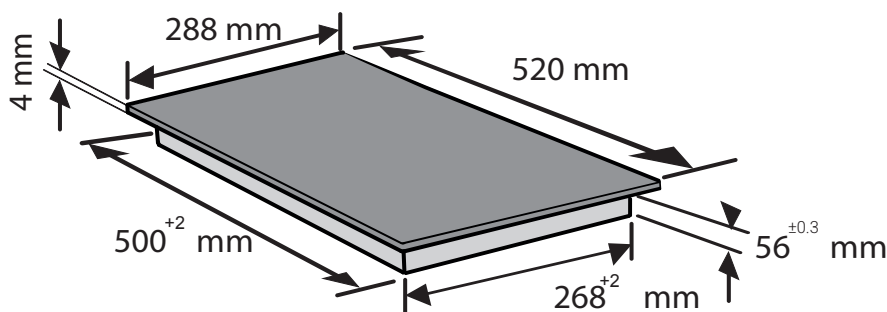
6.2 Po zainstalowaniu kuchenki upewnij się, że

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

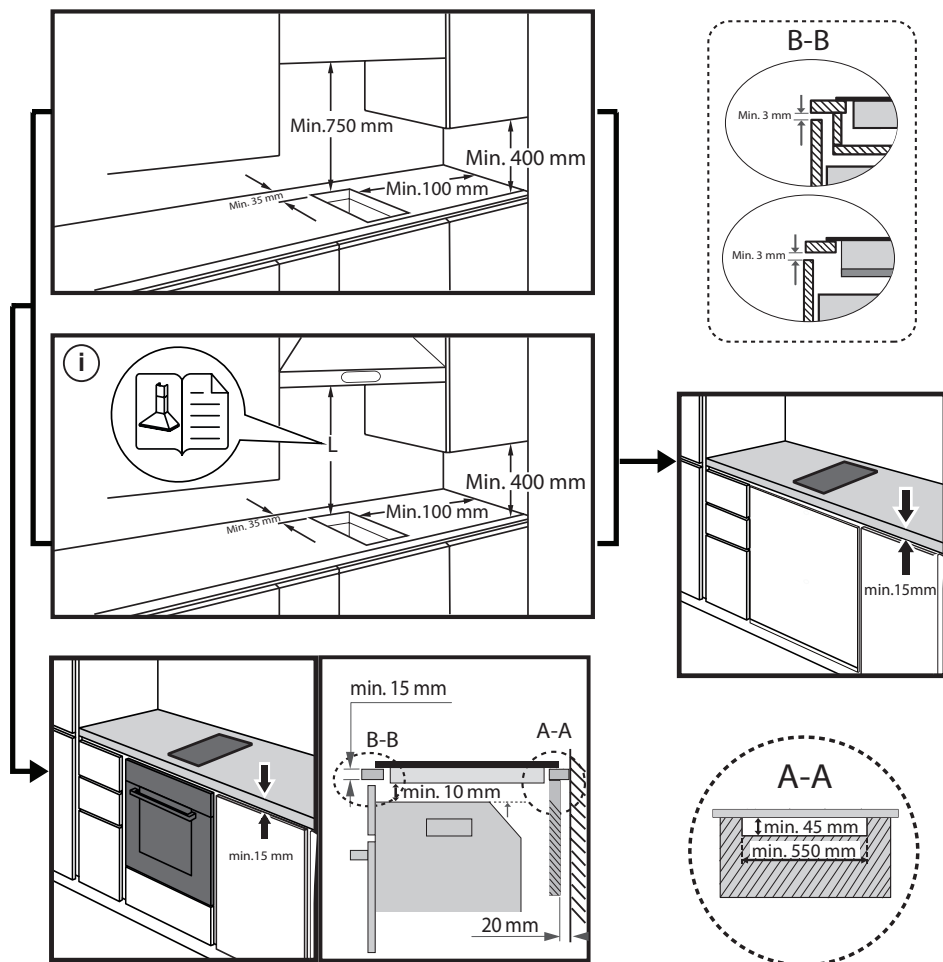
6.3 Instalacja urządzenia

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami przedstawionymi na rysunku.

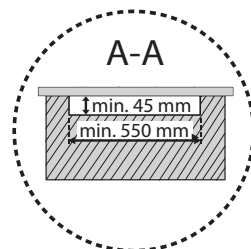
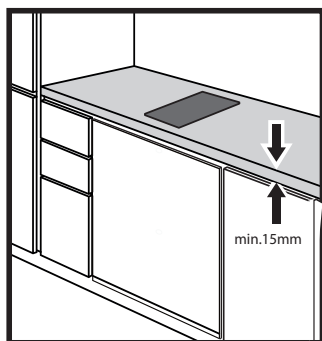
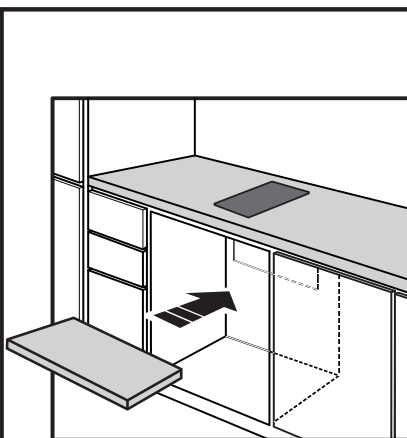
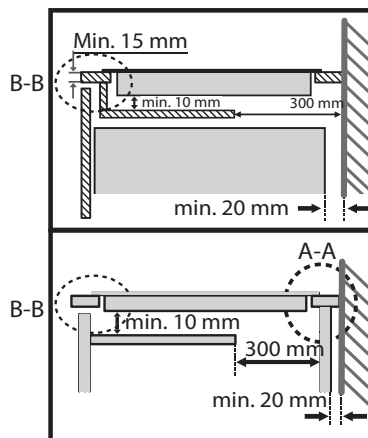
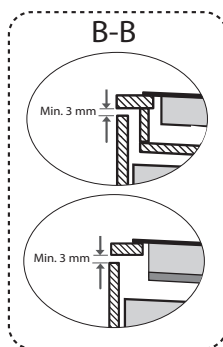
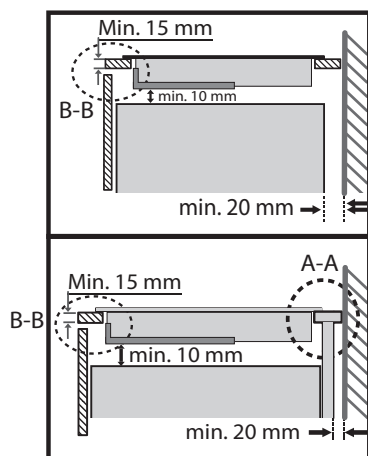
Zawsze upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej:



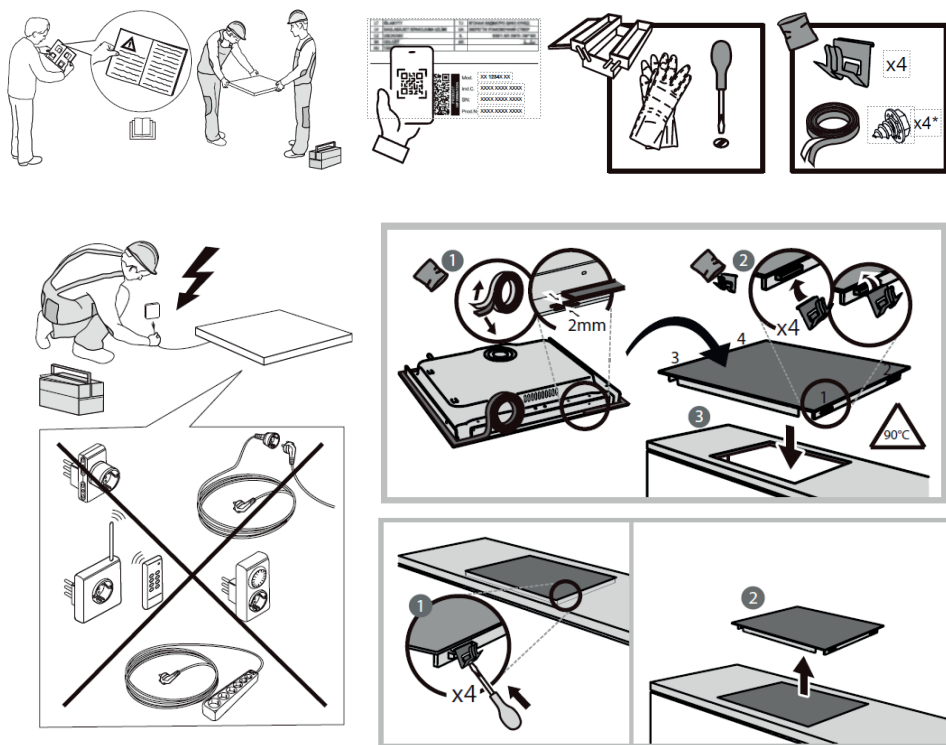
6 Instalacja urządzenia



6 Instalacja urządzenia



6 Instalacja urządzenia



6 Instalacja urządzenia

6.4 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:

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

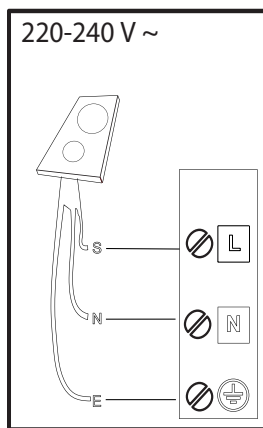


Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć kuchenkę do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

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

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

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



S

brown-marrone-marrón-marrom-кофе-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браун-гjava-smed-коричневый-коричневий-қоңыр-hnëdý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

⏏ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdek/irpivo/μπάσινο-kollane-roheline-dzeltens/zajš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-мѡлѡ-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

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 łopaty 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. Ponownie włącz 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.

9 Dane techniczne

Informacje dotyczące domowych płyt elektrycznych

	Symbol Wartość Jednostka	Symbol Wartość Jednostka	Symbol Wartość Jednostka
Identyfikacja modelu		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
Typ płyty grzewczej		Płyta do zabudowy	
Liczba stref grzewczych i / lub obszarów grzewczych		2 strefy	
Technologia grzewcza (indukcyjne strefy i obszary grzewcze, promieniowe strefy grzewcze, płyty pełne)		Indukcyjne strefy gotowania	
Dla okrągłych stref gotowania lub obszarów: średnica użytecznej powierzchni grzewczej na jedną elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Strefa 1: 18,0 Strefa 2: 18,0	cm
Dla nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość użytecznej powierzchni grzewczej na jedną elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania lub obszar, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	L W	Nie dotyczy	cm
Zużycie energii na strefę gotowania lub obszar, obliczone na kg	EC electric cooking	Strefa 1 :184,9 Strefa 2: 194,0	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej, obliczone na kg	EC elektrycznej płyty grzewczej	189,4	Wh/kg

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.

Kérjük, először olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet!

Kedves Értékes Ügyfél,

Köszönjük, hogy ezt a Beko készüléket részesítette előnyben. Reméljük, hogy a legjobb eredményeket kapja a készülék, amely már gyártott kiváló minőségű és state-of-the-art technológia. Ezért kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a teljes felhasználói kézikönyvet és az összes többi kísérő dokumentumot, és tartsa meg referenciaként a későbbi használathoz. Ha valaki másnak adja át a készüléket, adja meg a felhasználói kézikönyvet is. Kövesse az utasításokat, figyelembe véve a felhasználói kézikönyvben található összes információt és figyelmeztetést.

Ne feledje, hogy ez a felhasználói kézikönyv más modellekre is vonatkozhat. A modellek közötti különbségeket a kézikönyv kifejezetten leírja.

A Szimbólumok jelentése

A felhasználói kézikönyv különböző szakaszaiban a következő szimbólumok használatosak:



Fontos információk és hasznos tippek a használatról.



Figyelem: Figyelmeztetések az élet - és vagyonbiztonságot érintő veszélyes helyzetekre.



Figyelem: Figyelmeztetés tűzveszély miatt.



Figyelem: Figyelmeztetés áramütésre.

Fontos Biztonsági Utasítások Olvassa El Figyelmesen És Tartsa Meg A Jövőben

1.1 általános biztonság

Referencia Ez a szakasz olyan biztonsági utasításokat tartalmaz, amelyek segítenek megvédeni a tűz, áramütés, szivárgásnak való kitettség mikrohullámú energia, személyi sérülés vagy anyagi kár. Ezen utasítások be nem tartása érvényteleníti a garanciát.

- A Beko termékek megfelelnek a vonatkozó biztonsági előírásoknak; ezért a készülék vagy a tápkábel bármilyen sérülése esetén a veszély elkerülése érdekében a kereskedőnek, a szervizközpontnak vagy egy szakembernek, valamint a hivatalos szerviznek meg kell javítania vagy ki kell cserélnie. A hibás vagy szakszerűtlen javítási munkák veszélyesek lehetnek, és kockázatot jelenthetnek a

felhasználó számára.

1.2 telepítés

Áramütés veszélye

- Mielőtt bármilyen munkát vagy karbantartást végezne, húzza ki a készüléket a hálózati áramellátásból.
- A jó földelő vezetékrendszerhez való csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
- A háztartási vezetékrendszer csak szakképzett villanyszerelő végezheti el.
- Ha nem követi ezt a tanácsot, áramütéshez vagy halálhoz vezethet.

1.3 üzemeltetés és karbantartás

Áramütés veszélye

- Ne szakács egy törött vagy repedt főzőlap. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápegységről

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

(fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szakemberhez.

- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot a falnál.
- Ha nem követi ezt a tanácsot, áramütéshez vagy halálhoz vezethet.

1.4 egészségügyi veszély

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.

1.5 forró felületi veszély

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elég forróvá válnak ahhoz, hogy égési sérülést okozzanak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy a megfelelő edényektől eltérő tárgy érintkezzen az indukciós üveggel, amíg a felület kihűl.
- Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat

és fedeleket nem szabad a tűzhely felületére helyezni, mert felmelegedhetnek.

- Tartsa távol a gyerekeket.
- A serpenyők fogantyúi forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyő fogantyúi nem nyúlnak-e túl más szakácszónákra. Tartsa a fogantyúkat gyermekektől elzárva.
- Ha nem követi ezt a tanácsot, égési sérüléseket és forrázásokat okozhat.

1.6 vágási veszély

- A főzőlap lehúzójának borotvaéles pengéje ki van téve, amikor a biztonsági fedelet behúzzák. Rendkívül körültekintően használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.
- Az óvatosság elmulasztása sérülést vagy vágást okozhat.

1.7 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat.
- Semmilyen éghető anyagot vagy terméket nem szabad a készülékre helyezni.
- Kérjük, hogy ezt az információt a készülék telepítéséért felelős személy rendelkezésére bocsássa, mivel ez csökkentheti a telepítési költségeket.
- A veszély elkerülése érdekében a készüléket a telepítési utasításoknak megfelelően kell felszerelni.
- Ezt a készüléket csak megfelelően képzett személy szerelheti fel és föloldelheti.
- Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely tartalmaz egy leválasztó kapcsolót, amely a bekötési szabályoknak megfelelően teljes mértékben lekapcsolja az áramellátást.
- A készülék megfelelő felszerelésének elmulasztása érvénytelenítheti a jótállási vagy felelősségi igényeket.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Forraljuk át okoz a dohányzás és a zsíros spillovers, hogy meggyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munka-vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy edényt a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a szakácsolókat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint

(azaz az érintésvezérlőkel).

- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel, vagy üljenek, álljanak vagy mászzanak rá.
- Ne tárolja a gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra mászó gyermekek súlyosan megsérülhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül azon a helyen, ahol a készüléket használja.
- A gyermekek vagy a fogytékossággal élő személyek, akik korlátozzák a készülék használatának képességét, rendelkezzenek egy felelős és hozzáértő személlyel, aki oktatja őket a készülék használatára. Az oktatónak meg kell bizonyosodnia arról, hogy a készüléket saját maga vagy környezete veszélyeztetése nélkül

használhatja.

- Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék bármely részét, kivéve, ha ezt a kézikönyv kifejezetten javasolja. Minden egyéb karbantartást szakképzett szakembernek kell elvégeznie.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapján.
- Ne használjon egyenetlen szélű edényeket, vagy húzza át az edényeket a kerámia üveg felületén, mert ez megkarcolhatja az üveget.
- A főzőlap tisztításához ne használjon súrolót vagy más durva csiszolószert, mert ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel sérült, a veszély elkerülése érde-

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

- kében azt a gyártónak, szervizszolgálatának vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.
- Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokhoz, például:
 - személyzet konyhasarok üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetekben;
 - parasztházak;
 - az ügyfelek szállodákban, motelekben és más lakókörnyezetben;
 - bed and breakfast típusú környezetben.
 - **Figyelem:** Használat közben a készülék és annak hozzáférhető részei felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érjen hozzá fűtőelemek. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
 - Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkenő fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat- és tudáshiányos személyek használhatják, ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó felügyeletet vagy utasítást kaptak, és tisztában vannak a benne rejlő veszélyekkel.
 - Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A takarítást és a felhasználó karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
 - **Figyelem:** A zsírral vagy olajjal ellátott tűzhelyen történő felügyelet nélküli szakács veszélyes lehet, és tüzet okozhat. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. fedéllel vagy tűztakaróval.

- **Figyelem:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a szakkácsfelületen.

- **Figyelem:** Ha a felület megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket olyan üvegkerámia vagy hasonló anyagból készült tűzhelyfelületek esetén, amelyek védik a feszültség alatt álló részeket

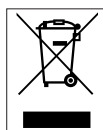
- Gőztisztítót nem szabad használni.

- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.

- **VIGYÁZAT:** A szakácskönyvet felügyelni kell. A rövid távú szakácskönyvet folyamatosan felügyelni kell.

1.8 az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek való megfelelés és a hulladék ártalmatlanítása:

Ez a termék megfelel az EU WEEE irányelvének (2012/19/EU). Ez a termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) vonatkozó osztályozási szimbólummal van ellátva.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a termék élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. A használt eszközt vissza kell juttatni a hivatalos gyűjtőhelyre az elektromos és elektronikus eszközök újrahasznosítása céljából. Ezeknek a gyűjtőrendszereknek a megkereséséhez kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz vagy a kiskereskedőhöz, ahol a terméket purchased. Minden háztartás fontos szerepet játszik a régi készülékek visszanyerésében és újrahasznosításában. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

1.9 az RoHS irányelv betartása

A megvásárolt termék megfelel az EU RoHS irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

1.10 Csomag Információk

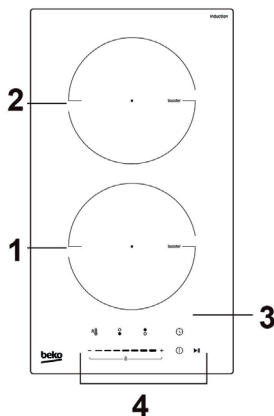


A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy egyéb hulladékokkal együtt. Vigye őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

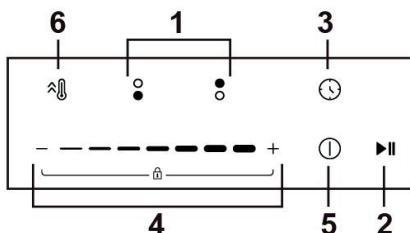
2 Általánosonézet

2.1 áttekintés

A



B



Vezérlés és alkatrészek

A. Áttekintés

1. 2000 Boost 2300W zóna
2. 1500 Boost 2000 W zóna
3. Üveglap
4. Vezérlőpult

B. Vezérlőpult

1. Fűtési zóna választógomb
2. Stop & GO gomb
3. Időzítő gomb
4. Teljesítményszabályozó gombok / időzítő szabályozó gombok / kulcsár gomb
5. BE / KI gomb
6. Boost funkció gomb

2.2 MŰSZAKI ADATOK

Minta	HDI 32400 TO HDI 32401 TO
Szakács zónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V ~, 50-60 Hz
Telepített villamos energia	3000-3800 W
A termék mérete (L * W * H)	288* 520* 60 mm
Beépített Méretek (A*B)	268 ⁺² * 500 ⁺² * 56 ^{±0,3} mm



A műszaki előírások előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

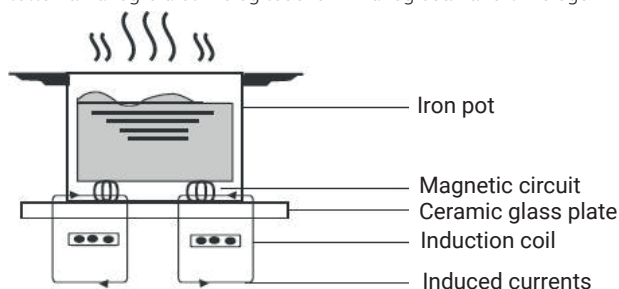


A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek a termékkel.

3 Az első használat előtt

3.1 Bevezetés Az indukciós szakácsba

Az indukciós szakács szakács egy biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Úgy működik, hogy elektromágneses rezgések hőt generálnak közvetlenül a serpenyőben, nem pedig közvetetten az üvegfelület melegítésével. Az üveg csak azért melegszik fel, mert a serpenyő végül felmelegíti.

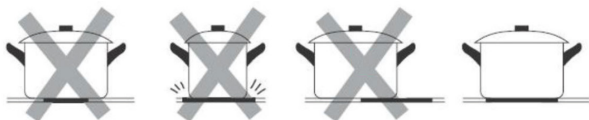


3.2 A megfelelő edények kiválasztása

- Az indukciós szakácshoz ki kell választania a megfelelő edényeket, csak az indukciós főzésre alkalmas alappal rendelkező edényeket használva.
- Keresse meg az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján. A mágneses teszt elvégzésével ellenőrizheti, hogy az edény megfelelő-e.
- Mozgasson egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha vonzza, a serpenyő alkalmas indukcióra. Ha nincs mágnes, tegyen egy kis vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe, majd ha "U" nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, az edény megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia, fajansz.
- Ne használjon egyenetlen szélű vagy ívelt talpú edényeket.

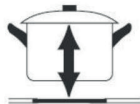


- Győződjön meg arról, hogy a serpenyő alapja sima, az üveghez képest lapos, és ugyanolyan méretű, mint a szakácszóna. A serpenyőt mindig a szakácszónára helyezze.



- Mindig emelje le az edényeket az indukciós főzőlapról-ne csúsztassa el, különben megkarcolhatja az üveget.

3 Az első használat előtt

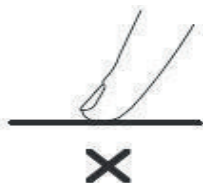


- A maximális hatékonyság érdekében az edénynek a szakácszónával megegyező méretűnek kell lennie, a szakácszónára kell összpontosítania. A szakácszónánál nagyobb átmérőjű edényeket nem szabad használni.
- Bár nincs meghatározva az egyes szakácszónákra vonatkozó maximális súlyhatár, ha a szakácszónával azonos átmérőjű edény van, akkor egy teljes edény biztonságosan használható. Ha kisebb edényt kell használni, az alábbi táblázat az egyes szakácszónák minimálisan megengedett edényméreteit mutatja:

Szakács zóna átmérője (mm)	Min. edény átmérője (mm)
Zóna 1/2: 180 mm	120 mm

3.3 az érintésvezérlők használata

- A kezelőszervek reagálnak az érintésre, így nem kell nyomást gyakorolnia.
- Használja az ujját, ne a hegyét.
- Hangjelzést fog hallani minden alkalommal, amikor egy érintés regisztrálva van.
- Győződjön meg róla, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és nincs olyan tárgy (pl. Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek működését).



4 A készülék működése

4.1 kezdeni szakács

- A bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, az összes jelzőfény 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a tűzhely készenléti állapotba került.
- Érintse meg a Be/Ki gombot, az összes jelzőfény "-" vagy "+".
 - Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt szakácszónára.



Győződjön meg arról, hogy a serpenyő alja és a szakácszóna felülete tiszta és száraz.

- Érintse meg a fűtési zóna választógombját, a gomb melletti jelzőfény villog "●●●●●" 5 másodpercig.
- Amíg a szám villog, állítsa be a teljesítményszintet a "-" vagy a "+" ismételt megérintésével.



Csúszhat a csúszka vezérlése mentén is, vagy csak megérintheti a csúszka bármely pontját.

- Ha 1 percen belül nem választ hőbeállítást, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Az 1. lépésben újra kell kezdenie.
- Szakács közben bármikor módosíthatja a hőbeállítást.

Ha a kijelző villog "●●●●●" a hőbeállítással felváltva azt jelenti, hogy vagy:

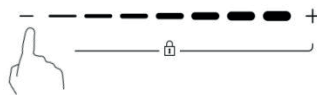
- nem helyezte a serpenyőt a megfelelő szakácszónába, vagy,
- az Ön által használt serpenyő nem alkalmas indukciós szakácsra, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nincs megfelelően a szakácszónára helyezve.

Nem történik fűtés, ha csak nincs megfelelő serpenyő a szakácszónán. A kijelző 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nincs rá megfelelő serpenyő.

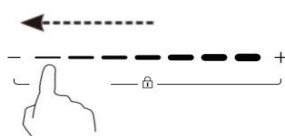
4.2 amikor befejezte a szakácsot

- Érintse meg a kikapcsolni kívánt fűtési zóna kiválasztó gombot.
- Ismételten érintse meg a "-" gombot, vagy csúsztassa végig a csúszkát a bal pontra, majd érintse meg a "-" gombot, vagy érintse meg a csúszka bal pontját, majd érintse meg a "-" gombot.

bot. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn "0" jelenik meg.



or



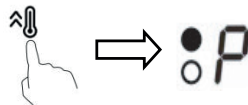
- Az összes szakácszóna kikapcsolása A BE/KI gomb megérintésével.
- Óvakodj a forró felületektől "●H" megmutatja, hogy melyik szakácszónát kell megérinteni. Ez eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűl. Energiatakarékos funkcióként is használható, ha további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.

4.3 A boost funkció használata

A Boost funkció egy olyan funkció, amely maximalizálja a kiválasztott szakácszóna teljesítményét. A funkció 5 percig tart, és erősebb, gyorsabb szakácsot biztosít, például egy nagy edény víz melegítéséhez vagy rizs tesztja szakácsához.

A boost használata a nagyobb teljesítmény alkalmazásához

- Érintse meg a fokozni kívánt fűtési zóna kiválasztási vezérlőt, a kulcs melletti jelző villog "●●●●●" a kijelzőn.
- Érintse meg a boost funkció vezérlését, és a szakácszóna boost módban kezd működni. A tápellátás kijelzőjén "P" jelenik meg, jelezve, hogy a zóna boost módban van.



- A növelő teljesítmény 5 percig tart, majd a zóna visszatér a 9-es teljesítményszintre.

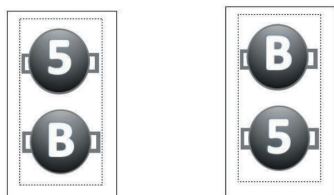
4 A készülék működése

4. Ha az 5 perces működési idő alatt le szeretné törölni a erősítő funkciót, érintse meg a főzési zóna kiválasztási vezérlőjét, és a gomb melletti jelző villog. Ezután érintse meg a Boost funkció vezérlőjét, és a főzési zóna visszatér a 9-es teljesítményszintre.



Energiagazdálkodás

Ebben a főzőlapon minden zóna működhet a Boost funkcióval. Ha boost-ot kell használnia, először győződjön meg arról, hogy a másik zóna maximális teljesítményszintje 5.



4.4 A szünet funkció használata- STOP + GO

A szünet funkció szakács közben bármikor használható. Lehetővé teszi az indukciós főzőlap leállítását és visszatérését.

1. Ellenőrizze, hogy a szakács zóna működik-e.
2. Érintse meg a STOP + GO gombot, a szakácszóna jelzője "II" - et mutat. Ezután az indukciós főzőlap működése az összes szakácszónán belül deaktiválódik, kivéve a STOP + GO, on/off és lock gombokat.



3. A szünet állapotának törléséhez érintse meg a gombot megáll+megy , akkor a szakácszóna visszatér az előzőleg beállított teljesítményfokozatba.



4.5 A kezelőszervek lezárása

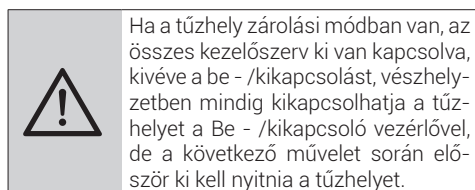
- Zárolhatja a kezelőszerveket, hogy megakadályozza a nem szándékos használatot (például a gyermekek véletlenül bekapcsolják a szakácszónákat).
- Ha a kezelőszervek zárolva vannak, a Be/Ki vezérlő kivételével az összes vezérlő le van tiltva.

A kezelőszervek zárolása

1. Érintse meg egyszerre a "+" vagy a "-" vezérlőt.
2. Az időzítő kijelzőjén "Lo" jelenik meg.

A kezelőszervek feloldásához

1. Ellenőrizze, hogy a tűzhely be van-e kapcsolva.
2. Tartsa lenyomva a "+" vagy a "-" gombot 3 másodpercig.
3. Most már elkezdheti használni Önt tűzhely.



4.6 túlmelegedés elleni védelem

A beépített hőmérséklet-érzékelő figyelmeztet a főzőlap belső hőmérsékletét. Ha túlzott hőmérsékletet észlel, a főzőlap automatikusan leáll.

4.7 kiömlés elleni védelem

A főzőlap sípol és leáll, miután bizonyos mennyiségű folyadék túlfolyik a kezelőszervekre. Ha ez bekövetkezik, kapcsolja ki a készüléket, Kövesse a forró folyadékok tisztítására vonatkozó szokásos óvintézkedéseket, és a főzés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a szakácsolap száraz-e. (Lásd tisztítás és ápolás).

4.8 kis cikkek észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyőt (például alumínium) vagy más apró tárgyat (például kést, villát, kulcsot) hagyott az indukciós főzőlapon, az indukciós főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba kerül. A hűtőventilátor további 1 percig működik.

4.9 maradék hő figyelmeztetés

Ha a tűzhely egy ideje működik, marad némi maradék hő. A kijelzőn a "H" betű (maradék hő jelző) jelenik meg, figyelmeztetésként a forró felületek esetleges sérüléseire. Ez eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűl.

4.10 automatikus kikapcsolás

A tűzhely másik biztonsági jellemzője az automatikus leállítás. Ez akkor fordul elő, ha elfelejtette kikapcsolni a szakácsolót. Az alapértelmezett leállítási időket az alábbi táblázat mutatja:

Teljesítményszint	Alapértelmezett időzítő (óra)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.11 az időzítő használata

Az időzítőt két különböző módon használhatja:

- Akkor használja, mint egy perc gondozó. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki egyetlen szakácsolót sem, amikor a beállított idő lejár.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több szakácsolót kikapcsoljon a beállított idő lejártá után.
- Az időzítőt akár 99 percre is beállíthatja.

Az időzítő használata minute minderként

Ha nem választ ki szakácsolót

1. Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.
2. Érintse meg az időzítő gombot, az időzítő jelzőfénye "30" .
3. Az időzítő beállításához érintse meg a- vagy vezérlőt. A beállított percek körülbelül 5 másodperces villogás után megerősítést nyernek. Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdi visszaszámolni. A kijelző tábla megmutatja "36"  "a hátralévő idő.
4. Az időzítő törléséhez érintse meg az időzítő gombot, a "00" megjelenik az időzítő kijelzőjén, majd a kijelzőn a "--" felirat jelenik meg.
5. A berregő 30 másodpercet sípol, az időzítő kijelzőjén pedig "--" jelenik meg, amikor a beállított idő letelik.



Érintse meg egyszer az időzítő " - "vagy" + " vezérlését, hogy 1 perccel csökkenjen vagy növekedjen.

Tartsa lenyomva az időzítő " - "vagy" + " vezérlését, hogy 10 perccel csökkenjen vagy növekedjen.

Ha a beállítási idő meghaladja a 99 perccet, az időzítő automatikusan visszatér 00 percre.

Az időzítő beállítása egy szakácsolónak kikapcsolásához

1. Érintse meg a fűtési zóna választógombot.
2. Érintse meg az időzítő gombot, az időzítő kijelzőjén "30" jelenik meg.
3. Az időzítő beállításához érintse meg a- vagy vezérlőt. A beállított percek körülbelül 5 másodperces villogás után megerősítést nyernek.



4 A készülék működése

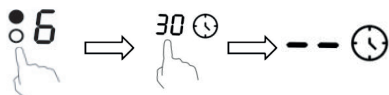


Érintse meg az időzítő " - " vagy + " vezérlését, ha 1 perccel csökken vagy növekszik.

Tartsa lenyomva az időzítő " - " vagy + " vezérlését 10 perccel csökken vagy növekszik.

Ha a beállítási idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 0 percre.

4. Érintse meg a fűtési zóna választógombját, majd érintse meg az időzítőt, az időzítő törlődik, a "00" megjelenik a perc kijelzőjén, majd a "--".



5. Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezd visszaszámolni, a kijelzőn megjelenik "36" a hátralévő idő.



A piros pont a teljesítményszint jelző mellett "36" világít, jelezve, hogy a zóna ki van választva.

Az időzítő beállítása egynél több szakácszóna kikapcsolására

1. Ha egynél több fűtési zóna használja ezt a funkciót, az időzítő jelzőfénye a legalacsonyabb időt mutatja. 1. zóna# 3 perc beállítási idő, 2. zóna# 6 perc beállítási idő, az időzítő kijelzőjén "3" látható.)



A teljesítményszint jelző melletti piros pont villog.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

2. Amikor a szakács időzítője lejár, a megfelelő szakácszóna automatikusan kikapcsol.



Ha meg akarja változtatni az időt az időzítő beállítása után, akkor az 1.lépéstől kell kezdenie.

4.12 Hőbeállítások

Az alábbi beállítások csak Irányelvek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, beleértve az edényeket és a szakács mennyiségét.

Hő	Alkalmas
1 - 2	* finom melegítés kis mennyiségű ételhez * olvadó csokoládé, vaj és ételek, amelyek gyorsan égne * gyengéd párolás * lassú felmelegedés
3 - 4	* újramelegítés * gyors párolás * szakács rizs
5 - 6	* palacsinta
7 - 8	* saut közben * szakács tészta
9	* keverés-sütés * égető * forraljuk fel a levest * forró víz



Vigyázzon sütéskor, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha az indukciós főzőlap Boost funkcióját használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyullad, és ez komoly tűzveszélyt jelent.

5.1 szakács tippek

- Amikor az étel forni kezd, csökkentse a hőmérséklet beállítását.
- A fedél használata csökkenti a szakácsidőt és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- Csökkentse a folyadék vagy zsír mennyiségét a szakácsidő csökkentése érdekében.
- Kezdje a szakácsot magas fokozaton, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, szakács rizs

- A párolás forráspont alatt, 85C körül történik, amikor a buborékok csak alkalmanként emelkednek a szakácsfolyadék felületére. Ez a kulcs a finom levesekhez és a lágy pörköltökhöz, mert az ízek az étel túlsütése nélkül alakulnak ki. Azt is szakács tojás alapú liszteldúsított szósok forráspont alatt.
- Egyes feladatok, beleértve a rizs abszorpciós módszerrel történő főzését, a legalacsonyabb beállításnál magasabb beállítást igényelhetnek annak biztosítása érdekében, hogy az étel az ajánlott idő alatt megfelelően szakács szakács.

Sütő steak

Szakács lédús ízetes steak:

1. 20 percre szobahőmérsékleten állni a szakács előtt.
2. Melegítsen fel egy nehéz alapú serpenyőt.
3. Kenje meg a steak mindkét oldalát olajjal. Csepegtessen egy kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd engedje le a húst a forró serpenyőbe.
4. Szakács közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos főzési idő függ a steak vastagsától és attól, hogy milyen szakácsot szeretne szakácsként. Az idők oldalanként körülbelül 2-8 perc között változhatnak. Nyomja meg a steaket, hogy felmérje, milyen szakács van – minél szilárdabbnak érzi magát, annál jobban sikerül.

5. Hagyja a steaket néhány percre meleg tányéron pihenni, hogy tálalás előtt ellazuljon.

Keveréshez

1. Válasszon egy indukciós kompatibilis lapos alapú wok - ot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és felszerelést. A keverésnek gyorsnak kell lennie. Ha szakács nagy mennyiségben, szakács az étel több kisebb tételekben.
3. Melegítsük fel röviden a serpenyőt, majd adjunk hozzá két evőkanál olajat.
4. Szakács minden húst először, tedd félre, majd melegen tartani.
5. Keverjük össze a zöldségeket. Amikor forróak, de még mindig ropogósak, fordítsa a szakácszónát alacsonyabb fokozatra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, majd adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje meg az összetevőket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy átmelegedtek-e.
7. Azonnal tálaljuk.

6 A készülék telepítése

6.1 a tűzhely telepítése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület négyzet alakú és vízszintes, és egyetlen szerkezeti elem sem zavarja a helyigényt.
- A munkafelület hőálló anyagból készül.
- Ha a tűzhely sütő fölé van szerelve, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik.
- A berendezés megfelel az összes házagkövetelménynek, valamint a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.
- Az állandó vezetékbe egy megfelelő leválasztó kapcsoló van beépítve, amely teljes mértékben lekapcsolja a hálózati tápegységet, fel van szerelve és úgy van elhelyezve, hogy megfeleljen a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak. A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm-es légrés-érintkezési elválasztást kell biztosítania minden póluson (vagy minden aktív [fázis] vezetéken, ha a helyi bekötési szabályok lehetővé teszik a követelmények ilyen eltérését).
- Ha kétségei vannak a telepítéssel kapcsolatban, forduljon a helyi építési hatóságokhoz és szabályzatokhoz.
- A tűzhelyet körülvevő falfelületekhez hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámialapokat) használn.

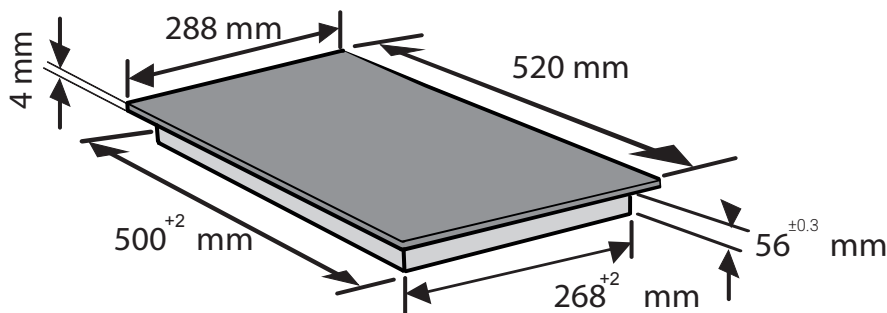
6.2 miután telepítette a tűzhelyet, győződjön meg arról, hogy

- A tápkábel nem érhető el szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül
- Megfelelő a friss levegő áramlása a szekrényen kívülről a tűzhely alá
- Ha a tűzhelyet fiók vagy szekrény fölé helyezik, akkor a tűzhely alja alatt hővédő gát van felszerelve
- A leválasztó kapcsoló könnyen elérhető az ügyfél számára.

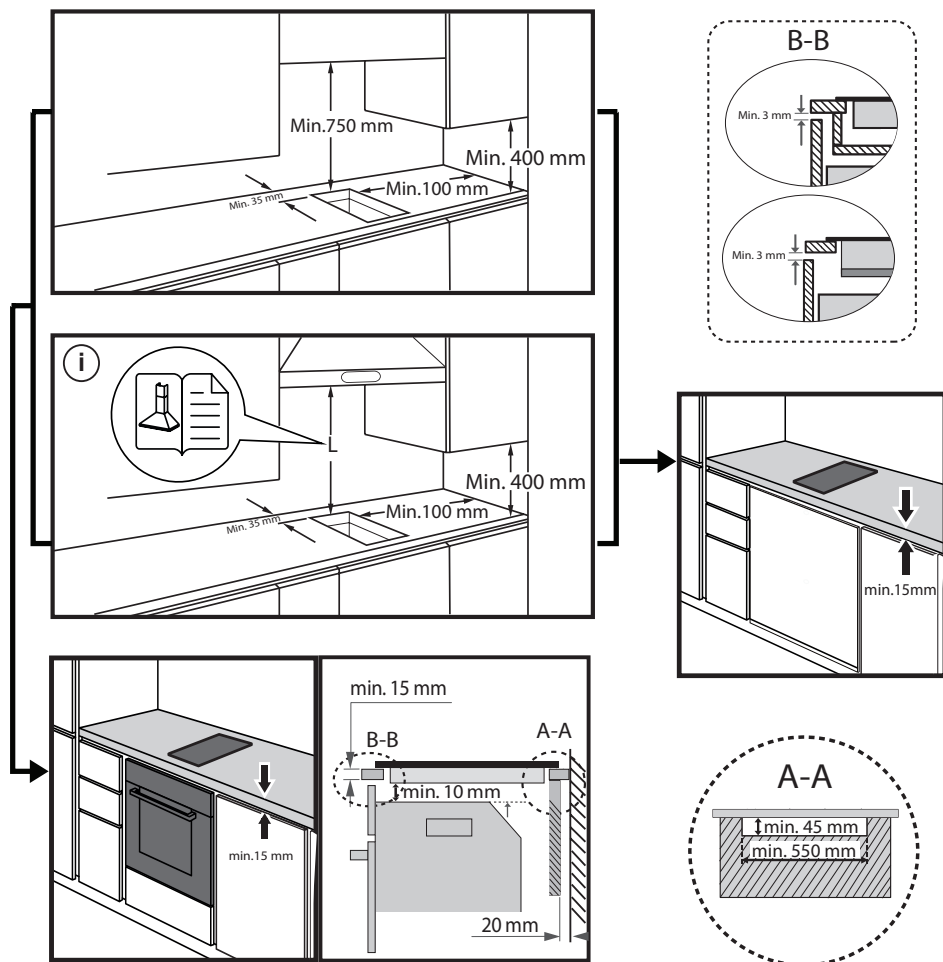
6.3 A készülék telepítése

Vágja ki a munkafelületet a rajzon látható méretek szerint

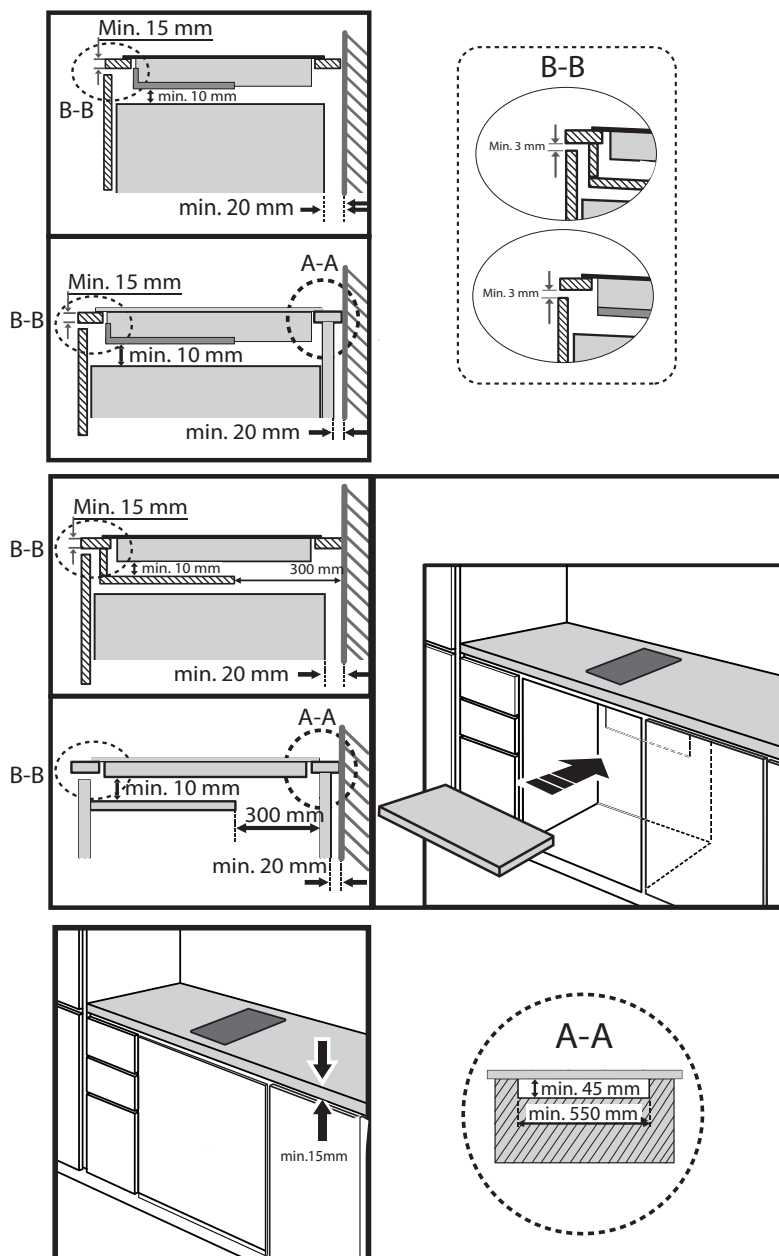
Minden körülmények között ügyeljen arra, hogy az indukciós tűzhely jól szellőző legyen, és a levegő be- és kimenete ne legyen elzárva. Győződjön meg arról, hogy az indukciós tűzhely jó állapotban van. Az alábbiak szerint:



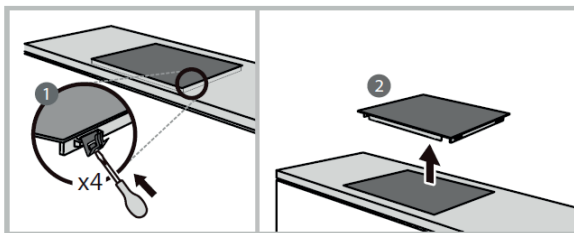
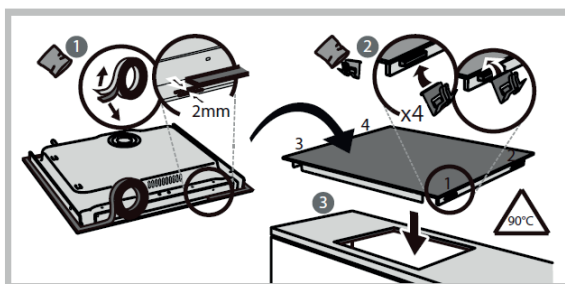
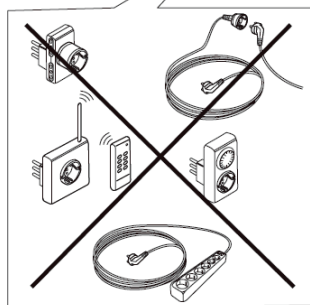
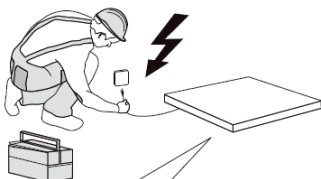
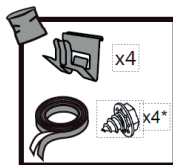
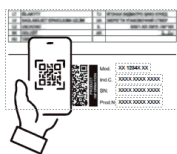
6 A készülék telepítése



6 A készülék telepítése



6 A készülék telepítése



6 A készülék telepítése

6.4 A tűzhely csatlakoztatása a hálózati tápegységhez

Ezt a tűzhelyet csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózati tápegységhez.

Mielőtt csatlakoztatná a tűzhelyet a hálózati tápegységhez, ellenőrizze, hogy:

1. A háztartási vezetékhálózat alkalmas a tűzhely által felvett teljesítményre.
2. A feszültség megfelel az adattáblán megadott értéknek

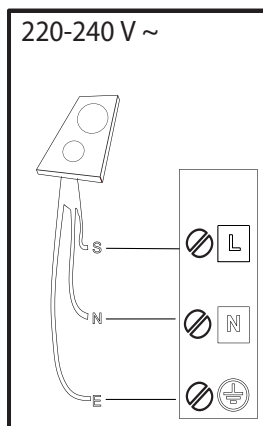


A tápkábel szakaszai ellenállnak az adattáblán megadott terhelésnek. A tűzhely hálózati tápegységhez történő csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, szűkítőket vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érinthet semmilyen forró alkatrészt, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete soha ne haladja meg a 75c-ot.

Ellenőrizze villanszerelővel, hogy a háztartási vezetékhálózat megfelelő-e változtatások nélkül. a változtatásokat csak szakképzett villanszerelő végezheti el.

A tápegységet a vonatkozó szabványnak megfelelően kell csatlakoztatni, vagy egypólusú megszakítót. A kapcsolat módja az alábbiakban látható.



S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maró-кафяв-браон-гjava-smed-коричневый-коричневый-қоңыр-hnědý-hnědý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brünn

⊕ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίrπivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/zalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-gaiben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/зелено-жyто/зелена-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grønn

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blaub-leu-blaauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

7 Tisztítás és ápolás

Mi	Hogyan	Fontos
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszer által hagyott foltok vagy nem cukros foltok az üvegen)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Vigyen fel főzőlap-tisztítószer, amíg az üveg még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le, majd törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Ha a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, nem jelenik meg a ' forró felület ' jelzés, de a szakácszőna még mindig forró lehet! Legyen nagyon óvatos. * A nagy teherbírású súrolók, egyes nejlonsúrolók és durva / koptató tisztítószeresek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, megfelelő-e a tisztítószer vagy a súroló. * Soha ne hagyjon tisztító maradványokat a főzőlapon: az üveg elszíneződhet.
Boilovers, olvad, forró cukros kiömlött az üveg	Ezeket azonnal távolítsa el egy halszelettel, palettakéssel vagy borotvapenge-kaparóval, amely alkalmas indukciós üveg szakácslapokra, de vigyázzon a forró főzési zóna felületeire: 1. Kapcsolja ki az áramellátást a főzőlapra a falnál. 2. Tartsa a pengét vagy az edényt 30 db-os szögben, majd kaparja le a szennyeződést vagy öntse ki a főzőlap hűvös területére. 3. Tisztítsa meg a szennyeződést, vagy öntse ki edénykendővel vagy papírtörölővel. 4. Kövesse a fenti 2-4. lépéseket az üvegen való mindennapi szennyeződéshez.	* A lehető leghamarabb távolítsa el az olvadék, a cukros ételek vagy a kiömlések által hagyott foltokat. Ha hagyja lehűlni az üvegen, nehéz lehet eltávolítani, vagy akár tartósan károsíthatja az üveg felületét. * Vágási veszély: a biztonsági fedél visszahúzásakor a kaparóban lévő penge borotvaéles. Rendkívül körültekintően használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.
Az érintésvezérlők átterjedése	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Szívja fel a kiömlést 3. Törölje le az érintésvezérlő területet tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje le teljesen a területet papírtörölővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	* A főzőlap sípolhat és kikapcsolhatja magát, és előfordulhat, hogy az érintésvezérlők nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. A főzőlap újbóli bekapcsolása előtt feltétlenül törölje szárazra az érintésvezérlő területet.

Hibaelhárítás	Kiváltó Ok	Segítség
A főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap csatlakoztatva van-e a tápegységhez, és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy van-e áramkimaradás otthonában vagy környékén. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szakembert.
Az érintésvezérlők nem reagálnak.	A vezérlők le vannak zárva.	Oldja fel a vezérlőket. Az utasításokat lásd az 'indukciós főzőlap használata' részben.
Az érintésvezérlőket nehéz kezelni.	Lehet, hogy enyhe vízréteg van a kezelőszervek felett, vagy az ujj hegyét használja, amikor megérinti a kezelőszerveket.	Győződjön meg arról, hogy az érintésvezérlő terület száraz, és használja az ujjgolyót, amikor megérinti a kezelőszerveket.
Az üveg karcolódik.	Durva élű edények.	Használjon lapos és sima alappal ellátott edényeket. Lásd: 'a megfelelő edények kiválasztása'.
	Nem megfelelő, abrasivescou- rer vagy tisztítószer használata.	Lásd: tisztítás és ápolás.
Egyes Serpenyők recsegő vagy kattogó hangokat adnak ki.	Ennek oka lehet az edények felépítése (a különböző fémek rétegei eltérően rezegnek).	Ez normális az edények esetében, és nem jelzi a hibát.
Az indukciós főzőlap alacsony zümmögő zajt ad, ha magas hőfokon használják.	Ezt az indukciós szakács technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak le kell csillapodnia vagy teljesen el kell tűnnie, ha csökkentti a hőbeállítást.
Az indukciós főzőlapból származó ventilátor zaj.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor bekapcsolt, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Az indukciós főzőlap kikapcsolása után is folytatódhat.	Ez normális, és nem igényel cselekvést. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a falnál, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem melegednek fel, és megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékel az edényt, mert nem alkalmas indukciós szakácsra.	Használjon indukciós szakácsokhoz alkalmas edényeket. Lásd a 'megfelelő edény kiválasztása' részt.
	Az indukciós főzőlap nem érzékel a serpenyőt, mert túl kicsi a szakácszónához, vagy nincs megfelelően rá helyezve.	A serpenyőt középre kell helyezni, és győződjön meg róla, hogy az alapja megegyezik a szakácszóna méretével.

8 Hibaelhárítás

Az indukciós szakács vagy szakácszóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallatszik, és hibakód jelenik meg (általában egy vagy két számjegyet változtatva a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hibabetűket és számokat, kapcsolja ki a tápellátást az indukciós főzőlapra a falon, és forduljon szakképzett szakemberhez.
---	---------------	---

Az indukciós szakácszóna hibakijelzője és ellenőrzése

Ha rendellenesség lép fel, az indukciós tűzhely automatikusan belép a védelmi állapotba, és megjeleníti a megfelelő védelmi kódokat:

Hibaelhárítás	Kiváltó Ok	Segítség
F3 / F4	Az indukciós tekercs meghibásodásának hőmérséklet-érzékelője.	Kérjük, forduljon szakképzett szakemberhez.
F9 / FA	Az IGBT hiba hőmérséklet-érzékelője.	Kérjük, forduljon szakképzett szakemberhez.
E1 / E2	Rendellenes tápfeszültség.	Ellenőrizze, hogy az áramellátás normális-e. Kapcsolja be, miután a tápegység normális.
E3	Az indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelőjének magas hőmérséklete.	Kérjük, forduljon szakképzett szakemberhez.

A fentiek a közös hibák megítélése és ellenőrzése.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket egyedül, hogy elkerülje az indukciós tűzhely veszélyeit vagy károsodását.

9 Műszaki adatlap

Információk a háztartási elektromos főzőlapokhoz

	Szimbólum Érték Egység	Szimbólum Érték Egység	Szimbólum Érték Egység
A modell azonosítása		HDI 32400 TO HDI 32401 TO	
A főzőlap típusa		Beépített főzőlap	
Főzőzónák és / vagy szakácsterületek száma		2 zóna	
Fűtéstechnika (indukciós szakácsonák és szakácsterületek, sugárzó szakácsonák, szilárd lemezek)		Indukciós főzési zónák	
Kör alakú szakácsonák vagy szakácsterületek esetében: a hasznos felület átmérője elektromos fűtésű főzőzónánként, 5 mm-re kerekítve	Ø	1. zóna: 18.0 2. zóna: 18.0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy szakácsterületek esetében: a hasznos felület hossza és szélessége elektromos fűtésű főzőzónánként vagy szakácsterületenként, 5 mm-re kerekítve	L W	NINCS ADAT	cm
Energiafogyasztás szakácsonánként vagy területenként, kg-ban számítva	EC elektromos szakács	1. zóna: 184.9 2. zóna: 194.0	Wh / kg
A főzőlap kilogrammonkénti energiafogyasztása	EC elektromos főzőlap	189.4	Wh / kg

Javítás esetén töltendő ki

Bejelentés dátuma:
Átvétel dátuma:
Bejelentett hiba leírása:

Kijavítás módja:
Termék visszaadásának dátuma:
Jótállás új határideje:
Szerviz neve:
Munkalapszám:

Aláírás, P.H.

Bejelentés dátuma:
Átvétel dátuma:
Bejelentett hiba leírása:

Kijavítás módja:
Termék visszaadásának dátuma:
Jótállás új határideje:
Szerviz neve:
Munkalapszám:

Aláírás, P.H.

Bejelentés dátuma:
Átvétel dátuma:
Bejelentett hiba leírása:

Kijavítás módja:
Termék visszaadásának dátuma:
Jótállás új határideje:
Szerviz neve:
Munkalapszám:

Aláírás, P.H.

JÓTÁLLÁSI JEGY

Kérjük, hogy a jótállási jegyet gondosan őrizze meg!



Regisztrálja készülékét a

<https://register.beko.com/hu-hu/> honlapon

Készülék típusa:
Gyártási száma:
Vásárlás napja: 202.....év.....hó.....nap
Készülék vételára (bruttó) Ft

Aláírás (P.H.)

Beüzemelés időpontja: 202.....év.....hó.....nap

Aláírás (P.H.)

**Beko központi szerviz
terméktámogatás**

+36 1 999 5000
ugyfelszolgalat@beko.com

**Gyártó: Arcelgel A.S.
Forgalmazó: European Appliances Hungary Kft.
1117 Budapest, Bercsényi utca 25.**

A European Appliances Hungary Kft. által a jogszabályban, értéktátról függően biztosított 24 hónap (2 év) illetve 36 hónap (3 év) jótállási időn túl vállalt esetleges kiterjesztett, promóciós gyártói jótállás kizárólag a termék regisztrációja esetén érvényes, mely regisztráció, kizárólag a European Appliances Hungary Kft. által, Magyarország területén forgalomba hozott, Beko márkajelzésű háztartási készülékekre vonatkozik, abban az esetben, ha Ön fogyasztónak minősül. Regisztráció, a <https://register.beko.com/hu-hu/> honlapon végezhető el. Amennyiben a regisztráció során hibás adatok kerülnek rögzítésre, azok a termék adataitól eltérnek, egy esetleges meghibásodás esetén a javítási igény, elutasításra kerülhet.

A kiterjesztett, promóciós gyártói jótállás a lejáratú időn belüli, rendeltetészerű használat mellett fellépő, tartós belső hibából eredő, a termék alkatrészeinek előre nem látható meghibásodása esetén érvényes. A kiterjesztett jótállási időszak nem hosszabbodik az esetleges javítások alatt eltelt időtartammal, és nem indul újra automatikusan termék csere esetén sem. A kiterjesztett gyártói jótállásban résztvevő termékek listája megtalálható a honlapunkon a www.beko.com/hu-hu linken.

A vevő jogosult a termék meghibásodása esetén javítást kérni az ugyfelszolgalat@beko.com e-mail címen, vagy a +36 1 999 5000 ügyfélszolgálati telefonszámon, vagy a www.beko.com/hu-hu/Terméktámogatás/Kapcsolat linken keresztül is, a promóciós feltételek szerint. Kiterjesztett gyártói jótállási igény bejelentését követően, a vásárló köteles a szervizes munkatárs részére, a kiszállás alkalmával, a javítás megkezdését megelőzően, a számlát (nyugtát) és bármely kiterjesztett gyártói jótállásról szóló dokumentumot felmutatni, melyben lévő adatokat a hiba bejelentésénél megadott, és a regisztráció során, annak elfogadását követően kapott, valamint a készülék adat táblájának olvashatóságát biztosítani. Bármely dokumentum hiánya, vagy a készülék beazonosíthatatlansága esetén, a javítás elutasításra kerülhet. Amennyiben a dokumentum(ok) hiányos(ak), vagy nincsen(ek) meg, úgy a kiterjesztett jótállás nem érvényes. A hiányzó dokumentumok pótlása esetén, a javítás ismét bejelenthető.

A kiterjesztett gyártói jótállás időtartama alatt a terméket első sorban javítjuk, amennyiben a termék rendeltetészerű használat mellett hibásodott meg, javíthatatlanság esetén, egyedi döntés alapján készülék csere, vagy csereigazolás kerül kiállításra. Csere esetén, ha azonos típusú a kiterjesztett jótállás, a csere hasonló tulajdonságokkal rendelkező készülékre történik, mely az eredeti készülék tulajdonságaitól eltérhet.

A fogyasztó a kiterjesztett jótállás ideje alatt, automatikusan nem jogosult a vásárlás összegének visszatérítésére, áruszállításra vagy elállásra, és egyéb, a törvényes jótállási időszakra vonatkozó szabályok alkalmazására. Egyes, a promóciós jótállás feltételei, a törvényes jótállás szabályától eltérhetnek. További részletes feltételekről, illetőleg a vásárláskor érvényben lévő aktuális kiterjesztett jótállási időszakokról a www.beko.com/hu-hu hivatalos internetes honlapunkon olvashat bővebben.

A jótállási felelősségvállalás - különösen, de nem kizárólag - az alábbi esetkörökre nem terjed ki:

- szakszerűtlen üzembe helyezés esetén, ha az üzembe helyezést nem a vállalkozás vagy annak megbízottja végezte el, vagy ha az üzembe helyezést a fogyasztónak kellett elvégeznie, de azt szakszerűtlenül, nem a használati-kezelési útmutató alapján történt (a használati utasítás elérhető a www.beko.com/hu-hu/tamogatás honlapon)
- nem rendeltetészerű használat, vagy magas páratartalom, nedvesség okozta meghibásodás, korrozio
- karbantartási kötelezettség elmulasztásából, illetve a nem megfelelő tisztítószerek/eszközök, vagy azok nem rendeltetészerű használatából eredő hibákra, károsodásokra
- a termék hibáját tűlfeszültség, hálózati hiba, elemi kár, természeti csapás okozta
- a termék hibás, nem az eredeti tartozékok, vagy nem eredeti alkatrészek használatának következtében
- a konyhabútor, amelybe a terméket beépített, nem felel meg a szükséges műszaki paramétereknek
- a jótállás nem terjed ki a termék (vagy alkatrészeinek) normál használatából eredő kopásra (akkumulátor kapacitás csökkenése, kések eltompulása, szénkefe, vagy csapággyak, egyéb forgó mozgó alkatrészek kopása, porzás, szűrők piszkolódása, egyéb alkatrészek sérülése)
- üveg és műanyag alkatrészek károsodása, elszineződés, vízkő vagy lerakódások okozta hibák
- helytelen tárolás, szállítás, kezelés, rongálás
- a fogyasztó által jelzett hiba nem tapasztalható, nem reprodukálható, vagy más gyártó által készített termékek, és azok használata által okozott hibákra

A fogyasztó jogai, valamint a gyártó (forgalmazó) és kereskedelmi cégek kötelezettségei megtalálhatóak a Polgári Törvénykönyvben, a 151/2003 (IX. 22.) Korm. Rendeletben, valamint a 19/2014 (IV.29.) NGM rendeletben.

Jótállási igényeivel kapcsolatos jogvita esetén a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A Békéltető testületet listája elérhető a www.bekeltetes.hu honlapon.

Tájékoztató a jótállási jogokról

A European Appliances Hungary Kft. 1117 Budapest, Bercsényi utca 25.Továbbiakban: vállalkozás) által Magyarországon forgalomba hozott és üzembe helyezett egyes tartós fogyasztási cikkekre a Polgári törvénykönyv és a 151/2003. (IX. 22.) Korm. rendelet alapján jótállási kötelezettség terjed ki. A jótállási kötelezettség teljesítése azt a vállalkozást terheli, amely a fogyasztótól kötött szerződés a szerződés tárgyát képező szolgáltatás nyújtására kötelez. A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. A jótállási szabályokra és a jótállási időkre a vásárlás napján érvényes jogszabályok az irányadók.

A Polgári törvénykönyvről szóló „2013. évi V. törvény értelmező rendelkezései alapján, a 8:1 § (1) bekezdés 3. pontja szerint fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül álló természetes személy.

A 151/2003. (IX. 22.) Korm. rendelet szerinti jótállás érvényességéhez, valamint a jótállásból eredő jogok érvényesítéséhez a vállalkozás az e rendeletben foglaltakon túl további követelményt nem támaszthat a fogyasztóval szemben, kivéve, ha a fogyasztási cikk megfelelő üzembe helyezése más módon nem biztosítható és a követelmény teljesítése nem jelent aránytalan terhet a fogyasztó számára.

A jótállás időtartama a 151-es rendelet 2.§ (1) bekezdése alapján:

- a) 10 000 forintot elérő, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,
- b) 250 000 forint eladási ár felett három év.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadásától számított 6 hónapon túl helyezeti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja.

A fogyasztó a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a gyártóval/kereskedővel/szervizzel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt hibát késedelem nélkül közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetők, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetők.

A jótállási időn belül keletkező hiba esetén a fogyasztó fordulhat az eladóhoz, a forgalmazóhoz a +36 1 999 5000 telefonszámon, vagy www.beko.com/hu-hu/Terméktámogatás/Kapcsolat linken keresztül veheti fel a kapcsolatot.

Hiba esetén, a szervizigény bejelentésekor szükséges megadni a vásárlás időpontját, a készülék típusát, gyártási és termékszámát. A szervizes munkatárs helyszínre érkezését követően köteles felmutatni a dokumentumokat (számla, nyugta, jótállási jegy, 5 év jótállásról szóló dokumentum), amelyek alátámasztják a jótállás meglétét. A jótállási időn belül, ha a vásárló értesíti a szerviz központot a feltételezett hibával kapcsolatban, a technikus látogatása során pedig kiderül, hogy a készülék hibátlan, a kiszámlás díját köteles a vásárló megtéríteni.

A jótálláson belül végrehajtott javítást követően a felhatalmazott szervizek vagy az eladó köteles a vevő részére bocsátani a szerviz lap vagy a jótállási jog gyakorlását és a javítás időtartamát igazoló okirat olvasható másolatát. A jótállási idő alatt a vásárló köteles minden kapcsolódó dokumentumot megőrizni a termék megvásárlásával és szervizelésével kapcsolatban.

Az egyes beüzemeléshez kötött termékek (pl. gázüzemű készülékek, fluortartalmú hűtőközegekkel működő készülékek, speciális elektromos bekötést igénylő készülékek) esetében a megfelelő üzembe helyezést csak a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelő, javítószerelő végezheti. Az importőr nem vállal felelősséget a termék helytelen beszereléséből, vagy a helytelen csatlakoztatásából eredő károktól, vagy sérülésektől. Az igazolást a beüzemelésről szükséges megőrizni (jótállási jegyen feltüntetni).

A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta.

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyen feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti. A termékben a gyárilag helyezett adatcímke hiánya, vagy olvashatatlansága esetén a jótállásban történt javítási igény elutasítható.

A rögzített bekötéssel, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható fogyasztási cikket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a kijavítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszereléstől, valamint az el- és visszaszállítástól a vállalkozás, vagy - a javítószolgálatnál közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén - a javítószolgálat gondoskodik. A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrészt kerülhet beépítésre.

A fogyasztó hiba esetén választása szerint igényelheti:

- kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott igény teljesítése lehetetlen, vagy ha a kötelezően alkalmazandó jogszabályok alapján a vállalkozás jogosult arra hivatkozni, hogy ez a vállalkozásnak a másik igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelemt.
 - az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, vagy elállhat a szerződéstől, ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő, vagy amennyiben jogszabály erre nézve határidőt állapít meg, az adott jogszabályi határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításához vagy a kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt.
- Jelentéktelen hiba miatt elállás nincs lehetséges.

Ha a jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítás nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható, a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket 8 napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat 8 napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában - a fogyasztó nem igényli a vételár arányos leszállítását, a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket 8 napon belül kicserélni.

Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat 8 napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a fogyasztási cikk kijavítását a kijavítási igény vállalkozás részére való közlésétől számított 30 napig nem kerül sor, - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában - a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket a 30 napos határidő eredménytelen elteltét követő 8 napon belül kicserélni.

Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán - feltüntetett vételárat a 30 napos kijavítási határidő eredménytelen elteltét követő 8 napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezettől) számított 3 munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő - így különösen kellek- és termékszavatossági, illetve kártérítési - jogainak érvényesítését.



EN-Additional Information for User Manual:

DE-Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:

ES-Información Adicional para el Manual del Usuario:

FR-Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur

NL-Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:

SR: Dodatne informacije za korisničko uputstvo:

SQ: Informacion Shtesë për Manualin e Përdorimit:

HR: Dodatne informacije za korisnički priručnik:

SL: Dodatne informacije za uporabniški priročnik:

BG: Допълнителна информация за ръководството за потребителя:

MK: Дополнителни информации за упатството за корисникот:

PL-Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:

HU: További információ a felhasználói kézikönyvhöz

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826

Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826

Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE

Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.

Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826

Tehničke informacije o radnim režimima niske potrošnje energije u skladu sa EU Uredbom 2023/826

Informazione tecniche mbi mënyrat e funksionimit me fuqi të ulët sipas Rregullores së BE-së 2023/826

Tehničke informacije o radnim načinima rada s niskom potrošnjom snage u skladu s Uredbom EU 2023/826

Tehnične informacije o delujočih načinih nizke porabe energije v skladu z Uredbo EU 2023/826

Техническа информация относно работните режими с ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826

Технички информации за работните режими со ниска моќност согласно Регулатива на ЕУ 2023/826

Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826

Technikai információk a csökkentett energiafelhasználású üzemmóddokról az EU 2023/826 rendelet értelmében

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Modus	STROOMVERBRUIK (WATT)	PERIODE(MINUTEN)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTA)*
Mënyra	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA (MINUTA)*
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	RAZDOBLJE (MINUTE)*
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUTE)*
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Tryb	Zużycie energii (Watt)	OKRES (MINUTY)*
Üzem mód	TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL (WATT)	DŐTARTAM (PERC)*

Off	0.5	20
Aus		
Apagado		
Désactivé		
Uit		
Isključeno		
Fikur		
Isključeno		
Izklopljeno		
Изключен		
Исключено		
Wyłączone		
Kikapcsolt		

- * The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
- * Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.
- * El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.
- * Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.
- * De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.
- * Period nakon kojeg oprema automatski dostiže režim pripravnosti, isključen režim ili mrežno pripravnost, izražen u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
- * Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e fikur ose gatishmërinë e rrjetëzuar në minuta dhe e rrumbullakosur në minutën më të afërt.
- * Razdoblje nakon kojeg oprema automatski dostiže stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežno stanje pripravnosti u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
- * Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti v minutah in zaokroženo na najbližjo minuto.
- * Периодът, след който оборудването автоматично достига режим на готовност, изключен режим или мрежови режим на готовност в минути и закръглен до най-близката минута.
- * Периодот по кој опремата автоматски го достигнува режимот на подготвеност, исклучениот режим или мрежниот режим на подготвеност во минути и заокружен до најблиската минута.
- * Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb sieciowej gotowości, wyrażony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.
- * Az az időtartam percben, a legközelebbi percre kerekítve, amely elteltével a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba, kikapcsolt üzemmódba vagy hálózati készenléti üzemmódba kapcsol.

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

www.beko.com